

正しい手洗い方法



相模原市保健所生活衛生課
食品衛生班

〈ノロウイルスの感染経路〉



○細菌性食中毒（ウイルス性）食中毒の原因の多くは
食品取扱い者の手指からの二次汚染です

○二次汚染防止目的で着用される手袋ですが
正しく使用しないと手袋が汚染源となって
食中毒が発生・感染症が拡大

→ これを防ぐために

正しい**手洗い**方法
手袋の取扱い方法

学びましょう



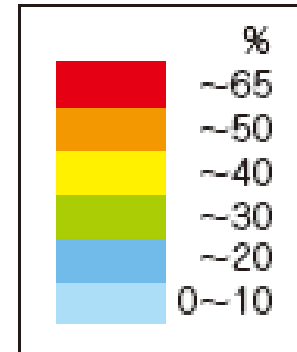
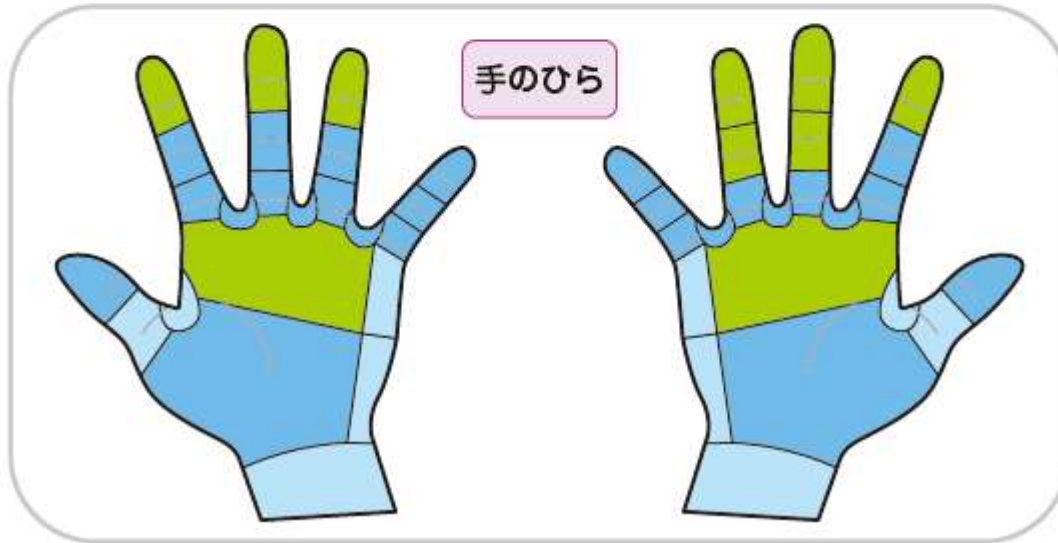
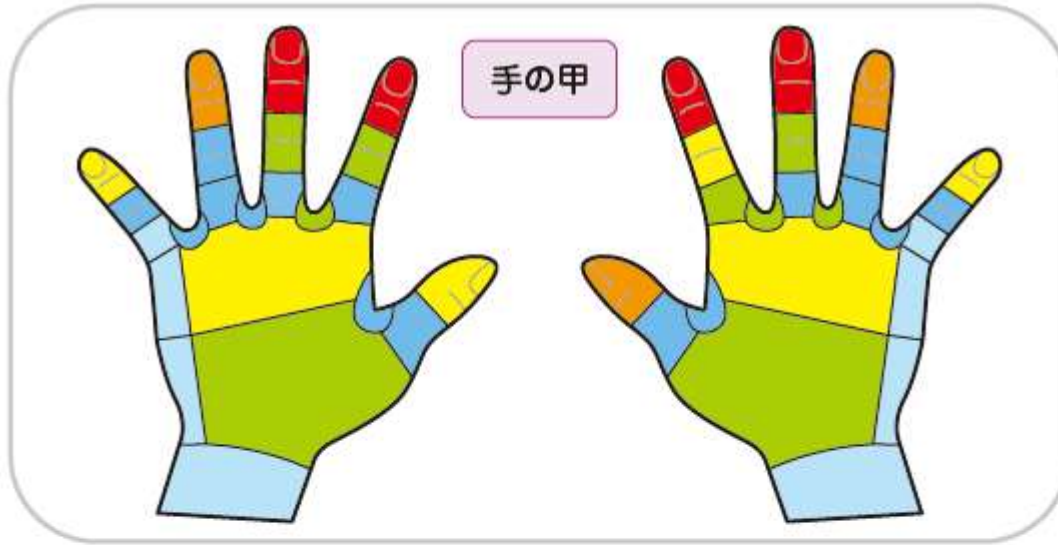
正しい手洗いの順序

※2～8に30秒くらいかけるのが目安
※2～9までを2回くり返す



出典：社団法人 日本食品衛生協会資料を基に作成

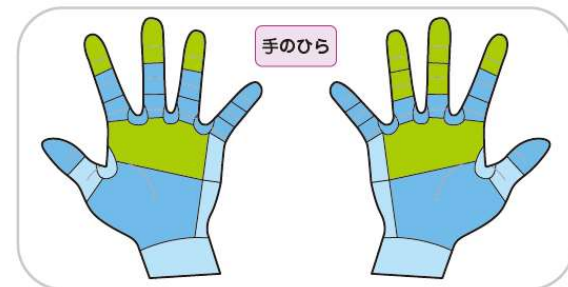
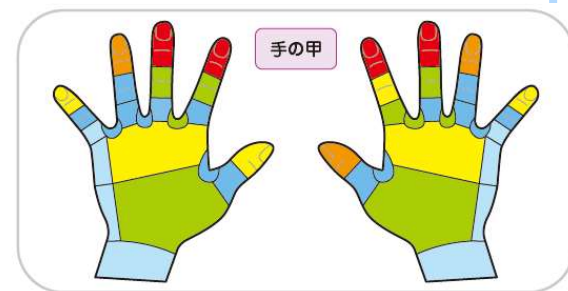
洗い残しやすい場所



%：洗い残した人の割合

手洗い時のポイント

- ① 手の甲、特に指先に洗い残しが多い！
- ② 利き手に洗い残しが多い！
- ③ 手肌のお手入れも大切！



手袋の取扱いについて

着用前には手を洗いましょう！



手のひら



手の甲

もし、手が汚れたまま手袋を着用すると・・・





未使用の手袋を
つまんで取る

触った所が
汚れてしまう！





汚れた手でつまんだ手袋を装着すると



手袋の表面が
汚染されてしまう！



ワンポイント アドバイス

ここから

つまむと汚染の**リスク高い**



新品手袋の保管



ワンポイント アドバイス

パターン1：

手袋の取り出し口を自分で作る



手首付近を
つまんで取り出せる

ワンポイント アドバイス

パターン2：

衛生的な別の容器に移し替えて手袋を保管する



手首付近を
つまんで取り出せる

手袋を着用したら、

- 作業切り替え時に交換
（例 清掃作業 → 調理作業）
- 手袋が破損したら交換
→ 破損片が食品へ
混入していないか注意！

