食中毒予防の基本は"手洗い"

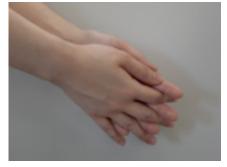
~正しい手の洗い方を覚えて、食中毒を予防しましょう~

まず、確認!!

- ●爪は短く切りましょう。
- ●時計や指輪は外しましょ う。

次に、

●石けん(液体)を手の平 にとり、十分泡立てましょ う。



手のひらを合わせてよくこすりましょう。



手の甲をのばすようにこすりましょう。



指先、爪の間をよく洗い ましょう。



指の間をよく洗いましょ う。



親指を使ってねじり洗い をしましょう。



手首も忘れずに洗い、流 水で石けんを洗い流しま しょう。

最後に…

ペーパータオルか清潔なタ オルで拭きましょう。

15秒~30秒のしっかり した手洗いで、食中毒を予 防しましょう。



共同使用するタオルは使わないようにしましょう。

福井県