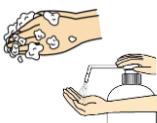


ハンドクリームがお店を守る!?

気になっているそれ、手荒れかも?



新型コロナウイルス感染症対策で
毎日たくさんの手洗いと消毒…

なんだか 手がカサカサしてきた



冬は乾燥で 手がヒリヒリ
アルコール消毒剤がしみてつらい
水仕事もおっくうだ

手荒れが食中毒の原因に!?



手荒れした手指には 食中毒をひきおこす
『黄色ブドウ球菌』が住みつきやすくなります。
菌は手荒れの傷の中にひそんでおり
手洗いをしても除去しきれません。



黄色ブドウ球菌は食品中で増える時に
食中毒の原因となる**毒素**を作ります。
この毒素は熱に強く 加熱しても
壊すことができません。

ハンドクリームで保湿、手荒れを予防!!

タイミングはここ!

外出前

作業終了後の手洗い後

風呂上り

就寝前

ハンドクリームの使用方法

のせ方



「手の甲」に
ハンドクリームをおく
【適量: パール粒程度】

「爪・第二関節・指の間」
ハンドクリームをおく



複数人で使う時は
ポンプ式がおすすめ

塗り方



爪まわりを円を描くようになじませる



指の付け根から指先に向かって
らせんを描くように



指の間(水かき)は上下に数回なじませる



手の甲はやさしく伸ばし、
手のひらになじませる



手の側面と手首にもなじませる



仕上げは、やさしく包み込み、
手のぬくもりで浸透させる

※ 手荒れがひどくなった場合は、皮膚科を受診して医師の指示に従いましょう。