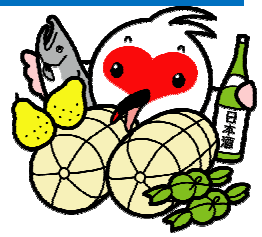
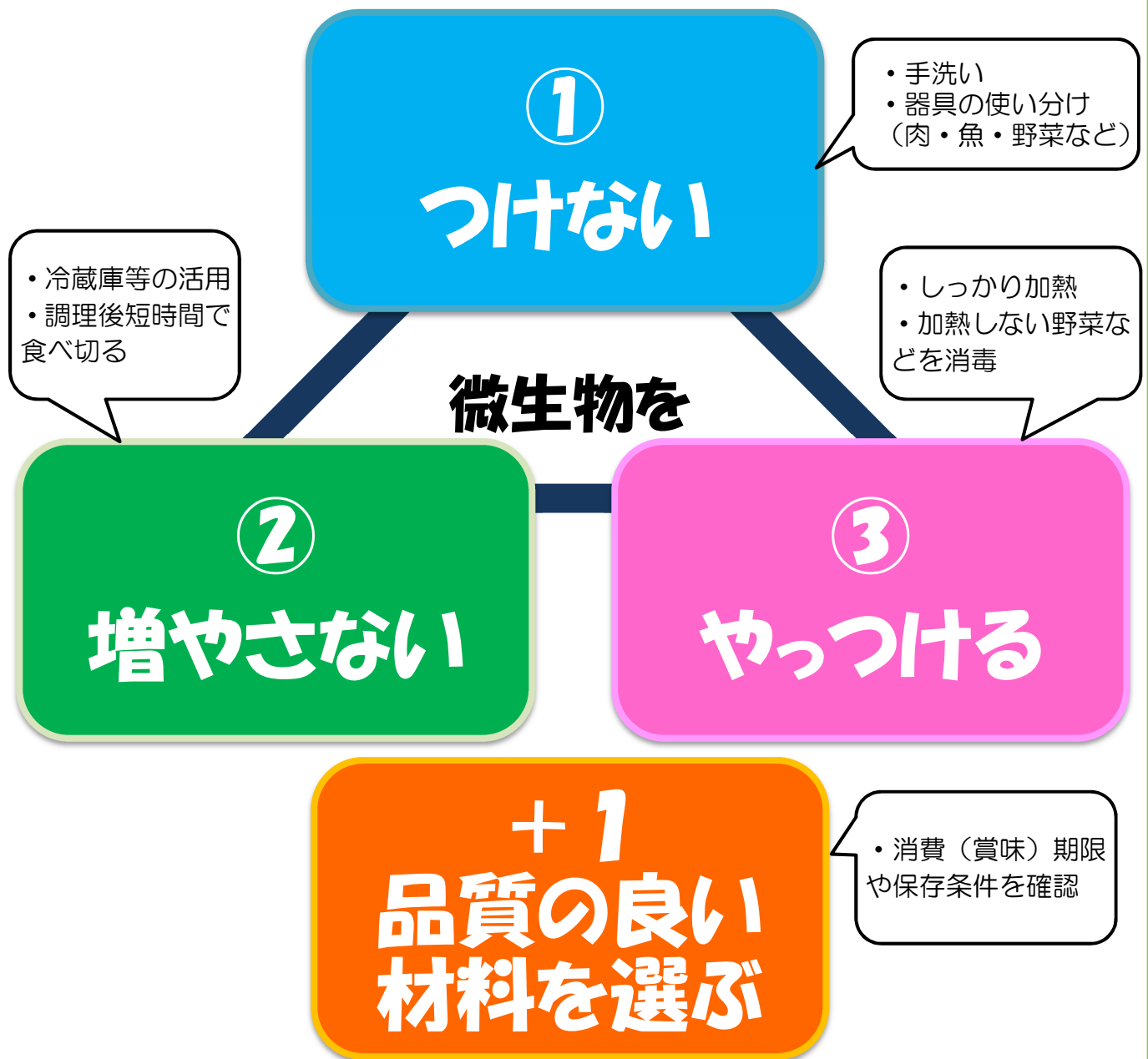


食中毒予防の基本

3原則 + 1



夏は行楽や帰省のシーズンです。
刺身を食べたり、屋外でバーベキューをする機会が多くなるのではないのでしょうか。
楽しい食事で食中毒にならないよう食中毒予防の基本を確認しましょう。



手洗いで「微生物をつけない」



飲食店などで実施の “プロの手洗い”で 食中毒予防！



1 時計や指輪をはずし



2 水でぬらします



3 手洗い石けんをつけて



4 泡立てる



5 手と甲(5回ずつ)



6 指の間(5回ずつ)



7 親指洗い(5回ずつ)



8 指先(5回ずつ)



9 手首(5回ずつ)



10 つめブラシ(5回ずつ)



11 水で十分にすすぎ



3 ~ 10
を2度



12 ペーパータオルでふく



13 蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



14 アルコールを噴霧して手指にすり込む

手に水分や汚れが残っていると、アルコールの消毒効果が低くなります。

