

手洗いの重要性について

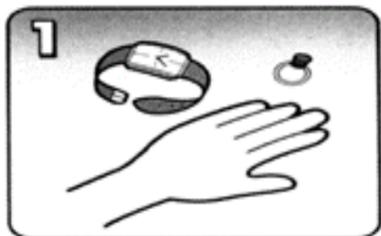
食品衛生は「手洗いに始まって手洗いに終わる」と言われ、食中毒防止に最も効果的な対策です。にも拘らず現実には手洗いの不備による食中毒事故は後をたちません。



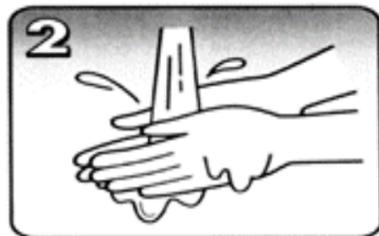
正しい手洗いを再確認すると共に、手洗いのツボを紹介します。安心・安全な環境作りを目指しましょう！！



1.正しい手洗いの手順



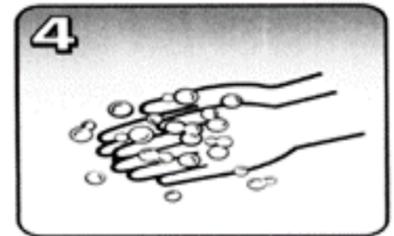
時計や指輪をはずし



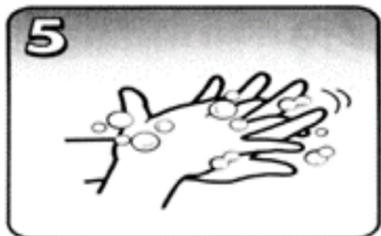
水でめらしませ



手洗い石けんをつけて



泡立てる



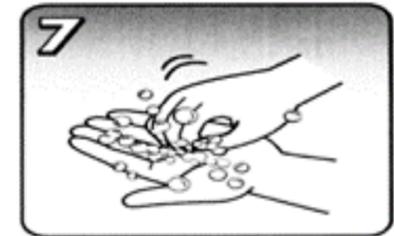
ひらと甲(5回ずつ)



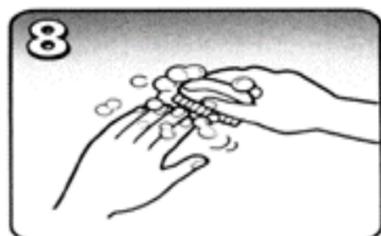
指の間(5回ずつ)



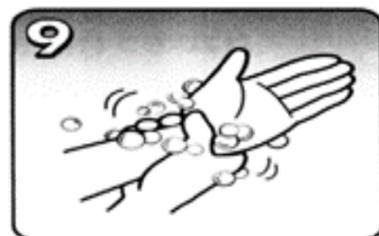
親指洗い(5回ずつ)



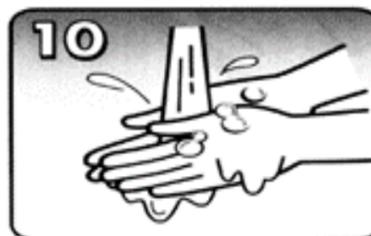
指先(5回ずつ)



つめブラシ(5回ずつ)



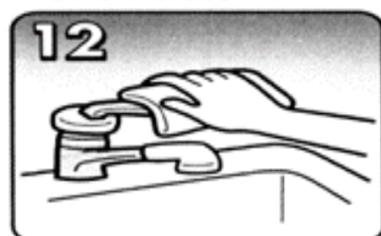
手首(5回ずつ)



水で十分にすすぎ



ペーパータオルでふく(乾燥機)



蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



アルコールを噴霧する



手指にすり込む(5回)



浸透式はダメ！！
(濃度管理を行えば有効)

