

手洗いの手順

手には、目に見えない細菌がたくさん付着しています。手洗いができていないと汚染を広げてしまうため、正しい手洗いの仕方を身につけましょう。

SPEC
Food Hygiene Consulting

食の、お医者さん。
株式会社スペック
電話：088-666-3339
<http://www.spec-lab.net/>



①まず水でよく洗い流す。

※せっけんで汚れを落とし易くするために、水で汚れを流す。少し濡らしただけではダメ！



②液体せっけんをつける。



③よく泡立てる。



④指を洗う。
特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)



※指先や爪の間、指の間、手首等には汚れが残りやすいので、注意して洗う。



⑤親指の周りを洗う。



⑥手のしわ等には汚れが残りやすいため、よく洗う。



⑦爪ブラシで爪の先、付け根を洗う。



⑧手首を洗う。



⑨液体せっけんのヌルヌルがなくなるまで、よく洗い流す。(20秒程度)



⑩温風乾燥機で手もみしながら乾かす。



⑪アルコールを1プッシュして手のひらに吹き付ける。

※手のひらで押すと、せっかく洗った手を汚染するので、ひじなどでポンプを押す。

※水気が残っていると、アルコールの消毒効果が薄れるため、水気を完全に取ってから吹き付ける事。



⑫よく手指にすり込み乾かす。



●手袋を着用後、手袋の上から再度消毒を行う。
●服の袖は手袋の内側に入れる事。