

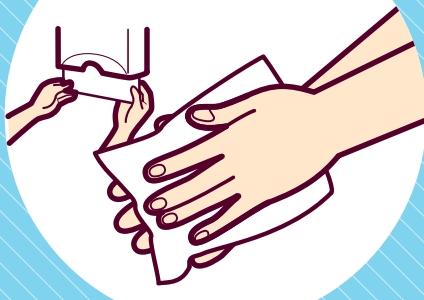
食中毒の原因菌を 衛生的な手洗いで除去！

洗って・ふいて・消毒まで行う
「衛生的な手洗い」の一連のプロセスが重要

洗って



ふいて



消毒



© SARAYA CO., LTD.

未処理



© SARAYA CO., LTD.

石けん液で手洗い



© SARAYA CO., LTD.

ペーパータオルでふき取り



© SARAYA CO., LTD.

アルコール消毒

大腸菌を手指に塗布し、手洗いの各工程で菌の減り具合を測定しました。

洗って・ふいてのそれぞれの工程で菌数が減少しますが、
アルコール消毒まで行うことにより、塗布したすべての大腸菌が除去できています。



プロフェッショナル手洗い

食品衛生のための業務用「手洗い情報サイト」



プロの手洗いを
知って、考えて、
身につけるサイト