

衛生的な手洗い手順

1

流水で手を洗う



7

指先を洗う



2

洗剤を手取る



8

手首を洗う



3

手のひら、指の腹面を洗う



9

洗剤を十分な流水でよく洗い流す



4

手の甲、指の背を洗う



10

手を拭き乾燥させる



5

指の間(側面)、股(付け根)を洗う



11

アルコールによる消毒
(爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく振り込む)



6

親指・拇指球(親指の付け根のふくらみ)を洗う



**2度洗いが効果的です！
(2～9までをくり返す)**

2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

出典：公益社団法人日本食品衛生協会 <http://www.n-shokuei.jp/> <転載・放送・複写禁>KC339

大阪市食品安全情報発信X「大阪市食品安全ニュース」では、食中毒予防や食品衛生に関する様々な情報を発信しています。是非、フォローをお願いします。 https://x.com/ocfs_news

