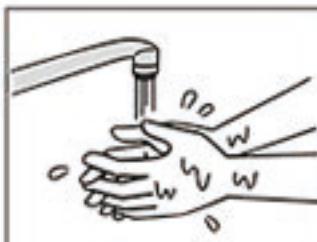


日食協が推奨する衛生的な手洗い
－ 基本の手洗い手順 －

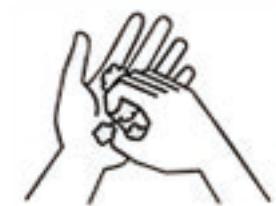
1

流水で手を洗う



7

指先を洗う



2

洗浄剤を手に取る



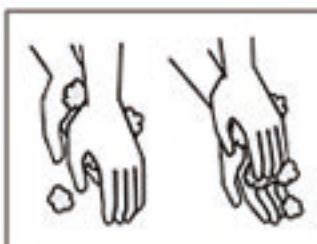
8

手首を洗う



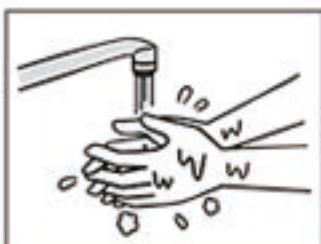
3

手のひら、指の腹面を洗う



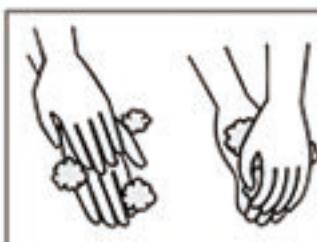
9

洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す



4

手の甲、指の背を洗う



10

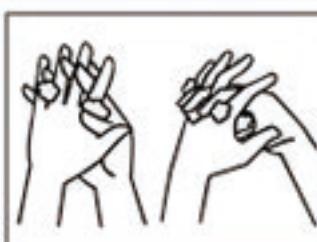
手を拭き乾燥させる

(タオル等の共用はしないこと)



5

指の間(側面)、股(付け根)を洗う



11

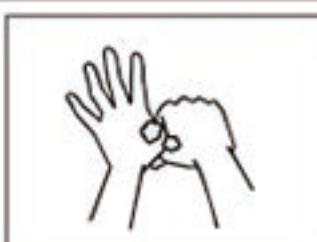
アルコールによる消毒

(爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む)



6

親指・拇指球(親指の付け根の心くらみ)を洗う



2度洗いが効果的です！
(2～9までをくり返す)

2回洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

爪ブラシは不衛生な取扱いにより細菌が増殖し、二次汚染の原因となってしまう場合があります。爪ブラシを使用する場合は十分な数を揃え、適宜消毒するなど衛生的な取扱いが必要です。

発行元：公益社団法人日本食品衛生協会
<http://www.n-shokuei.jp/>

〈無断転載・放送・複写禁〉 転載を希望される方は、必ずご連絡ください。