

食中毒予防はしっかりと手洗いから!

手洗いを行うタイミング

- 調理場に入った時
- 肉、魚、野菜などの食材を取り扱った後
- 食品の盛り付け作業の前
- 使い捨て手袋をつける前
- トイレに行った後
- お金や段ボールなどの汚れたものを触った後

手洗い前のチェック

- ☒ 爪は短く切っている
- ☒ 腕時計・指輪は外している
- ☒ 手に傷はない

↓ ある

❗ 手洗い後、使い捨て手袋を使用しましょう

① 石けんをつけて泡立てる



↑ ①～③を2回繰り返す

③ よく洗い流す



④ ペーパータオルで拭く



消毒



② 手の各部を十分に洗う



消毒薬を手によくすりこむ

- 手に水分が残っていると十分に消毒効果が得られません。