

感染症を予防しましょう！

感染症対策の基本は、「手洗い」や「マスクの着用を含む咳エチケット」です。
今回は、手洗いと食器類の洗浄を中心に掲載しますので、調理や食事に関わる場面でもお役立てください。

手洗いについて

家庭の中での手洗いのタイミング

～ 手洗いの前の注意 ～

爪は短く切りましょう
時計や指輪は外しましょう

- 外出から戻った後
- 多くの人が触れたと思われる場所を触ったとき
- 咳・くしゃみ・鼻をかんだ後
- 症状のある人の看病、お世話をした後
- 料理を作る前
- 食事の前
- 家族や動物の排泄物を取り扱った後
- 自分がトイレを利用した後

正しい手の洗い方



調理の前後・調理・食事の場面 ～ 感染症を防ぐために ～

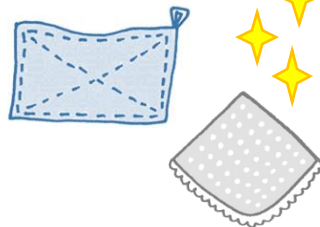
1. 調理器具・食器の 洗浄について

塩素系漂白剤希釈液に5分以上浸した後、十分に洗浄する。



2. 布巾・タオルの使用について

調理器具・食器と同様に、十分に洗浄し、頻繁に清潔なものと交換する。



3. 食器の使用について

食器の併用はしない
(食事は、大皿からの取り分けはせず、別々に盛りつける)



※ 塩素系漂白剤を使用する際は、商品の使い方を十分にご確認ください。

新型コロナウイルス感染症対策の関連ページ等の紹介

- ◇ 松島町公式ホームページ(注目情報に掲載)
- ◇ 厚生労働省ホームページ
- ◇ 新型コロナウイルス感染症 市民向け感染症予防ハンドブック