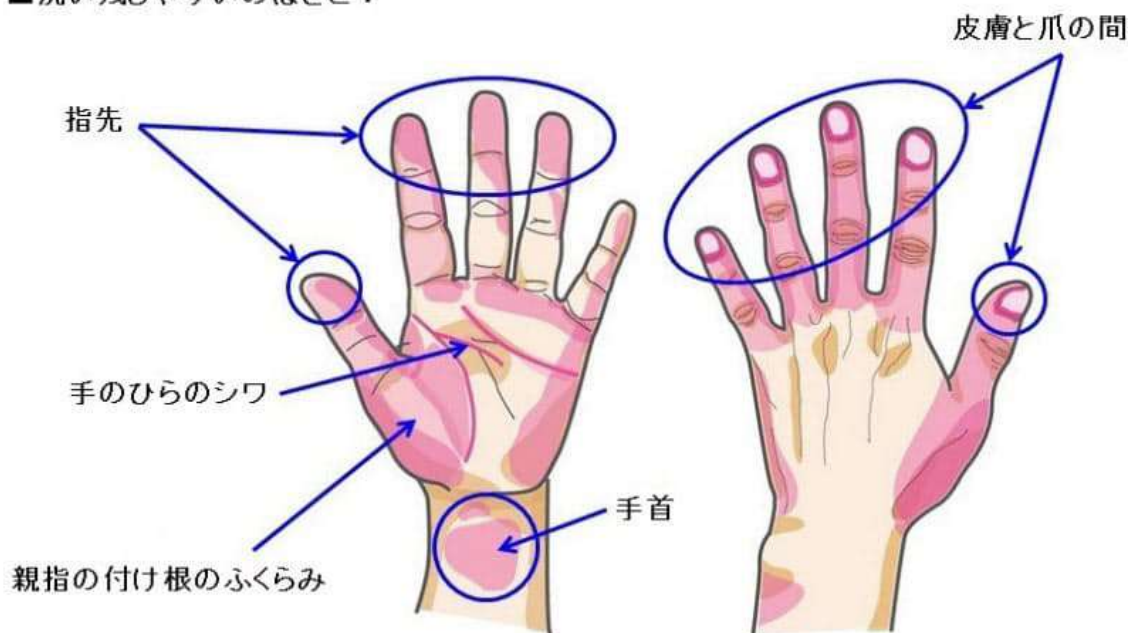


日本食品衛生協会が勧める「洗い残しのない手の洗い方」

1. まず、流水で手を洗う
2. 洗剤を手に取り、固形石けんは菌やウイルスが付着するので液体のほうがよい
3. 手のひら、指の腹面を洗う
4. 手の甲、指の背を洗う（骨と骨の間に沿うように、シワを伸ばすように洗う）
5. 指を交差して、指の側面や股の部分（指の付け根）を洗う
6. 親指と付け根のふくらんだ部分を洗う
7. 他方の手のひらをひっかけようように、爪と皮膚の間に触れるようにして指先を洗う
8. 手首を洗う
9. 流水で洗剤をしっかりと洗い流す
10. 手を拭く。タオルの共用はしないこと。使い捨てのペーパータオルがベスト
11. できれば最後にアルコールをスプレーする

■ 洗い残しやすいのはどこ？



出典：（公社）日本食品衛生協会発行「食中毒・感染症を防ぐ！！衛生的な手洗い」

- 他にも、小指や親指の周り、手の甲側も洗い残が多いところとされています。