

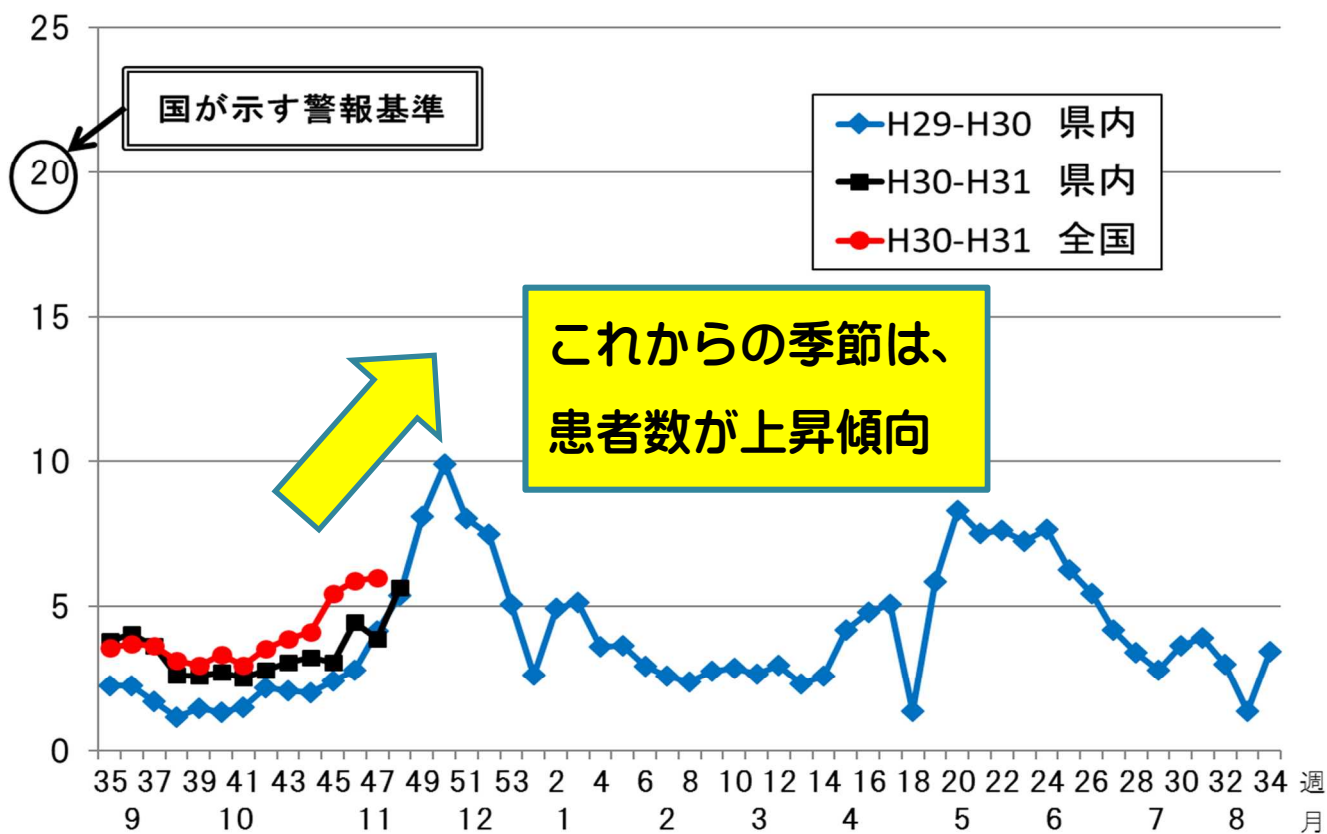


食中毒予防! 上手に手を洗おう!

冬期間は「感染性胃腸炎」の報告数が増加します。

感染性胃腸炎定点当たりの報告数^{*}(感染症サーベイランス)

※報告対象医療機関当たりの感染性胃腸炎(ノロウイルス以外も含む)の患者数



「手洗い」は、食中毒予防にとっても有効!
上手に手を洗いましょう。



ご家庭で実践！ 「食品にウイルスをつけない」



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)



指先(5回ずつ)



8 手首(5回ずつ)



9 つめブラシ(5回ずつ)



10 水で十分にすすぎ

3 ~ 10
を2度



11 ペーパータオルでふく



12 蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



13 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。

