

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〉



東京都福祉保健局「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応マニュアルより」

- 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

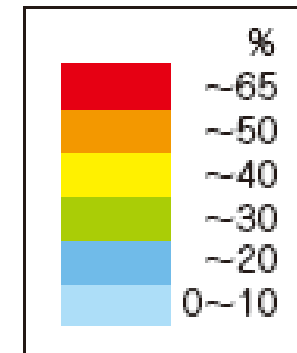
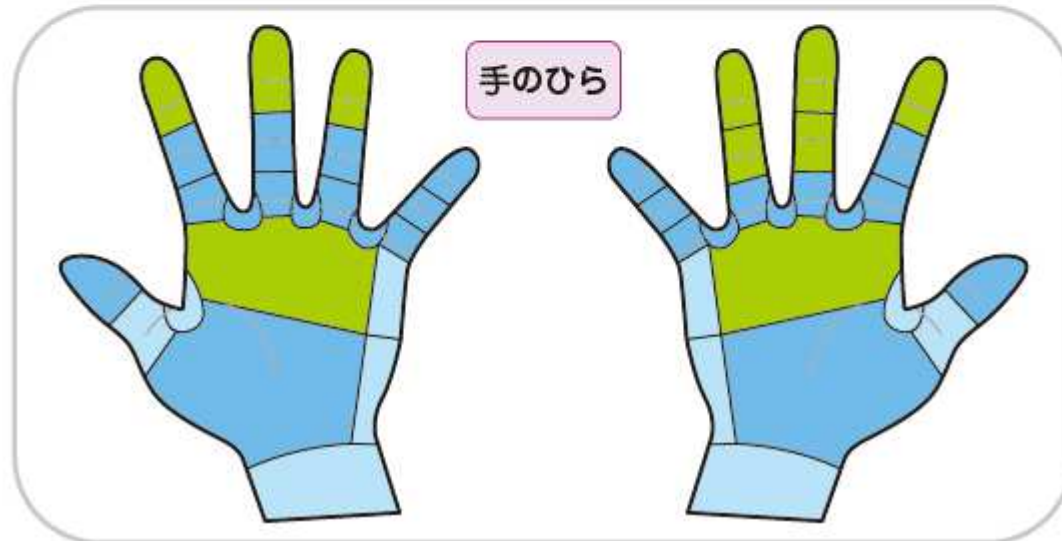
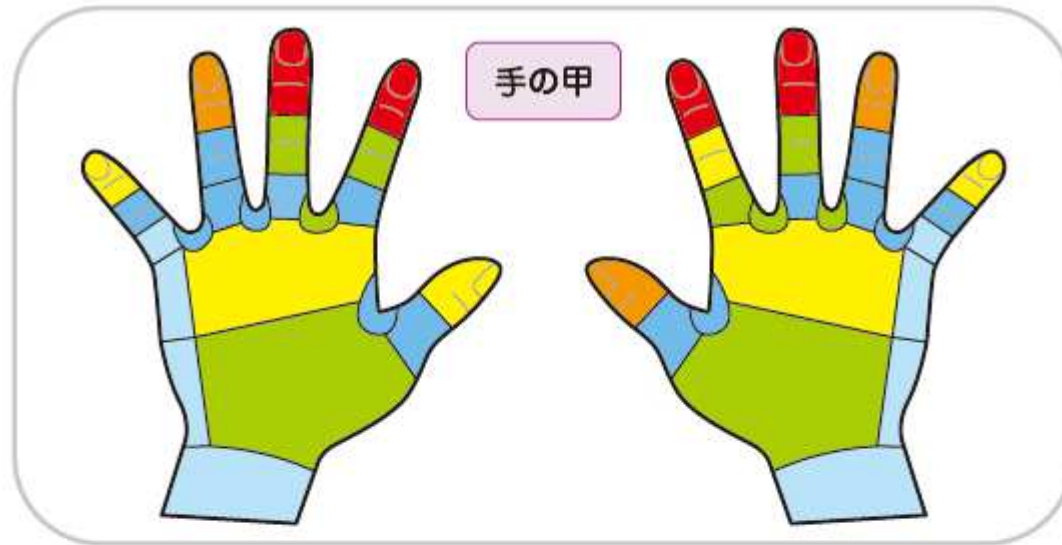
※2～8に30秒くらいかけるのが目安

※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



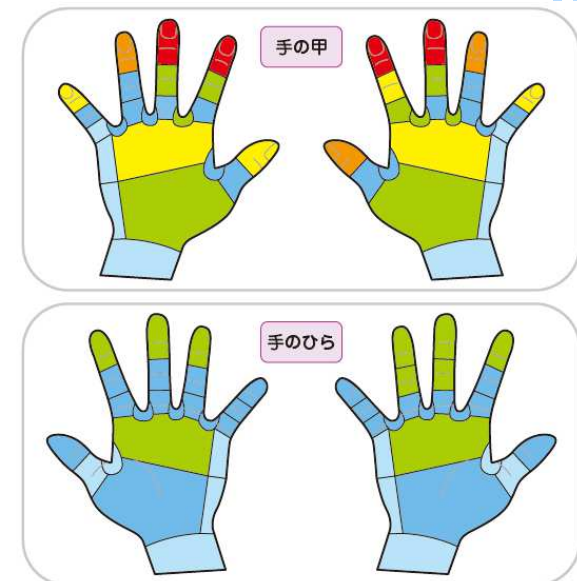
%：洗い残した人の割合

手洗い時のポイント

手の甲、特に指先に洗い残しが多い！

利き手に洗い残しが多い！

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・・・



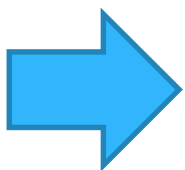
未使用の手袋を
つまんで取る

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！





つぎは、
DVD「事例に学ぶ
感染症まん延のしくみ」
です。

相模原市マスコットキャラクター

さがみん

