

栄養だより

6月

さめき市民病院
栄養管理科発行

手洗い方法 正しく出来ていますか？

6月になり、食中毒が発生しやすい時期になってきました。食中毒予防に手洗いはとても大切ですが、みなさん手洗いをしっかり意識してできていますか？
手洗い方法や回数によって、残存ウイルス数は全く変わってきます。



手洗いなし
ウイルス数
約 100 万個



正しい手洗い

「ハンドソープで 10 秒もみ洗い後、
流水で 15 秒すすぐ」を2回繰り返す

手洗い後
ウイルス数
約数個



菌は知らないうちに
手に付着しています！

いつ手を洗うのか？

嘔吐物や下痢便の処理後
トイレの後
帰宅後
調理前および調理中
(生の肉類、魚介類、卵殻などの食品に触れた後など)

手はこまめに
洗いましょう！



厚生労働省「手洗いの時間・回数による効果」参照

チューボーだより

当院では、ブラックライトやルミテスターという検査器具を使用して、**見えない汚れ**を見える化して、手指衛生の重要性を定期的に確認しています。

ルミテスターで検査



ブラックライト
で洗い残し確認！

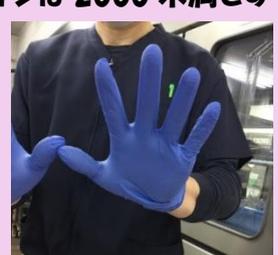
※ルミテスターの手指の検査値合格ラインは 2000 未満です！



手洗い後
1982



アルコール噴霧後
1503



手袋着用後
39

お食事に関してわからないこと等がありましたら、遠慮なく管理栄養士におたずねください。

