

手洗いについて

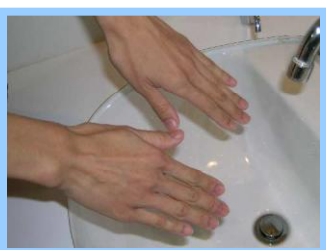
食中毒予防の基本は手洗いです。
正しい手洗いのしかたを身に付けましょう

手洗いのタイミング

調理を始める前
生の肉、魚、卵などに触れた後
トイレに行った後
下処理などの作業から盛付作業に移る前



正しい手の洗い方



指輪、時計などを外す



流水で汚れを落とす
(2秒)



石けんをつけて
十分に泡立てる



手のひらをあわせて
よくこする。



手のひらと手の甲を
あわせ、よくこする。



指と指を組むようにして
こすりあわせる。



ねじるように、親指の
つけ根をこする。



爪の間を手のひらで
よくこする。



手首も忘れずに。
(~ まで3秒)



流水で泡を完全に
洗い流す (2秒)。



水気を拭き取る。
布よりペーパータオル
のほうが衛生的。

より高度な手洗い をするには・・・

石けんは薬用のものを使用。
二度洗いする。
水気を完全に拭き取った後、アルコール消毒薬を噴霧する。