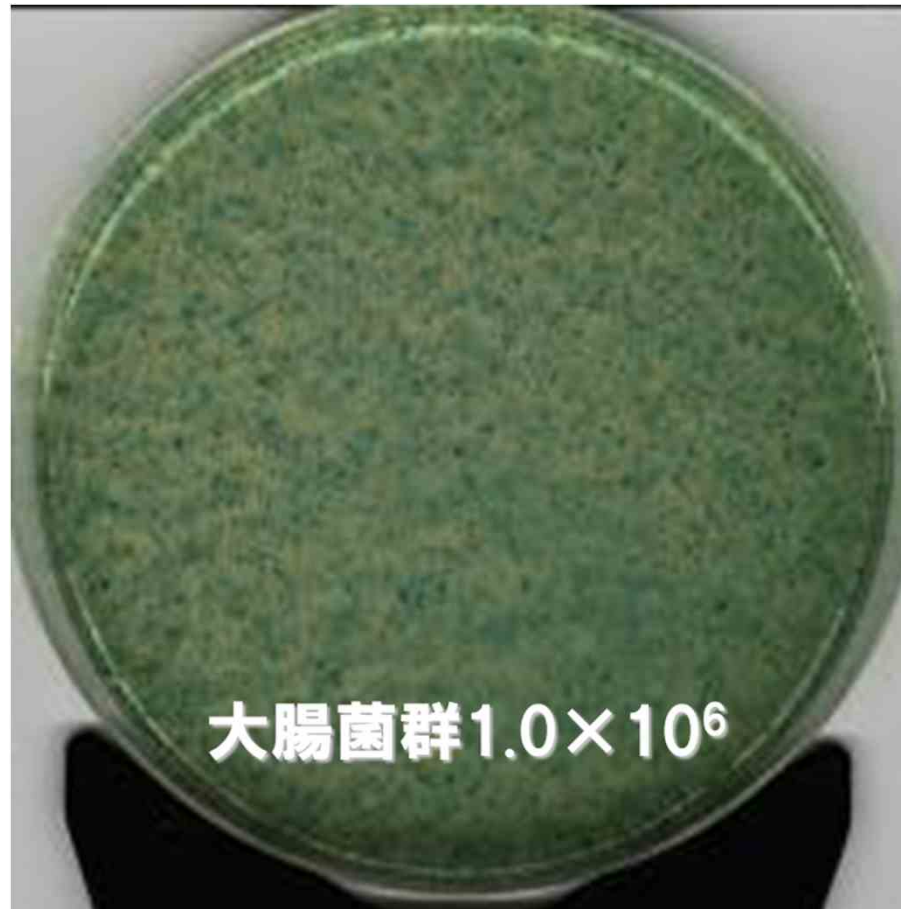


# 手洗いによる菌の減り方 (汚染度の高い食品を扱った後)



文部科学省 学校給食調理場における手洗いマニュアルより

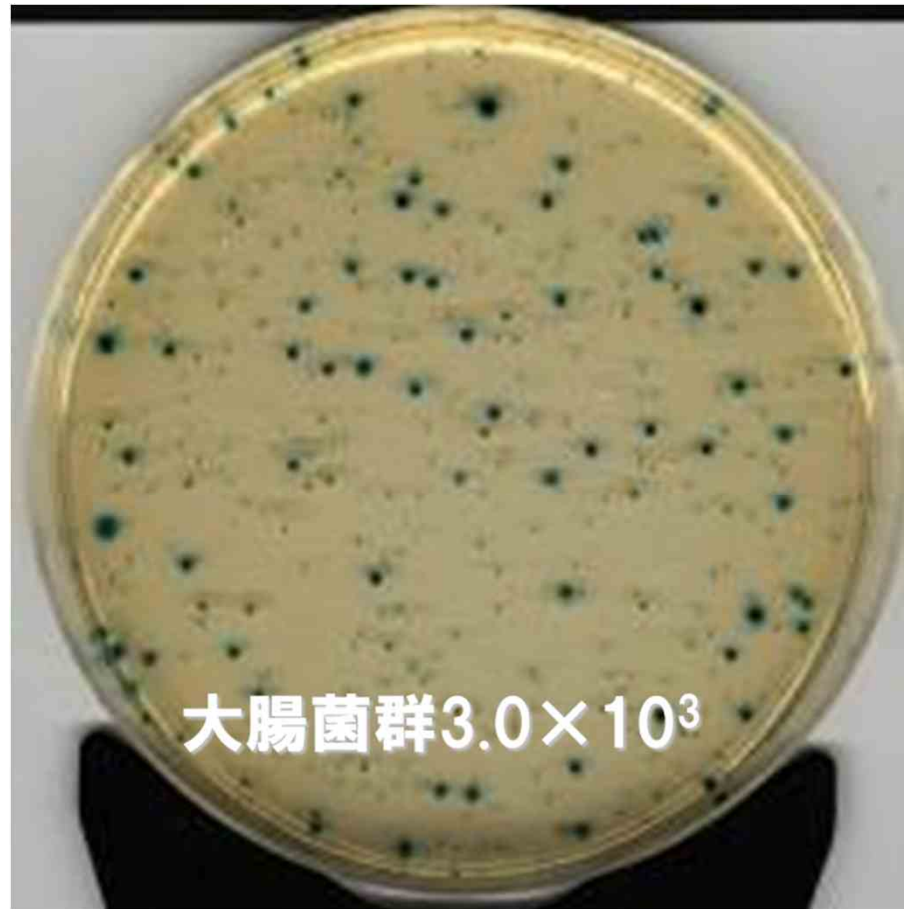


公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

