

食中毒予防は、手洗いから

手洗いが必要なとき

生肉や生魚、
卵を取扱う
前と後



トイレで
用便を
した後



オムツを
交換
した後



鼻を
かんだ後



おう吐物を
処理した後



動物を
触った後



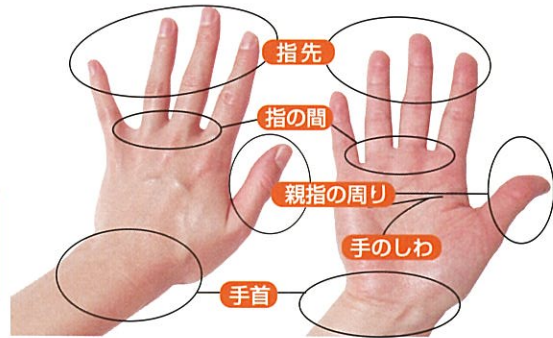
手洗いの方法

汚れが残りやすい
ところに注意して
手洗いをしましょう。

● 手洗い前の準備 ●

爪は短く
切って
いますか？

時計や指輪
をはずして
いますか？



①

石けんを泡立て、
手のひらをよくこする



②

手の甲を
のぼすようにこする



③

指先・ツメの間を
念入りにこする



④

指の間を洗う



⑤

親指と手のひらを
ねじり洗う



⑥

手首も忘れずに洗う

調理器具の消毒方法

ふきん・まな板・包丁など



漂白消毒

家庭用の塩素系漂白剤を
250倍に希釈し
しっかり浸す。

煮沸消毒

沸騰したお湯に浸し**5分**以上煮る。

アルコール消毒

70%濃度のアルコール液
にしっかり浸す。

