

手洗いの方法

- ◆調理作業開始前やトイレに行った後などは②から⑧までを2回くりかえしましょう。
- ◆手洗い後に、アルコールスプレーや逆性石けんで消毒を行きましょう。
- ◆手洗い後に調理する際は使い捨て手袋をし、手から食品を汚染しないようにしましょう。



①爪を切り、時計・指輪等はずす。石けん・ペーパータオルを準備する。



②水で手をぬらし、石けんをつけて手のひらをよくこする。



③手の甲を伸ばすようにこする。



④指先・爪の間を念入りにこする。



⑤指の間を洗う。



⑥指と手のひらをねじり洗いする。



⑦手首も忘れずに洗う。



⑧十分に水で流す。



⑨ペーパータオルでふきとって、よく乾かす。