



教えて!

トッキッキの食品衛生講座

手洗い編

冬から春にかけて

ノロウイルスによる**食中毒**が多発します。

ノロウイルス食中毒**月別**発生状況(令和2年~令和6年/県内)



ノロウイルスの感染は**手指**を介して拡がります。
 トイレの後、調理・食事の前などは、
流水と薬用せっけんでしっかり手を洗おう!



ご家庭で実践！ プロの手洗い



◎手洗い

よく泡立て、水で十分に流しましょう。
2度洗い（手順3～10を2度行う）すると、ウイルスの除去効果が高まります！



1 時計や指輪をはずし



2 水でぬらします



3 手洗い石けんをつけて



4 泡立てる



5 手と甲(5回ずつ)



6 指の間(5回ずつ)



ここも
大切！

7 親指洗い(5回ずつ)



8 指先(5回ずつ)



9 手首(5回ずつ)



10 つめブラシ(5回ずつ)



11 水で十分にすすぎ



3～10
を2度



12 ペーパータオルでふく



13 給水栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める

食品取扱者は
手を触れずに
肘などで止水
しましょう。



14 アルコールを噴霧して
手指にすり込む

手に水分や汚れが残っていると、
アルコールの消毒効果が
低くなります。



手洗いのほか、食中毒予防についての詳しい情報はホームページ
「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載しています。

