食中毒予防のための 衛生的な 手洗い

正しい手洗いの手順

1.
手をぬらし
石けんをつける

2.
手のひら

3.
手の甲・指の背

4.
指の間・付け根

5.
親指

6.
指先

7.
手首

8.
よくすすぐ

9.
ペーパータオル等で
手を拭き乾燥

10.
アルコール消毒

ポイント

１～８の手順を２回行う

２度洗い が効果的です

⚠ 手洗い水栓の**レバー**には**ウイルス**が付いているかも!?

手指の**再汚染**による食中毒を予防するため
手をキレイに洗ったあとは

ひじ でレバーを操作しましょう!!

※ 営業許可施設の手洗い水栓は手で触れなくても水が止まる構造であることが義務づけられています

浜松市保健所