



＼ 食中毒の予防に！／

手洗いとジェットタオル



梅雨の時期は食中毒に注意が必要です。
予防の基本は、なんといっても「丁寧な手洗い」です。
今回は「正しい手洗いの方法」をご紹介します！

洗う



流水で洗う

石けんを使って
もみ洗い、指先を
爪ブラシで洗う

すすぐ



流水ですすぎ
石けんを完全に
洗い落とす

乾かす



ジェットタオルで
しっかり乾かす！

アルコール消毒

＜乾かすことの重要性＞

濡れた手ではアルコール濃度が
薄まり、消毒効果が弱くなります。
手洗い後はしっかり乾燥を
することが重要です。

そこで！当社ジェットタオルはとっても衛生的！

Point①

サイドオープン設計のため、
手が触れにくく、衛生的で掃除がカンタン



①横から手を入れる



②ゆっくりと上へ
引き上げる



③2～3回くり返す

Point②

全面※1抗菌加工樹脂※2 & 全面※1アルコール※3拭き清掃ができる

※1：スリムタイプ＜衛生強化モデル＞の場合：背面部、底面部、メンテナンスパネル内部を除く。

※2：SIAA抗菌マーク(ISO22196)を取得。 ※3：アルコールとは日本薬局方消毒用エタノール(濃度76.9～81.4%)を指します。

オススメの
商品はコチラ！



スリムタイプ＜衛生強化モデル＞

設置空間の空気をキレイに！



詳細情報はコチラから！



＜衛生強化モデル＞

 しあわせをシェアしよう。