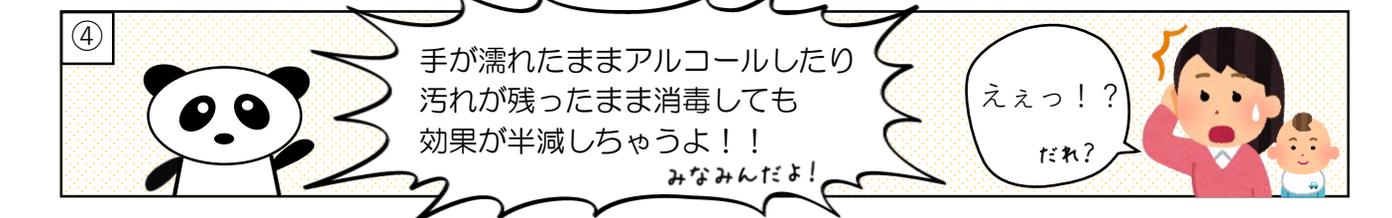




できていますか?

効果的な「手洗い」と「消毒」



- トイレ後** (After toilet)
- 調理前** (Before cooking)
- 食事前** (Before eating)
- 不衛生なものに触れた後** (After touching unhygienic things)

汚れが残しやすいところ



は忘れずに手を洗いましょう

- 流水で手を濡らし、石けんをよく泡立てる
-
-
-
-
-
-
-
-

平成21~22年度 多摩小平保健所調査結果より

清潔なタオルかペーパーで手を拭く (共用タオルはNG)

効果的な消毒方法をご存じですか？

ポイントを押さえて効果的な消毒をしましょう！



✓ 消毒方法使い分け どの消毒をどんなものに使えばいいのでしょうか？

	使えるもの	注意点
アルコール (エタノール) 	手指  もの 	 引火の危険があるので 火気厳禁です  ノロウイルスには効果が 薄いです
次亜塩素酸 ナトリウム希釈液 	プラスチック・木製のもの  	 手指には使えません  金属を腐食させるので 使用後は水拭きしましょう
熱湯 	もの 	 手指には使えません  熱に弱いものへの使用は 控えましょう

✓ 消毒の手順 消毒の手順を再確認しましょう



消毒の前に洗って汚れを落としましょう

汚れが残っていると消毒効果が低下してしまいます



アルコール (エタノール)



①消毒するものの水気を
ペーパータオル等で拭く



②アルコールで拭く
手指にはすり込む



③よく乾燥させる

次亜塩素酸 ナトリウム希釈液



①浸け込む、
または浸すように拭く



誤飲したり、
発生したガスを
吸わないように注意！

②水洗い、または水拭き

熱湯



熱湯をかけ流す、または
煮沸する

野菜の茹で汁などは使わず、
新しく沸騰させたお湯を
使いましょう

⚠ やけどに注意！



効果的な手洗いと消毒で安全で美味しい食事をしましょう

●正しい手洗いの動画はこちら！

東京動画

『ガチャピン・ムックの正しい手洗い方法』



お問い合わせは生活環境安全課食品衛生担当へ

〒206-0025 東京都多摩市永山2-1-5

電話：042-371-7661(代表)

令和2年12月発行