# 手洗いによる菌の減り方 (簡単な手洗いを行った後)



文部科学省 学校給食調理場における手洗いマニュアルより



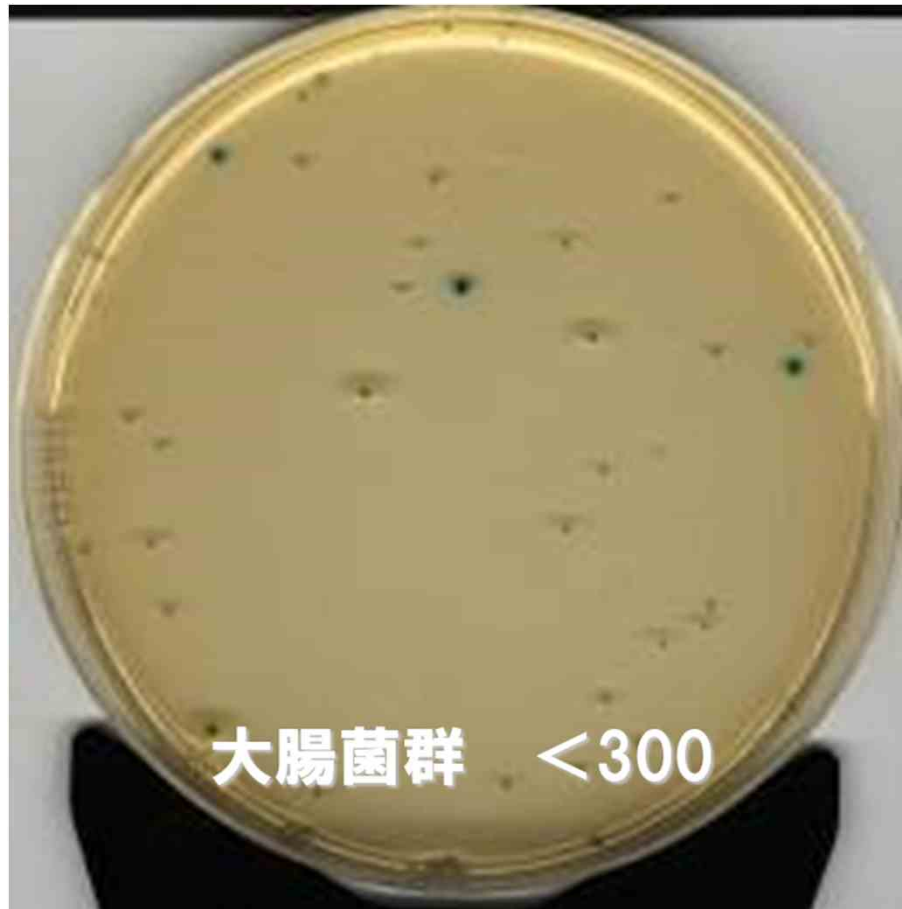
公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

