

## 学校給食における作業中の手洗いマニュアル



### 1 流水で汚れを洗い落とす

手を水でぬらし、汚れを洗い流します。



### 2 手洗い用石けん液を泡立てる

手洗い用石けん液を適量手にとり、泡立  
てます。



### 3 手全体を洗う

手の平、甲、指先、指の間、親指の付け根  
など手全体を洗います。



### 4 流水でよくすすぐ

流水で石けん液が除去されるまで十分  
にすすぎます。



## 5 ペーパータオルでふく

ペーパータオルで水分をぬぐい取るように十分にふき取ります。

以下の場合、アルコール消毒を行いません。

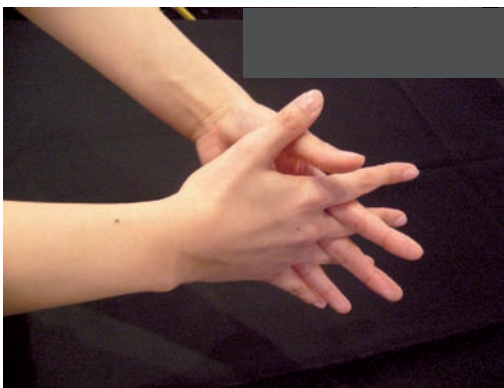
### 非汚染作業の中で

- ・ 食品に直接触れる前
- ・ 生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- ・ 汚れたものを触った場合
- ・ その他、必要と考えられる場合



## 6 アルコールをかける

アルコールが指先にかかるように、手の平で受けます。



## 7 手全体にアルコールをすり込む

アルコールを、指先、指の間、親指など手全体にすり込みます。