



衛生手袋を使用しましょう！

Q

何故、衛生手袋を使用する必要があるの？

使い捨て手袋は、手から食品への汚染を防ぐために使用するものです。

「手袋を使用していれば安心だ」という意識から、調理前や作業中の手洗いがおろそかになっては食中毒を防ぐことはできません。



Q

どんなときに使用すべき？

- 手指に傷があるとき
- 加熱後の食品に直接触れるとき（例えば盛り付け時）



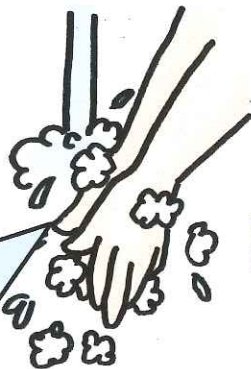
衛生手袋を使用する際の注意点

- 1 石けんで手洗い、消毒をした後に使い捨て手袋を使用します。
- 2 調理済みの食品以外のものは触らないようにします。
(下処理、段ボール箱の開梱などには食品用の手袋を使用しないこと！)
- 3 他の作業をした場合は、手袋を新しいものと取りかえましょう。

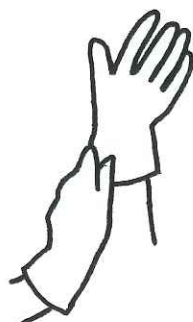
使い捨て手袋を使用する際には、破れ、破損等がないか確認します。また、使い捨て手袋の容器が汚染されていると、使用前に手袋が二次汚染されてしまいます。衛生的な保管をしてください。

まず、手を洗う！！

汚れやバイキンを洗い流す！



それから手袋をする



手袋をしたら食品以外のものを触らない！！

