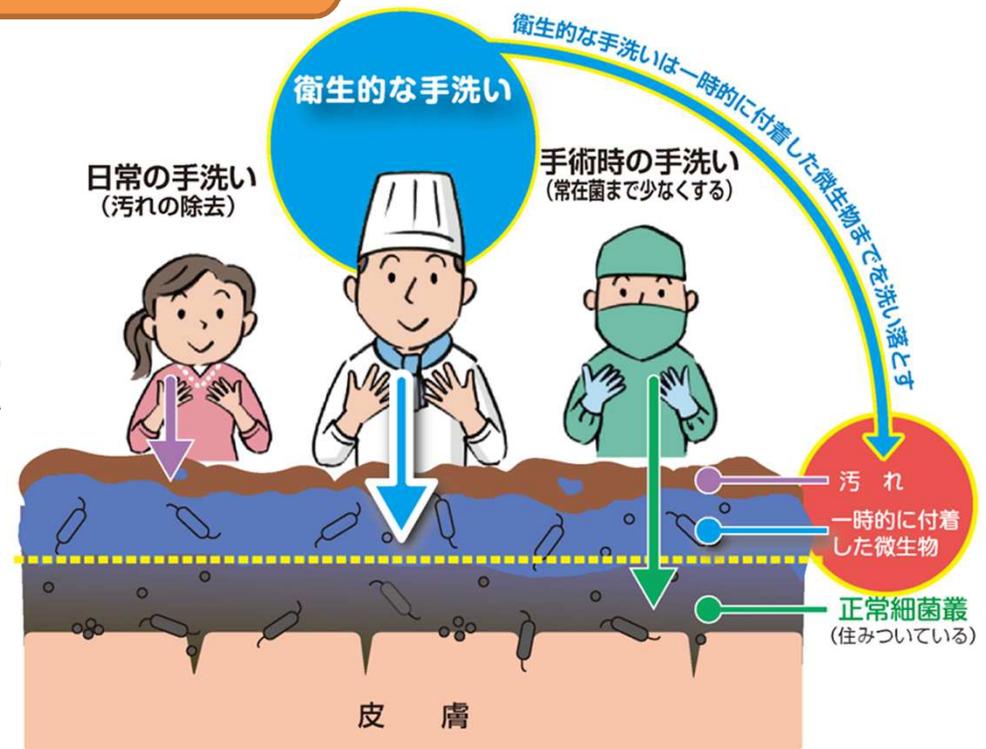


手洗いレベルと 汚れ、通過細菌、常在細菌との関係

食品取扱者の手洗いは、医療の手洗いと異なる
＝「常在菌まで取り除く過度な手洗いは不必要」

- 衛生的手洗いの基本コンセプト
石けん→流水ですすぐ→乾燥→
アルコール噴霧
- 作業途中の手洗いは、作業前や
トイレ後の手洗い方法と異なって
よい
- 温水の出る設備を備えるなど、
手洗い環境の整備も必要



(公社)日本食品衛生協会発行
「食中毒・感染症を防ぐ！！衛生的な手洗い」より



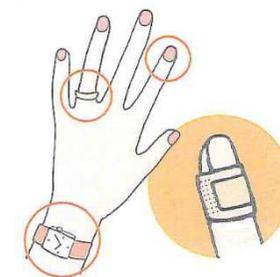
公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

手を洗う前に

- ① 爪を短く切りそろえる(マニキュアもとる)
- ② 腕時計や指輪等の装身具を外す
- ③ 手指に傷がないか等を確認する
→ 傷がある場合は原則として調理作業に従事しないことが望ましい



