

# 食品衛生情報 ぶくおか

発行所  
 公益社団法人 福岡県食品衛生協会  
 電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613  
 e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

令和2年4月27日(月) 令和2年度第1号  
 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17  
 トーカン博多第5ビル 705号  
 ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

## ～令和2年度 福岡県及び久留米市の 食品衛生関係行政担当役付者のご紹介～

支所名	役職名	氏名	役職名	氏名
(県生活衛生課)	食の安全総合調整監 兼 生活衛生課長	田村 聡	課長技術補佐 食品衛生係長 乳肉衛生係長	吉田 哲也 荒牧 明世 池田 加江
筑紫	参事兼保健衛生課長	重岡 理恵	食品衛生係長	久良木 亜由子
粕屋	保健衛生課長	後藤 康子	参事補佐兼保健衛生係長	植中 俊尚
糸島	保健衛生課長	松尾 寿子	参事補佐兼保健衛生課副長	牧草 巳保子
宗像・遠賀	保健衛生課長	竹本 浩子	参事補佐兼食品衛生係長	松尾 成宏
嘉穂・鞍手	参事兼保健衛生課長	井手 修	参事補佐兼食品衛生係長	中嶋 桂子
田川	保健衛生課長	*友枝 哲宏	食品衛生係長	*城戸 広美
北筑後	保健衛生課長	梅崎 由佳	参事補佐兼保健衛生係長	前田 真奈美
南筑後	参事兼保健衛生課長	佐伯 法高	食品衛生第1係長	岩本 尚志
八女			食品衛生第2係長	*梅崎 武彦
大牟田				
京築	保健衛生課長	*池内 博文	保健衛生係長	*中村 龍介
久留米	衛生対策課長	山口 広樹	課長補佐	須子 香代

(\*:新任)

(公社) 福岡県食品衛生協会

掛川 裕之 (専務理事)  
 臂 博美 (参事)

安在 敏 (事務局長)  
 松田 智子 (書記)

# ～衛生的な手洗いについて～

新型コロナウイルス予防のためには、「マスクの着用」や「手洗い」が重要であると言われています。

そこで今回は、公益社団法人日本食品衛生協会（日食協）が推奨する「衛生的な手洗い」を改めてご紹介します。

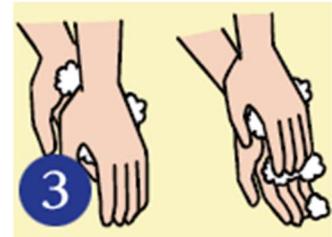
## —基本の手洗い手順—（日食協 HP から引用）



1 流水で手を洗う



2 洗剤を手取る



3 手のひら、指の腹面を洗う



4 手の甲、指の背を洗う



5 指の間（側面）、股（付け根）を洗う



6 親指と親指のふくらんだ部分を洗う



7 指先を洗う



8 手首を洗う  
（内側、側面、外側）



9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる  
（タオル等の共用はしないこと）



11 アルコールによる消毒  
（爪下、爪周辺に直接かけた後、  
手指全体によく擦り込む）

**2度洗いが効果的です！**

（2～9までをくり返す）

2回洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

ブラシは不衛生な取扱いにより細菌が増殖し、二次汚染の原因となってしまう場合があります。

爪ブラシを使用する場合十分な数を揃え、適宜消毒するなど衛生的な取扱いが必要です。