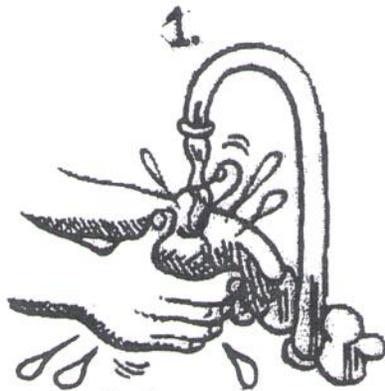


# 食中毒を防ぐ 正しい手の洗い方



1. 手をぬらす



2. 石鹸をつける



3. 手をゴシゴシと  
20秒間洗う



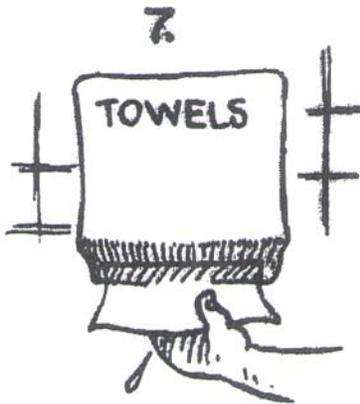
4. 指の先、指の間、  
指と爪の間を丁寧に洗う



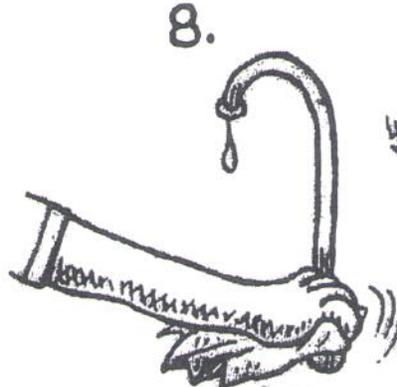
5. ひじに至るまでの  
前腕を洗う



6. 前腕と手の石鹸を  
よく水で洗いおとす



7. 前腕と手をふく



8. ペーパータオルで  
水道をとめる



9. ペーパータオルをすてる

Best of Food Talk 1998

FOOD SAFETY CONSULTATION & EDUCATION PROGRAM  
STATE OF HAWAII-DEPARTMENT OF HEALTH

Wise ©1997