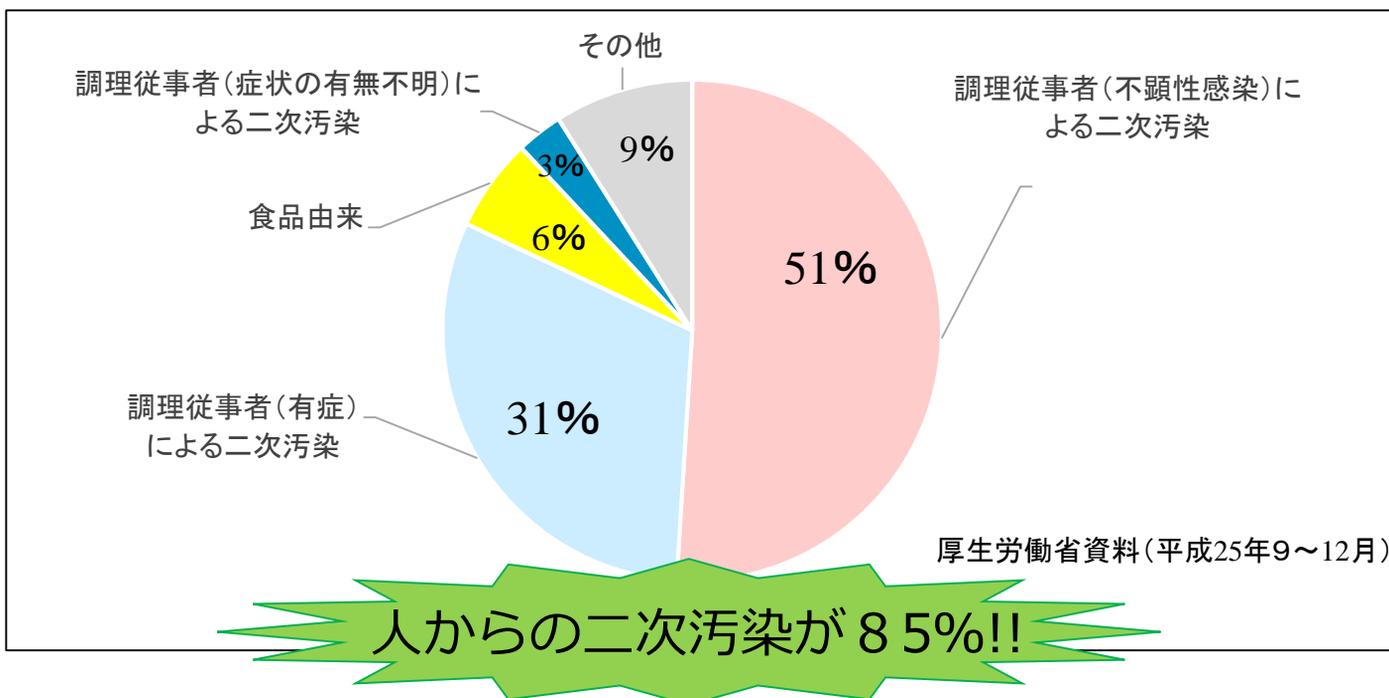


手洗いの重要性

1. ノロウイルス食中毒の発生要因



2. ノロウイルス発生施設の環境調査

ノロウイルス食中毒が発生した65施設で調査

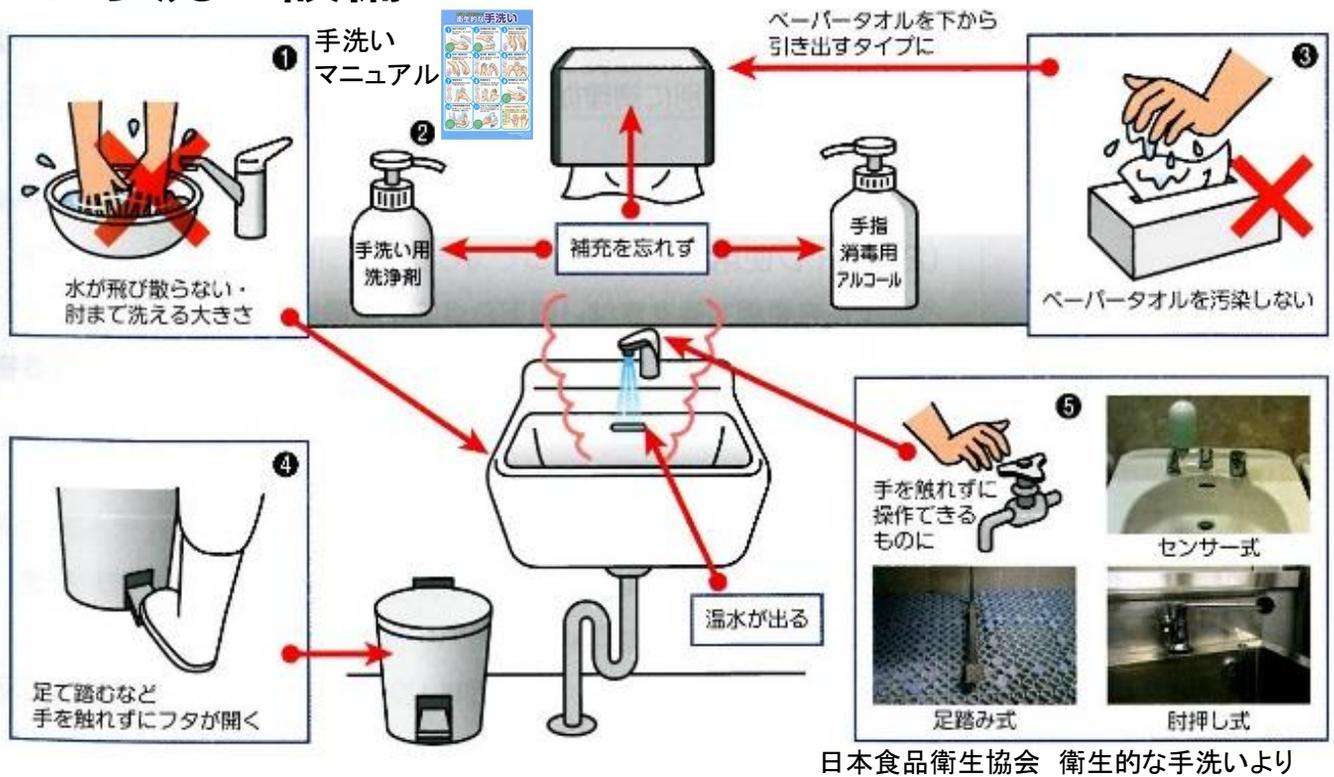
(H28.12月~H29.1月)

<u>手洗い設備が使用できる状態でない</u>	➡	18%
<u>手洗い設備が清潔に保たれていない</u>	➡	31%
<u>手洗い方法が掲示されていない</u>	➡	71%
<u>手洗いタイミングが規定されていない</u>	➡	38%



手洗い場の環境が整備されていない
手洗い方法が確立されていない

3.手洗い設備について



正しい手洗いをするため、環境を整えましょう

4.衛生の基本“手洗い”

手洗いマニュアルを掲示し、日常の中で習慣化しましょう

手洗いのタイミング

- 作業場に入る前、作業を始める前
- トイレ使用后（2回行いましょう）
- ごみに触った後、清掃後
- 生肉などの食品に触れた後
- 作業中に手が汚染されたとき



日本人男性の70%が
トイレ後手を洗わないと
いうデータもあります

新人教育の際は・・・
手洗いの重要性を十分に理
解させた上で、実践させま
しょう

