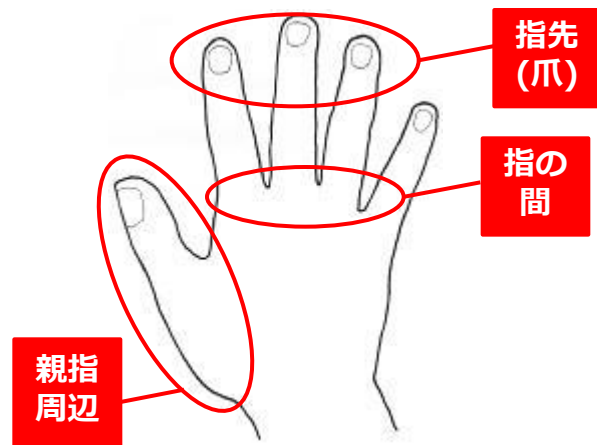


手洗いの方法とポイント

「洗浄不足になりやすい箇所」



手首や手のしわの部分も汚れ残りやすいので注意！

「参考」

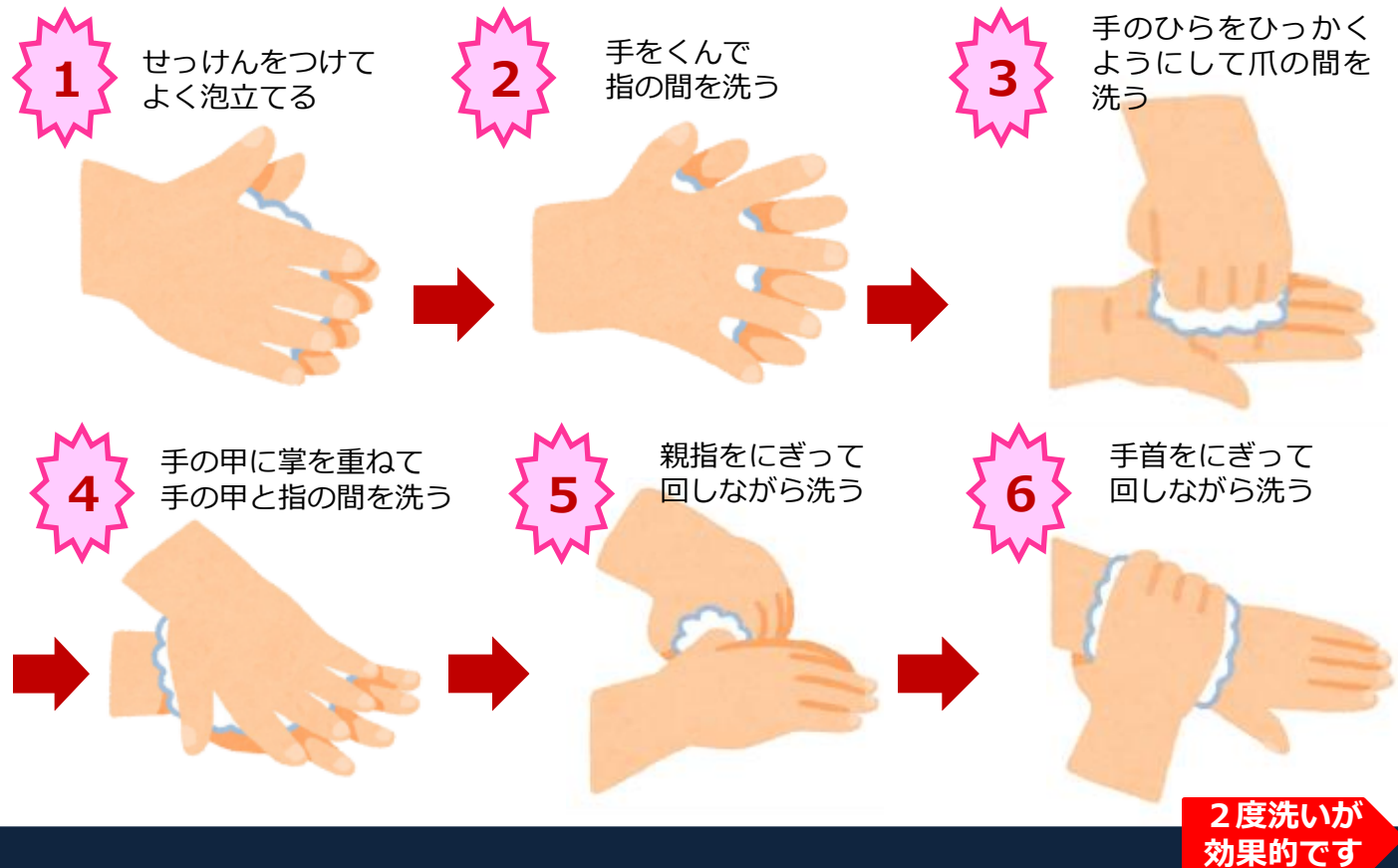
1. 手洗いの時期

トイレの後、嘔吐物処理の後、トイレ掃除の後、外出後、下準備の後、調理の前後、調理作業中

2. 手指の状態の確認

- ・腕時計、指輪ははずしていますか？
- ・爪は短く切っていますか？

「効果的な手洗いの方法」



「手洗いマニュアル（大量調理施設衛生監視マニュアルより）」

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。（30秒程度）
3. 石けんをよく洗い流す。（20秒程度）
4. 使い捨てペーパータオル等でふく。（タオル等の共用はしないこと）
5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。