

食中毒対策は手洗いから ー食品取扱者の衛生的手洗いー



新年度に新入職員が入ってきて後輩ができたよ！衛生教育として何から伝えたらいい？



食中毒対策として、衛生教育はとっても大切じゃ！その中でも特に基本になるのが手洗い。まずは、手洗いの目的や手順、備品について確認しよう！

押さえて
おきたい！

今回の ポイント

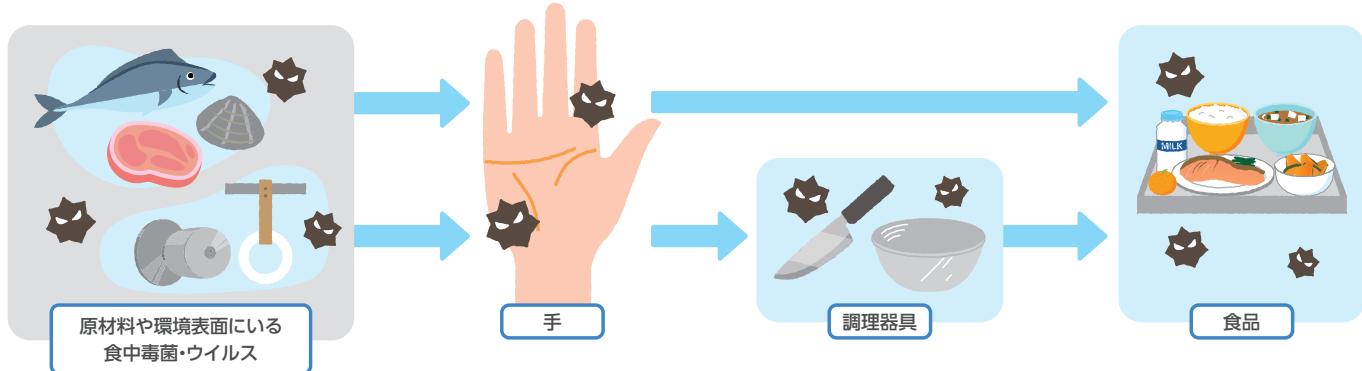
- 手洗いは、汚染を手から食品へつけないために行う
- 食品取扱者が行う衛生的手洗いの手順は、**洗って・ふいて・消毒**
- 衛生的手洗いに必要な備品は、**いつでも使用できる状態**にしておく



►もし手洗いをしなかったら？

食中毒を引き起こす菌・ウイルスは、自然環境や動物の腸管内などに生息しています。

給食現場では手を使う作業が多いため、手洗いを行わずに作業をすると、何らかの原因で手に付着した食中毒菌・ウイルスなどの汚染を調理器具や食品につけてしまう可能性があります。場合によっては、その後重大な食中毒事故に繋がってしまうかもしれません。



►衛生的手洗いの役割と手順

手洗いは、病原微生物や汚れなどの汚染を手から食品・調理器具へつけないために行います。

手洗いの種類には、日常手洗い・衛生的手洗い・手術時手洗いの大きく3つがあり、食品取扱者が行う手洗いは、食中毒予防を目的として行う**衛生的手洗い**です。**洗って・ふいて・消毒**の手順で構成され、手に付着した病原微生物などを物理的に洗い流し、除去します。

