

正しい手洗いで食中毒予防

毎年、冬季になるとノロウイルス食中毒が全国的に多発します。

ノロウイルスによる食中毒予防で特に重要なのが手洗いです。適切な手洗いを行い、食中毒を予防しましょう。

● 手洗いの準備

ハンドソープ



ペーパータオル



布タオルは
共用しない



手洗い

● 手洗いの方法



● 手洗いのタイミング

- トイレに行った後
- 調理施設に入る前
- 料理の盛付けの前
- 次の調理作業に入る前
- 手袋を着用する前

【ノロウイルス食中毒の予防対策】

手洗いのほかに、「調理従事者の健康管理」、「調理器具の消毒」、「食品の加熱調理」などがあります。詳細は10月配信のFAXネットワークを御覧ください。