

Catalogue No.  
20692-47

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



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

- 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と取り除く
- アルコール消毒で除菌効果を高める

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