

食品衛生 FAX 通信

令和7年4・5月号

各食品取扱い店 店長 様

～ 4・5月の目標 ～

食中毒・感染症予防の基本「手洗い」

トイレの後・調理場に入る時・盛り付け前・生ものを触った後等
は必ず手洗いをしましょう

☆ 正しい手洗いの方法

(ア) 手をすすぎ、ハンドソープをよく泡立てる。

(イ) 以下の手順で洗う。



① てのひらを
よくこする



② 手の甲を
よくこする



③ 指先・爪の間を
念入りにこする



④ 指の間を洗う



⑤ 親指と手のひらを
ねじり洗い



⑥ 手首も忘れずに！

(ウ) 流水で洗う。

(エ) 「(ア) - (ウ)」をもう一度繰り返す。

(オ) ペーパータオル等で手をしっかりふく。

(カ) 消毒用アルコールを手につける。

***指先・爪の間は、汚れが落ちにくいので注意しましょう！**

手洗いは必ず、**手洗い専用の設備**で行いましょう！

調理用のシンクで手を洗うと手についていた食中毒菌がシンクを汚染し、**食品及び調理器具の二次汚染**にもつながります。

問合せ先

島しょ保健所大島出張所

TEL 04992-2-1436

島しょ保健所三宅出張所

TEL 04994-2-0181

島しょ保健所大島出張所新島支所

TEL 04992-5-1600

島しょ保健所八丈出張所

TEL 04996-2-1291

島しょ保健所大島出張所神津島支所

TEL 04992-8-0880

島しょ保健所小笠原出張所

TEL 04998-2-2951