

「衛生的な手洗い」の手順

手を洗う タイミング

- トイレ使用後
- 調理場に入る前
- 食品を取り扱う直前
- 後に加熱工程がない食品を扱う前
- 盛付作業・配膳作業前
- 下処理などで原材料に触れた後
- 廃棄物を処理した後



1 流水でぬらす



2 石けん液を適量とる



3 手の平と手の平



4 手の甲と手の平(両手)



5 わすれずに

指の間



6 わすれずに

親指(両手)



7 わすれずに

指先と手の平(両手)



8

両手首



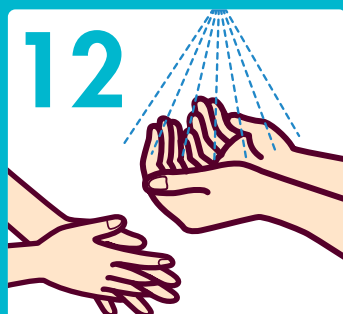
9 つめブラシ(両手)



10 流水でよくすすぐ



11 水気をしっかりふき取る



12 消毒剤をすり込む

ノロウイルス対策には!

2度手洗い(2~10を2回くり返す)が効果的!