

POINT  
1

## 菌の繁殖を元から断つ!



## 手洗いの方法

人の手は菌が最も繁殖しやすい場所です。  
現場に適した手洗いのルールづくりは重要です。

## 手洗いが必要なタイミング

トイレや  
休憩後調理場  
入室時手袋  
着用前盛り付け  
作業前食材が  
変わる時

## 除菌効果を高める正しい手洗い



手洗い方法を掲示してそのとおりに実施しているかを、定期的に確認することが大切です。手洗いタイマーを使用し洗浄時間を定めるのも効果的です。

## 手袋の使い方

手袋は素手からの菌感染の防止や肉・魚・卵等から手指への菌感染の防止に有効です。しかし、手袋を着けているからすべてが安心というわけではありません。少しの油断や無意識から、手袋をしたまま菌が付着したものや食材に触れ、知らないうちに菌が繁殖していることがあります。

## 注意したい手袋の使い方

手袋使用中は  
皮膚や髪に  
触れない



手袋使用中に  
衣類など他のものに触れない

生魚などを  
触った手袋で  
他の食材に  
触れない



一度外した手袋は  
使わない

