

手を洗う前に…



腕時計・指輪等は、はずしましょう。爪は短く切り、マニキュアは取りましょう。手指に傷はありませんか？

※手指に傷がある場合は、調理に携わらないようにしましょう。やむをえないときは傷の手当をして、必ず手袋を着用しましょう。

# 基本は 手洗い

1

流水で手をぬらし、



2

手指用洗剤をつけ、十分に泡立てる



3

手のひら、甲、指先、指の間を洗う (30秒程度)

親指の付け根を洗う (5回程度)



腕・ひじまでしっかり洗う

①～④までの手順を2回以上実施しましょう!

4

流水でよくすすぐ (20秒程度)



5

使い捨てペーパータオル等でふく (タオル等の共用はしないこと)



※水分が残っているとアルコールの消毒効果が減少するので、しっかり水分をふきとりましょう。

6

消毒用アルコールをかけ、手指によくすりこむ



アルコールは爪の間もよく消毒できるように指先からふりかける。



髪の毛にさわると



目や鼻孔に手をやる

## 【黄色ブドウ球菌】

皮膚、鼻孔、のどの粘膜、化膿した傷口などにいる細菌。毒素を産生し、食中毒の原因となります。手洗いの徹底、帽子、マスクの着用が感染防止に必要です。しかし、せっかくていねいに手洗いをして、そのあとで髪の毛や目、鼻孔にふれると再び手が汚染することがありますので、じゅうぶん気をつけてください。

せっかくの手洗いが台無しです!!

食中毒菌のおはなし



大北食品衛生協会

TEL 0261-22-0155

FAX 0261-22-9814

追加枚数の欲しい方は、ホームページからダウンロードして下さい <http://taihoku-shokukyou.jp/>

※「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく手洗い方法です。

社団法人 日本食品衛生協会 © 新訂第1版  
tel 03-3403-2114 <http://www.n-shokuei.jp>  
定価：30円（税込み）（無断転載・複写禁止）