

Catalogue No.

20424-2094

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

資料集

2094

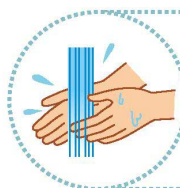


様々なメリットをもたらす衛生管理向上に有効な手段をご紹介します

## 衛生管理① 手洗いの大切さを知ろう

菌が一番繁殖する温度が約37℃、  
人の手は菌が最も繁殖しやすい場所です。

材料の仕入れから調理、盛り付け、提供まですべての過程で人の手がかかります。  
菌が繁殖しやすい手指だからこそ、その店にあった手洗いのルールづくりは大切です。



### 手洗いが必要なタイミング

何気なく触ってしまう自分の体や身近なものには  
菌や汚れが付着しています。

調理場  
入室時

食材が  
変わる時

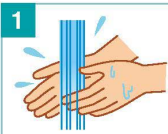
トイレや  
休憩後

盛り付け  
作業前

手袋  
使用前

手以外に  
触れた時

### 正しい 手洗い



流水で目立つ  
汚れをきれいに  
洗い流す



除菌性の高い  
液体石鹸を  
適量手にとる



手の平と指の腹を  
こすり合わせ  
よく泡立てて洗う



手の甲及び指の背  
をこすり合わせ  
よく泡立てて洗う



指を組み合わせ  
指の間や股を  
しっかりと洗う



親指を反対の手で  
包み込み根元まで  
しっかりと洗う



指の腹や指先を  
手の平でこすり  
しっかりと洗う



手首をつかんで  
広範囲にわたり  
しっかりと洗う



液体石鹸が  
完全に落ちるまで  
流水で洗い流す



清潔な乾いた  
タオルで水気を  
しっかり取り除く



アルコール消毒で  
除菌効果を  
高める

#### 関連商品 P1258



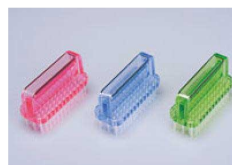
手洗い石けん液

#### 関連商品 P1260



手指消毒液

#### 関連商品 P1265



爪ブラシ

#### 関連商品 P1264



手洗いタイマー

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。