# 手洗いによる菌の減り方

(丁寧な手洗いをした後、アルコールを使用する前)



文部科学省 学校給食調理場における手洗いマニュアルより



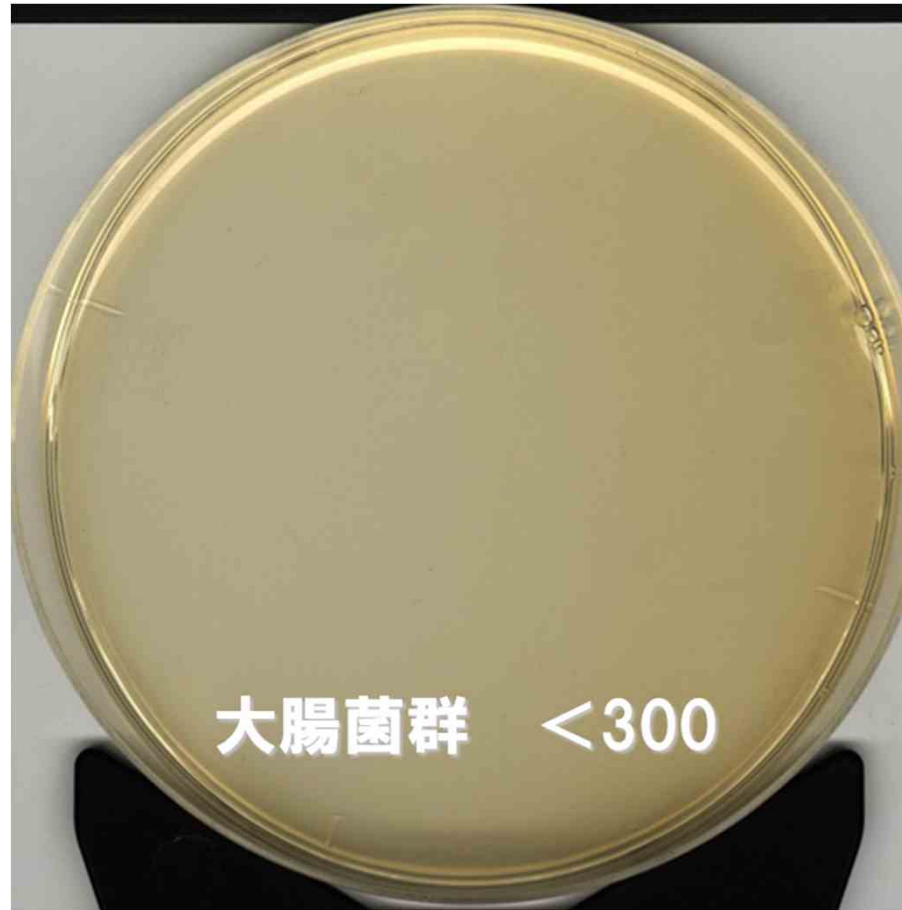
公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

# 手洗いによる菌の減り方

(丁寧な手洗いをした後、さらにアルコールを使用した後)



