

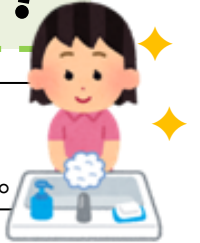
食品衛生通信

令和3年4・5月号

～ 4・5月の目標 ～

正しい手洗いで食中毒を予防しましょう！

正しい手洗いは、食中毒予防はもちろん、感染症予防の基本です。
もう一度手洗い方法を確認して、正しい手洗い習慣を身につけましょう。



★ 正しい手洗いの方法 ★

1. 手をすすぎ、ハンドソープをよく泡立てる。
2. 以下の手順で洗う。



①手のひらをよくこする



②手の甲をよくこする



③指先・爪の間を念入りにこする



④指の間を洗う



⑤親指と手のひらをねじり洗い



⑥手首も忘れずに

3. 流水で洗う。(20秒以上)
4. 「1～3」をもう一度繰り返す。
(2度洗いが効果的です！)
5. ペーパータオル等で手をしっかりふく。
6. 消毒用アルコールを手につける。

＊指先・爪の間は、汚れが落ちにくいので注意！

＊爪は短く切りましょう！

★ 手洗いのタイミング ★

- ◇ トイレの後
- ◇ 食品を取り扱う直前
- ◇ 使い捨て手袋をする前
- ◇ 生肉や生魚を扱った後
- ◇ 清掃を行った後
- ◇ 金銭を触った後
- ◇ スマホを触った後 等



★ 手洗い器で手洗いを！ ★

調理用のシンクで手を洗うと、手についている食中毒菌がシンクを汚染し、そこから食品が汚染される可能性があります。手洗いは、必ず専用の手洗い器で行いましょう！

<問合せ先>

島しょ保健所大島出張所

TEL 04992-2-1436

島しょ保健所三宅出張所

TEL 04994-2-0181

島しょ保健所大島出張所新島支所

TEL 04992-5-1600

島しょ保健所八丈出張所

TEL 04996-2-1291

島しょ保健所大島出張所神津島支所

TEL 04992-8-0880

島しょ保健所小笠原出張所

TEL 04998-2-2951