

Before

# 手洗い前

さあ、調理。  
その手は  
キレイ？

見た目がきれい  
でも、手には目  
に見えない菌が  
いっぱいです。



写真提供: サラヤ株式会社

**1** 流水で両手を濡らし、  
せっけんを泡立てる

ため水は使用せず、  
必ず流水で手を濡ら  
してから、せっけん  
を泡立てます。



**2** 爪、指先から、手の  
ひら、手首までこする

手の甲や指の付け  
根もしっかりとこす  
り洗い。指先も忘れ  
ずに洗います。



# 手洗い後

After



写真提供: サラヤ株式会社

正しい手洗いで、食中毒などの原因となる菌をしっかりと除去しましょう。



## 3 流水で洗い流し、水分をしっかりと拭き取る

流水でせっけんの泡をしっかりと流し、タオルなどで水分を拭き取ります。



## 4 仕上げはアルコール消毒液でこする

アルコール消毒液で、指先から手のひら・甲まで、乾くまでこすります。

