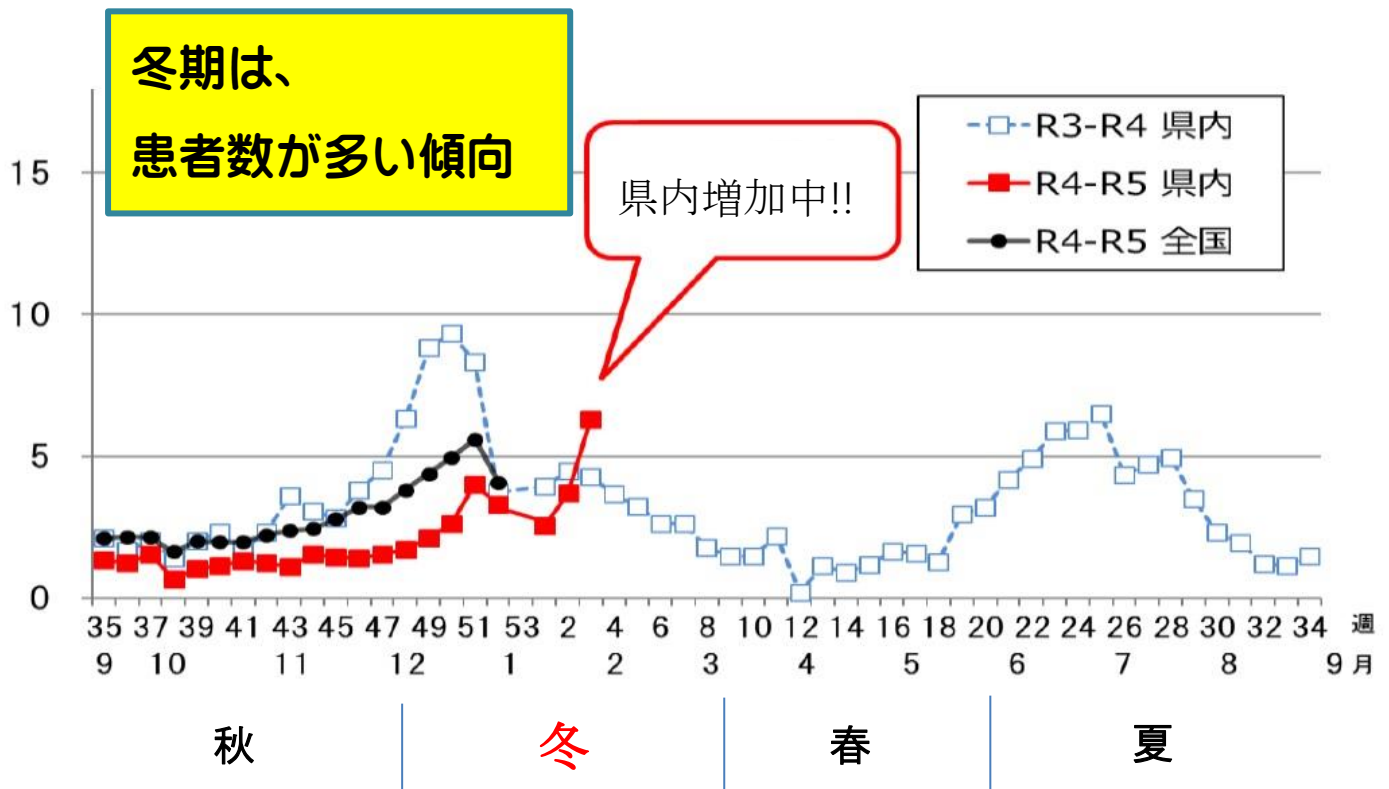




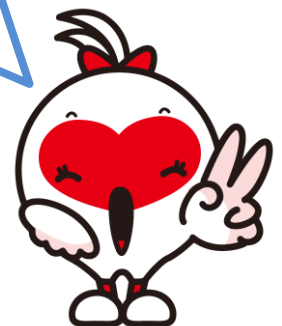
上手に洗って 食中毒・感染症予防!

冬期はノロウイルスなどによる「感染性胃腸炎」が流行します。

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)



食中毒・感染症予防に
「手洗い」は、とても有効!
上手に手を洗いましょう。



ご家庭で実践！ 飲食店の「フロの手洗い」

◎手洗い よく泡立て、水で十分に流しましょう。
2度洗い（手順3～10を2度行う）すると、ウイルスの除去効果が高まります！



時計や指輪をはずし



水でぬらします



手洗い石けんをつけて



泡立てる



手と甲(5回ずつ)



指の間(5回ずつ)



親指洗い(5回ずつ)



指先(5回ずつ)



手首(5回ずつ)



つめブラシ(5回ずつ)



水で十分にすすぎ

3 ~ 10
を2度



ペーパータオルでふく



蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める

食品取扱者は
手を触れずに
肘などで止水
しましょう。



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。

