

食品衛生ここがポイント

No.2 従事者の手洗い

「手洗いに始まり、手洗いに終わる」というように、手洗いは衛生管理の基本事項です。これは、従事者の手指を介した汚染が、食中毒の大きな原因となることがあるからです。「手洗い」は、食中毒などのリスクを軽減するためにとっても大切なことなのです。

効果的な手洗いを行うには、手洗いのタイミングとその方法を、施設の状況により、適切に選択することがポイントとなります。

ここがポイント

- むやみに手洗いを行っても、手荒れの原因となってしまう、逆効果となってしまう。作業開始前、盛付け作業前、用便後、休憩後など、その施設の作業内容に応じて、手洗いのタイミングを適切に設定します。
特に、用便後の手洗いはノロウイルスによる食中毒防止のため徹底して行いましょう。
- 手洗い時に爪ブラシを使うと、より効果的です。また、使い回しのタオルは、汚染を拡大する可能性があります。ペーパータオルを使用するようにします。

手洗いの方法

- 1 水で手の汚れを落とす
 - 2 手に石けん液をつけ、泡立てる
 - 3 手を十分に洗う
 - 4 手の泡を水でよく洗い落とす
 - 5 ペーパータオル等で、手の水分を拭取る
 - 6 必要に応じて、消毒用エタノール等による消毒を行う
 - 7 夜、寝る前等に、十分な手のケアを
- } 繰り返す

(詳しくは次ページ 図参照)

1. 手洗いの正しい方法

手指には、食中毒を起こす微生物が付着していることがあります。食品を取り扱う際に、手洗いや手指の消毒が正しく行われなかったために、食中毒を発生させてしまうことがあります。食中毒事故を防ぐために正しい手洗いを心がける必要があります。

(1) 手を洗うタイミング

- ① 厨房に入ったとき
- ② 食肉・魚介類などの食材を扱った後
- ③ トイレの後
- ④ 外から帰った時
- ⑤ 食事の前
- ⑥ ペット等に触れた後
- ⑦ その他必要に応じて

(2) 手洗いの前にすること

- ① 爪は短く切る。
- ② 指輪・時計をはずす。
- ③ 傷や肌荒れがないかチェックする。

手洗いの手順



7 その後、十分に水で流し、ペーパータオルなどでよくふき取って乾かす



逆性石鹸を適量手に取り、①～⑦までを繰り返す



必要量の消毒用アルコールを手に取り、手指によくすり込む

①から⑥は2回行う
(くり返す)