

日食協が推奨する衛生的な手洗い  
**－ 基本の手洗い手順 －**

<p><b>1</b> 流水で手を洗う</p> 	<p><b>7</b> 指先を洗う</p> 
<p><b>2</b> 洗剤を手取る</p> 	<p><b>8</b> 手首を洗う</p> 
<p><b>3</b> 手のひら、指の腹面を洗う</p> 	<p><b>9</b> 洗剤を十分な流水でよく洗い流す</p> 
<p><b>4</b> 手の甲、指の背を洗う</p> 	<p><b>10</b> 手を拭き乾燥させる</p> 
<p><b>5</b> 指の間（側面）、股（付け根）を洗う</p> 	<p><b>11</b> アルコールによる消毒 （爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む）</p> 
<p><b>6</b> 親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う</p> 	<p><b>2度洗いが効果的です！</b>  <b>（2～9までをくり返す）</b>            2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。</p>






制作：公益社団法人日本食品衛生協会

<http://www.n-shokuei.jp/>

<転載・放送・複写禁> [K001]

## 器具類殺菌方法

次亜塩素酸ナトリウム(次亜塩素ソーダ)を使用した消毒方法は、適正濃度に希釈した溶液で、200PPMなら5分間、100PPMで10分間浸漬した後、流水で十分にすすぎます。

	水 量	12%塩素液	希釈倍率
			時間
カゴの殺菌	 660リットル 100×84	1100ml	600倍  5分~10分  200PPM
ポリタンクの殺菌	 500リットル	840ml	
釜の殺菌	 1000リットル	1670ml	
水槽	 500リットル	840ml	
野菜・豆の 除菌・殺菌	 500リットル 100×65	420ml	

# 次亜塩素酸ナトリウム 取扱に注意!!

- ①酸と接触すると猛毒の塩素ガスを発生します。
- ②眼に入ると失明や視力低下を起こします。
- ③皮膚に付着すると炎症を起こします。
- ④子供の手の届かない所に保管してください。

本手引書作成にあたり、ご指導、ご協力いただいた厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課、農林水産省 食料産業局 食品製造課、(一財)食品産業センター技術環境部、当組合作業部会委員の皆様に厚く御礼申し上げます。

## 煮豆製造におけるHACCPの考え方を取り入れた

### 衛生管理のための手引書

(全国調理食品工業協同組合 作業部会委員)

(株)立花屋 取締役常務	樋口 実
(株)マルワ 代表取締役	渡邊 正宣
菊池食品工業(株)商品改良・開発部課長	近藤 光政
菊池食品工業(株)埼玉工場品質管理課長	阪口 基
(有)水上食品 製品品質管理室 室長	水上 秀一
(株)菊田商店 代表取締役	菊田 昇宏
全国調理食品工業協同組合 専務理事	鎌田 隆
全国調理食品工業協同組合 事務局長	柴田 昌美

全国調理食品工業協同組合

理事長 岩田 功