

夏の食中毒にご注意ください

～流水とせっけんで、しっかり手を洗い清潔にしましょう～
石けんやハンドソープを使った丁寧な手洗いを行ってください



1



指輪や時計などは
はずします。

2



まず流水で手を洗います。

3



せっけんをつけて
しっかり泡立てます。

4



★
手のひら、手の甲をこすり、
指の間は、両手を組むように
してこすり合わせて洗います。

5



★
親指は、反対の手で
ねじるようにして洗います。

6



★
指先、爪の間は
手のひらの上で指先をこする
ように洗います。

7



手首は、反対の手で
ねじるようにして洗います。

8



流水でせっけんと汚れを
十分に洗い流します。

9



清潔な乾いたタオルで
水分をしっかりと
ふき取ります。

★ ○ で囲んでいる部分は、汚れが残りやすいポイント

新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のためにも手洗いは重要です。

- 調理の下準備をする前 ●調理前 ●生肉や生魚・卵などを取り扱った後 ●食事前 ●トイレの後
- 外出から帰宅したとき など・・・

～手や指についた菌やウイルスの対策は洗い流すことが最も重要です～

食器・手すり・ドアノブなど身近な物の消毒には、アルコールよりも、熱水や塩素系漂白剤、及び一部の洗剤が有効です。

※次亜塩素酸ナトリウムの濃度は0.02%（新型コロナウイルス対策には0.05%）になるように希釈して消毒液を調製しましょう。商品によって濃度が異なりますので、商品パッケージ等をご確認の上、ご使用ください。

白浜町食中毒等予防対策本部

相談窓口）白浜町住民保健課 健康増進係（中央保健センター内） ☎43-0178

