

水がない場合には、 手指消毒用アルコール製剤で手を清潔にしよう！

手洗い・アルコール消毒するタイミング

1. 食事前
2. 未調理の食材に触れたあと。特に、生肉・鶏肉・魚
※食品を取り扱う者は、取扱い前に石鹼と水で手を洗う。また、トイレや休憩から戻ったときにも手を洗う。食品取扱者は、擦式消毒用アルコール製剤を石鹼と水による手洗いの代用とはしない。
3. トイレに行った後
4. オムツを代えた後や、トイレ後のこどものおしりを拭いた後
5. 病人の世話の前後
6. 創傷の手当ての前後
7. 鼻をかんだ後、咳やくしゃみをした後
8. 動物や動物ごみ（糞や抜け毛など）を取り扱った後
9. ごみを取り扱った後

CDCの「災害避難所における感染制御ガイダンス」
避難所における感染対策マニュアル 2011年3月24日版より

