

食中毒予防に

しっかり

手指衛生

食品衛生は正しい手洗いから

衛生的
手洗い

洗って



しっかり“こすり洗う”

ふいて



しっかり水気をとる!

消毒



しっかりすり込む!

菌やウイルスを
“洗い流す”

手洗い手順

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



指の間

6



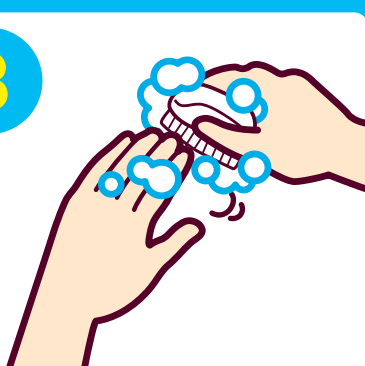
親指(両手)

7



指先と手の平(両手)

8



爪ブラシ(両手)

9



両手首

10



流水でよくすすぐ

ノロウイルス食中毒には!

徹底した2度手洗いが効果的!