

手洗いの手順

かならず手を洗いましょう。

- ◆ トイレに行ったあと
- ◆ 料理の盛付けの前

- ◆ 調理施設に入る前
- ◆ 次の調理作業に入る前



1 時計や指輪をはずしたのを確認する



2 ひじから下を水でぬらす



3 手洗い石けんをつけて



4 よく泡立てる



5 手のひらと甲 (5回程度)



6 指の間、付け根 (5回程度)



ココも大切!



親指洗い (5回程度)



7 指先 (5回程度)



8 手首 (5回程度)
腕・ひじまで洗う



9 水で十分にすすぎ



10 ペーパータオルでふく
(手指乾燥機で乾燥する)
タオル等の共用はしないこと



11 蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



12 アルコールを噴霧する※
(水分が残っていると効果減)



13 手指にすり込む (5回)

3～9までを2回くり返す

2回くり返し、菌やウイルスを洗い流しましょう。

アルコールは、ノロウイルスの不活化には、あまり効果がないといわれています。