文部科学省 学校給食調理場における手洗いマニュアルより

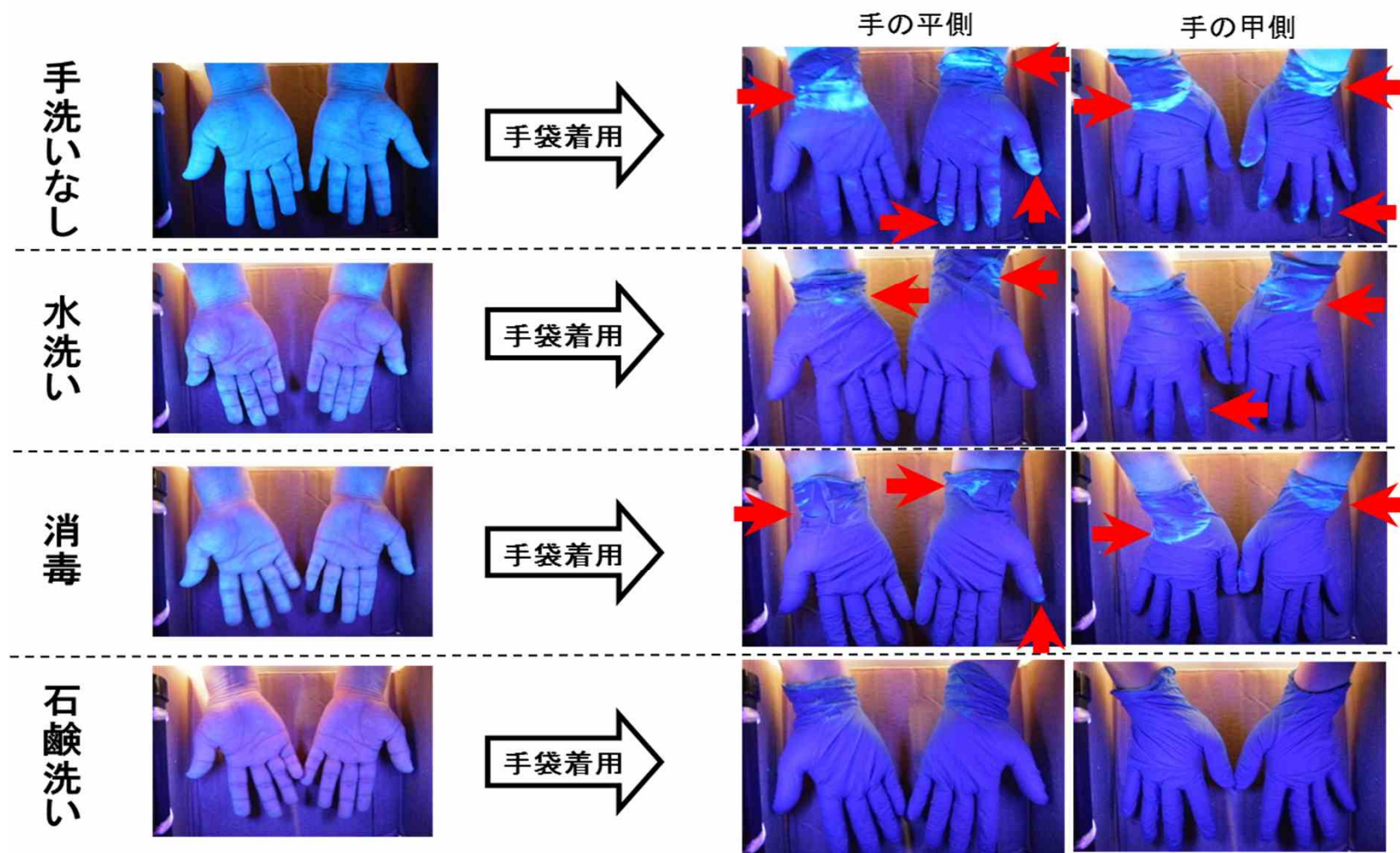


公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

# 手袋着用も事前の手洗いが必要



平成24年度全国食品衛生監視員研修会より



公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.



# 手洗いで大切なこと(おさらい)

- ‘何故手を洗わなくてはいけないか’を理解し、洗い残しがないように洗う(根拠に基づいた手順の実践)
  - 適切なタイミング(トイレ後、作業開始前)での手洗いの習慣化
  - もれ(不実施者)がないこと
- 
- 外から手に付着した病原微生物は、物理的に洗い流し、除去することができる  
⇒殺菌ではない！！(常在菌まで取り除く過度な手洗いは不必要)
  - 手洗い環境の整備(給湯など)



