

衛生的な手洗いで食中毒防止

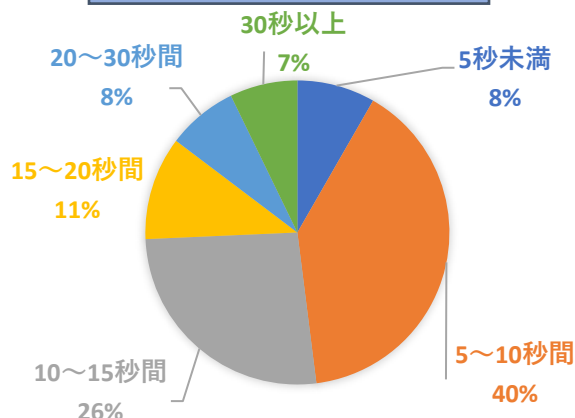


10月の時点で例年より1か月早く全国的にインフルエンザが流行しています。年末年始の繁忙期を前に、感染症対策、また食中毒防止対策としても衛生的に手洗いをすることが重要となります。改めて食品取扱者が行う手洗いの目的と基本的な考え方について見直しを図りましょう。

「手洗い」が大切と知っているはずだが、依然として手を介した食中毒が多発！！なぜ！？

■手洗いに対する認識

手洗いにかかる時間



手洗いに対する意識の欠如か
認識の欠如か

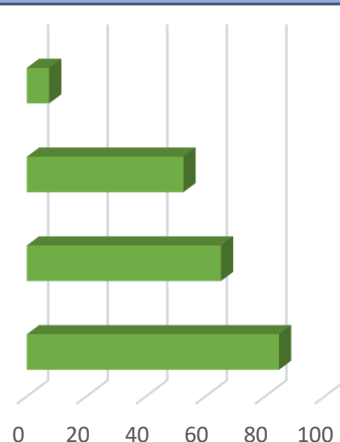
調理・食事の際に手洗いするタイミング

必ずするタイミングなし

食事をする前

調理をした後

調理をする前



手洗い時間20秒以内の人が約80%
食事をする前に手洗いする人は約50%
トイレ使用後に手洗いしない人は15.4%

消費者庁調べ

■食品への微生物の汚染経路

食品そのものがすでに汚染されている

製造・調理の際に使用する調理器具から

そ族・害虫や環境から(床からのほね水など)の汚染

人、特に手からの汚染

～様々なものに触れることで、手に微生物が付着



調理前の手洗い不足により、病原微生物が付着した手指を介して汚染

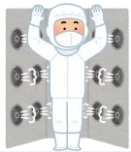
近年の食中毒の多数を占める『ノロウイルス』『カンピロバクター』はいずれも数十～数百個で食中毒発生→汚染された人の手が関与していることは、大規模食中毒事例で実証されています！！

■手を洗うタイミング

トイレの後



調理場に入る前



盛り付け作業前



微生物汚染の可能性のある食品などに触れた後



加熱工程のない食品に触れる前



ダンボール・ゴミ・お金などを触った後



ノロウイルス対策としては、排便後の拡散防止に**手洗いが特に重要！！**

■正しく手洗いを行う

1. 手洗い場の環境を整える

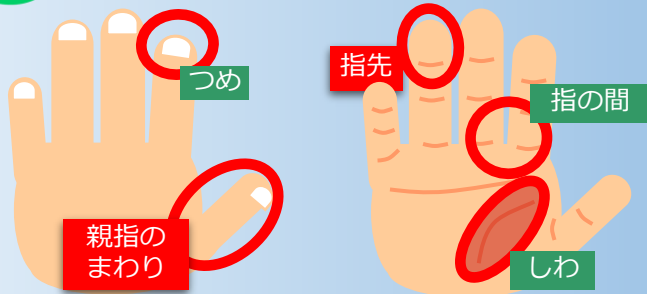
温水・洗剤・アルコールなどの消毒薬・ペーパータオル・マニュアル爪ブラシを使用する場合は清潔なもの

2. マニュアルに沿って正しい手洗いを行う ⇒ 2度洗いを推奨



Point

①特に洗い残しやすい箇所



②二度洗い

特に冬場はノロウイルス不顕性感染者が増えます
2度手洗いを行いましょう



③最初の水洗いの重要性

手についているほこりや油分を事前に落とすことで洗剤の泡立ちがよくなり、洗浄力があがります

④手荒れ防止

手荒れがあると黄色ブドウ球菌の検出率が上がります
保湿ローションを使用するなど対策しましょう

1. 「なぜ、手を洗わなくてはならないか」を理解し、洗い残しがないように手洗いの手順を実践
2. 適切なタイミングでの手洗いの習慣化
3. 全員が手洗いの大切さを認識し、適切な手洗いを励行

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階

TEL : 011-242-8288