



感染症を予防しよう！

手洗い、環境の清潔が感染症予防には大切です。
正しい知識を身に付けてみんなで感染症を防ぎましょう！

どうやって感染するの？



効果的な予防策とは？

調理時の注意事項

- ❖ 調理前は手洗いを！
- ❖ 中心温度を 85～90℃で 90 秒以上加熱を



- ❖ 調理器具の消毒も忘れずに



- ❖ 調理後は速やかに片付ける



- ❖ ふきんや調理器具は自分のものを使う

正しい手洗い

- ❖ 汚れが残しやすい場所も石鹸でしっかりと洗浄を

洗い残しが起きやすい部分 ●



トイレ後・調理前は手洗いを！

爪は短くする、時計・指輪は外す

蛇口にウイルスが付着している可能性も

タオルは個人用を使用する

おう吐物などは素早く確実に処理を

- ① 使い捨てのマスク、ビニル手袋エプロンを着用



- ② 使い捨てのペーパーでふき取る。ゴミ袋の封を閉じる



- ③ 汚染された場所を 0.02% 次亜塩素酸ナトリウム（ハイターなど）に浸したペーパーで消毒する。



❖ トイレを汚したら自分で清掃しましょう

❖ 清掃後は必ず手洗いをしましょう



一人ひとりの清潔への心がけが大切です！