食品衛生は、  
手洗いに始まって、  
手洗いに終わる

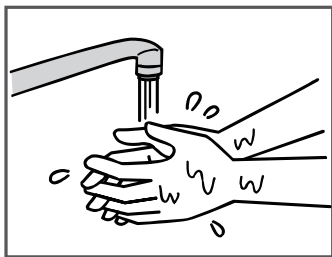
**食中毒の防止は手洗いから**



# — 基本の手洗い手順 —

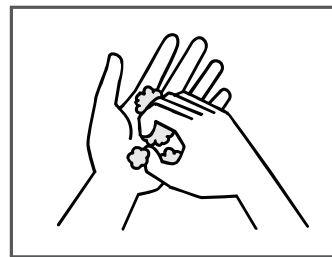
1

流水で手を洗う



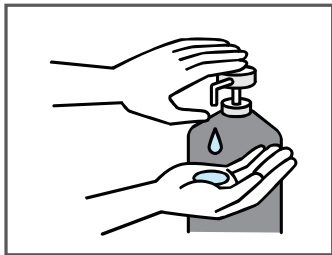
7

指先を洗う



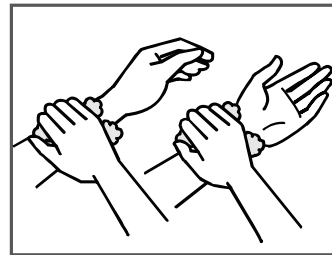
2

洗剤を手取る



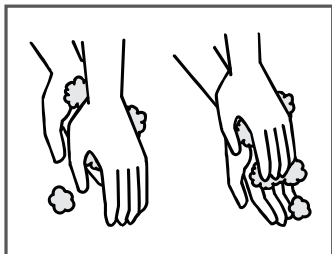
8

手首を洗う



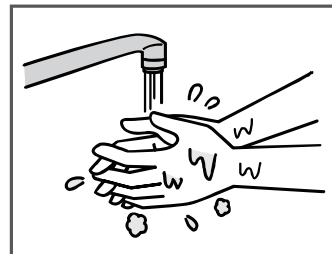
3

手のひら、指の腹面を洗う



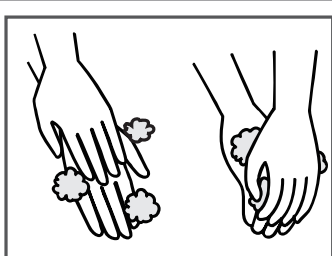
9

洗剤を十分な流水でよく洗い流す



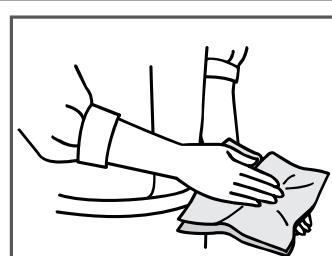
4

手の甲、指の背を洗う



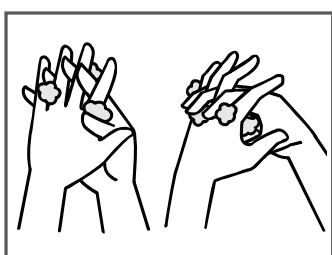
10

手を拭き乾燥させる  
(タオル等の共用はしないこと)



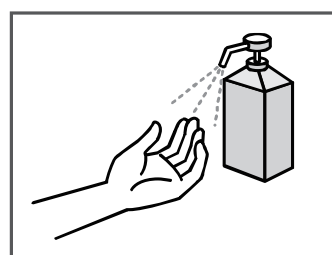
5

指の間(側面)、股(付け根)を洗う



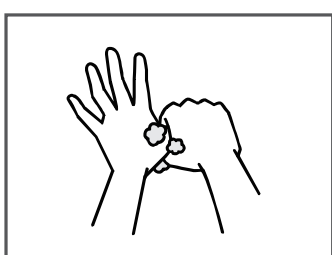
11

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



6

親指・拇指球(親指の付け根のふくらみ)を洗う



※アルコールは、ノロウイルスの不活化にはあまり効果がないといわれています。

**2度洗いが効果的です！**  
**(2～9までをくり返す)**  
2回洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

爪ブラシは不衛生な取扱いにより細菌が増殖し、二次汚染の原因となってしまう場合があります。爪ブラシを使用する場合は十分な数を揃え、適宜消毒するなど衛生的な取扱いが必要です。