衛生的手洗いの手順

1
洗って

流水と石けんで
しっかり洗う

2度手洗いは「洗って」を2回

2
ふいて

ペーパー
タオルで
水分除去

3
消毒

アルコール
手指消毒剤
をしっかり
すり込む

詳しい手順、
マニュアルの
ダウンロード
はこちら

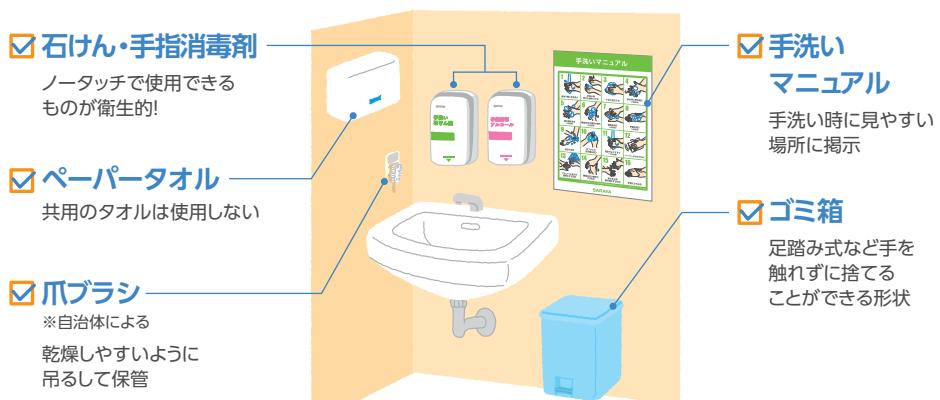


※ダウンロードには会員登録(無料)が必要です。

▶衛生的手洗いに必要な備品が揃っているか確認！

衛生的手洗いを実施するために必要な備品は、いつでも使用できる状態を維持しましょう。

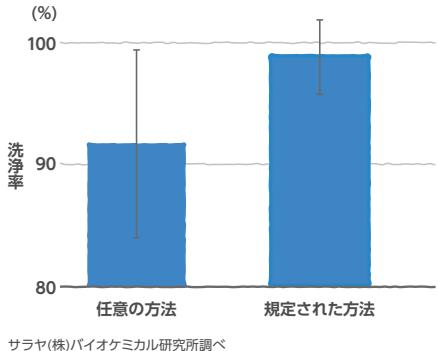
石けんやペーパータオル、手指消毒剤は定期的に補充を行います。また、備品からの二次汚染を防ぐため、常に清潔に保つようにします。



Q 手洗いマニュアルは作成した方がいい？

A 効果的に手を洗うためには、**手洗いマニュアルを作成**し、洗い残しのない手順を規定することが望されます。

任意の方法で手を洗ったときと、規定された方法(手洗いマニュアル)で手を洗ったときの洗浄効果について調査したところ、**規定された方法のほうが洗浄率が高い**ことが確認されました。また、棒グラフの標準偏差(ばらつき)を示す縦線に着目すると、任意の方法では、洗浄率に大きなばらつきが見られたのに対し、規定された方法で洗うと、**ばらつきが少なくほとんどの人が99%以上の洗浄率**を示しました。



手洗い用石けん (医薬部外品) ホイップウォッシュ 無香



500mL
泡ポンプ付減容ボトル

殺菌剤を配合した、原液で使用する無香料の手洗い用石けんです。
手肌のうるおいを守りながらしっかりと洗浄します。

有効成分: イソプロピルメチルフェノール



1L噴射ポンプ付

手指消毒剤 (指定医薬部外品) アルペット 手指消毒用α

成分は全て食品添加物で、食品を取り扱う方の手指消毒に最適です。
pHを酸性に調整することで、ノンエンベロープウイルスを含む、各種ウイルス・細菌に効果的です。

有効成分: エタノール76.9~81.4vol%(71.8w/w%)



衛生トピックスリニューアルました！

今はサラヤ福祉ナビに登場するキャラクターをご紹介！



フクロウ先生

普段の姿はアニマルセラピーで施設にやってきたふくろう。感染対策や食中毒予防についてアドバイスをくれる。



介護士 さくらちゃん

毎日利用者のために一生懸命がんばる明るくて元気な若手介護士。



管理栄養士 長谷さん

仕事が早く、何事も用意周到な管理栄養士。食中毒予防のためあちこちで目を光らせている。



保育士 カンクロウ園長

おおらかでみんなから好かれる新任園長先生。就任後は感染対策に日々奮闘中。



営業マン サラヤさん

フットワークが軽いが、少しおっちょこちよいなサラヤの営業マン。サラヤ製品をとことん使って製品勉強に励む。

スマホでも
みやすい



サラヤ 福祉 検索