

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-47	株式会社クイックパック	0564-59-3525

47

HACCP

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

HACCP



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



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