3～10を2回繰り返すとより効果的です

2. 手洗いのツボ

洗剤は汚れを浮かせることはできますが、
殺菌や除去はできません

洗剤は万能ではありません！！

例えば...食器を洗う時、どうしますか？

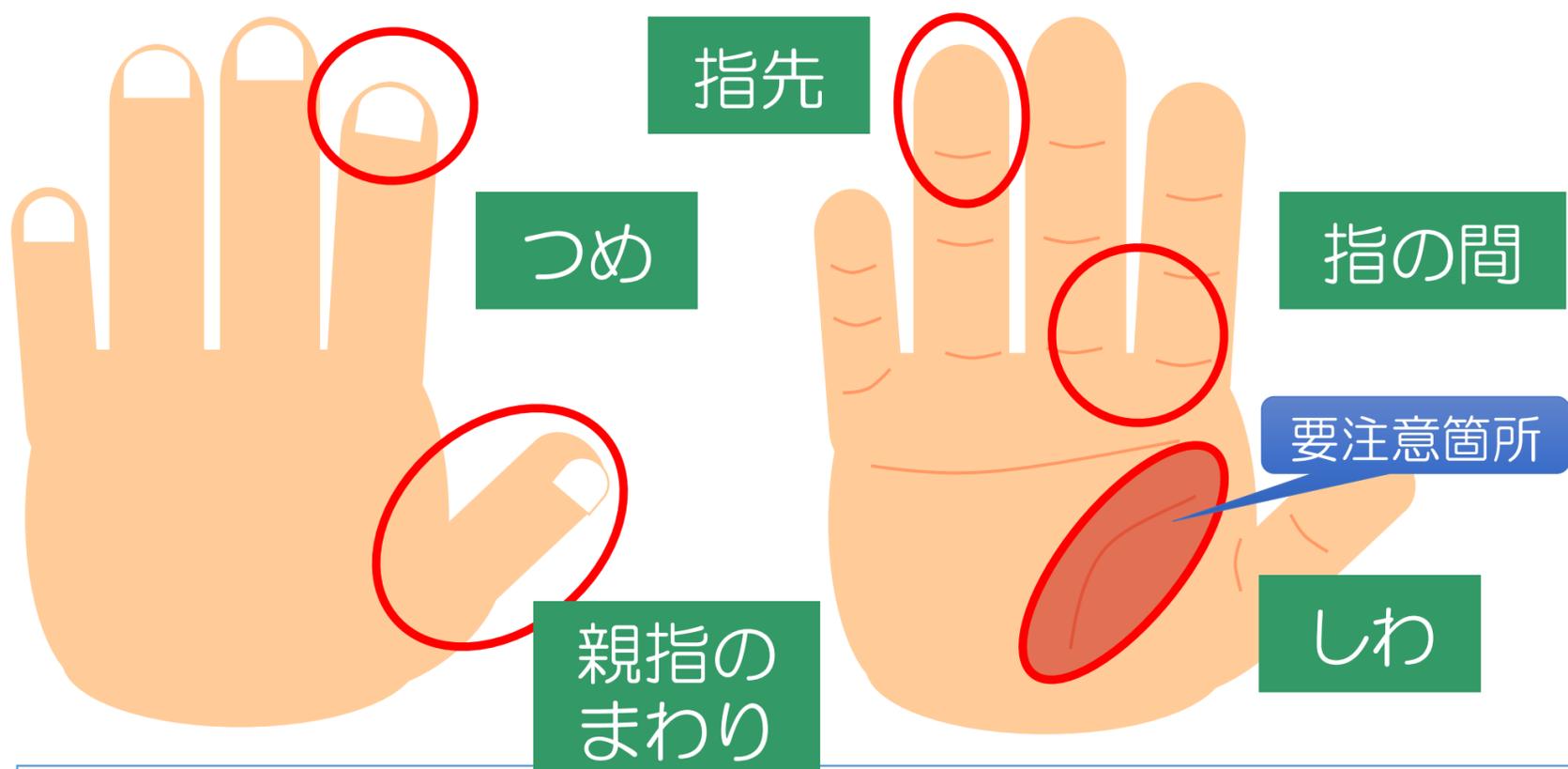
- ・洗剤をスポンジに付けてこする(隅や汚れの酷い箇所は念入りに)
- ・十分に洗剤をすすぎ落とす



手洗いも一緒です

1. 十分な**こすり洗い**が重要(特に洗い残しやすい箇所)
2. 十分な**すすぎ**が重要
(洗う時と同じだけの時間をかけましょう)

3. 洗い残しやすい箇所



利き手のほうが洗い残しやすいので特に注意！
(右利きは右手、左利きは左手)

**全員で正しい手洗いを実践し、
安全・安心な食事を提供しましょう！！**