

# 손 씻기 설명서



사람의 손은 식중독을 발생시키는 병원미생물의 ‘운반책’.  
작업 종사자의 손으로 인한 식품 오염은 식중독의 주요 원인 중 하나입니다.  
식중독이 발생하지 않도록 올바른 타이밍과 올바른 방법으로 손을 씻읍시다.

## 손을 씻어야 하는 경우

- ① 작업 개시 시, 작업 변경 시
- ② 휴식 후(화장실 사용·식사 시간 등)
- ③ 사용한 걸레를 만진 후
- ④ 머리카락 및 얼굴을 만진 후
- ⑤ 청소 후 및 쓰레기통을 만진 후
- ⑥接客 시 및接客 후(전화대응 등)

## 손 씻기 전 준비


- 손톱은 짧게 깎았습니까?
- 매니큐어를 바르고 있지는 않습니까?
- 시계나 반지는 뺐습니까?

<p><b>1</b></p> <p>손 전체를 물로 적신다</p> 	<p><b>2</b></p> <p>손 세정용 비누액을 손에 묻힌다</p> 	<p><b>3</b></p> <p>손바닥, 손가락 안쪽을 씻는다</p> 
<p><b>4</b></p> <p>손등, 손가락 바깥쪽을 씻는다</p> 	<p><b>5</b></p> <p>손가락 사이, 손가락 아래쪽을 씻는다</p> 	<p><b>6</b></p> <p>엄지손가락, 엄지손가락 아래쪽을 씻는다</p> 
<p><b>7</b></p> <p>손끝을 씻는다</p> 	<p><b>8</b></p> <p>손목을</p> 	<p><b>9</b></p> <p>흐르는 물에 씻는다</p> 
<p><b>10</b></p> <p>페이퍼 타월로 물기를 완전히 닦는다 타월 등은 다른 사람과 함께 쓰지 않는다</p> 	<p><b>11</b></p> <p>알코올 제제를 손에 묻힌다 손톱 밑, 손톱 주변에 손소독제를 직접 도포한 후 손 전체에 고르게 흡수시킵니다.</p> 	

두 번 씻는 것이 효과적      ②~⑨의 과정을 두 번 반복한다  
두 번 씻어서 균과 바이러스를 씻어냅니다.

**주의**

- 물기가 남은 상태에서는 알코올 제균효과를 충분히 보실 수 없습니다. 물기는 완전히 닦아낼 것.
- 손의 재오염을 막기 위해 수도꼭지의 레버는 페이퍼 타월을 사용하여 잠근다.
- 핸드 브러시를 사용할 경우, 핸드 브러시를 세정한 뒤 청결하게 보관합니다.



더러움이 남아있기 쉬운 곳

- 손가락 끝
- 손가락 사이
- 엄지손가락 주위
- 손목
- 손의 주름

