

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



Check 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

手袋を使用中は
皮膚や髪に
触れない



手袋を使用中に
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