【手洗い前】



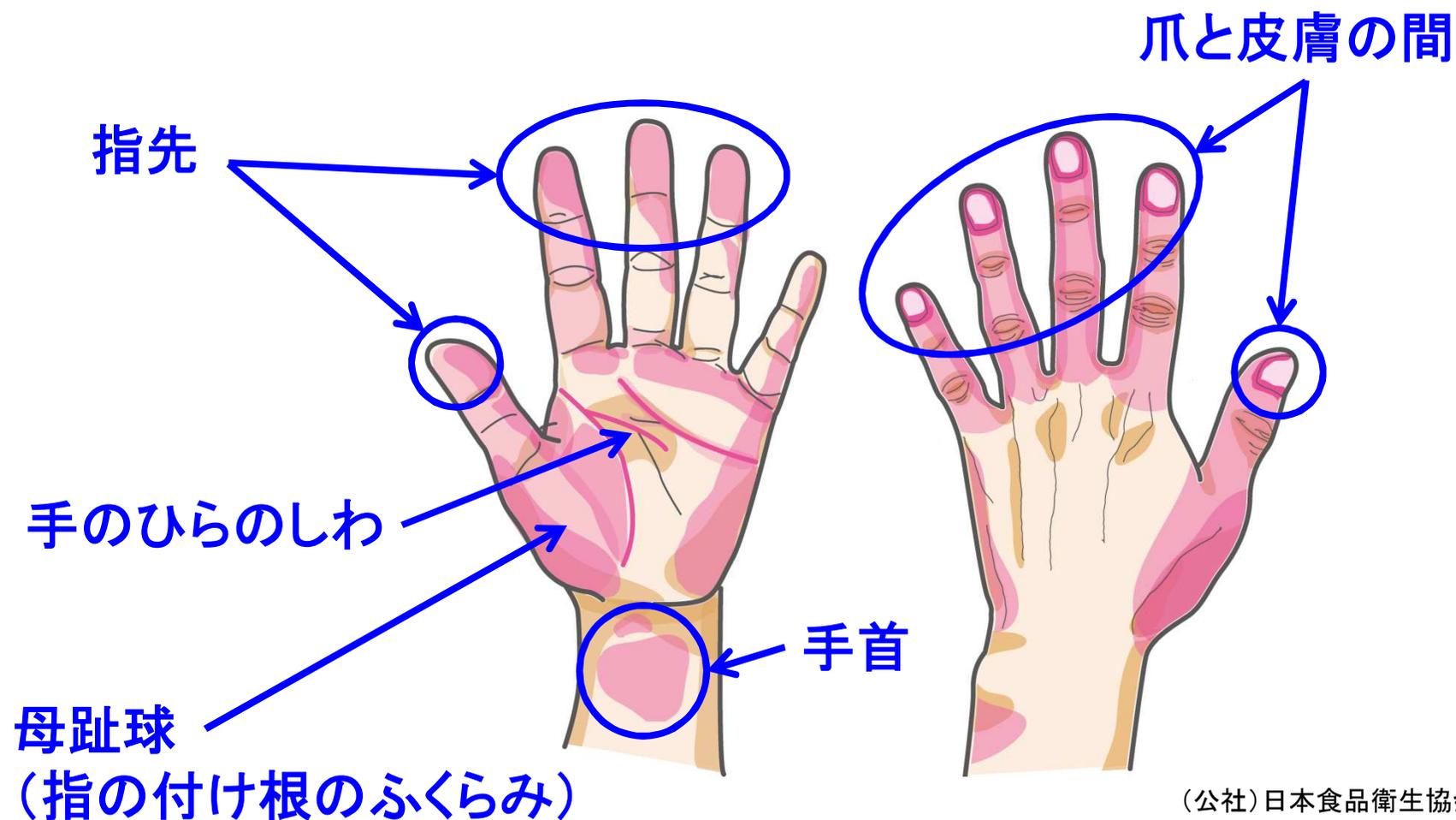
【手洗い後】



(公社)日本食品衛生協会発行
「食中毒・感染症を防ぐ！！
衛生的な手洗い」より



洗い残しの多い部分



(公社)日本食品衛生協会発行
「食中毒・感染症を防ぐ！！衛生的な手洗い」より

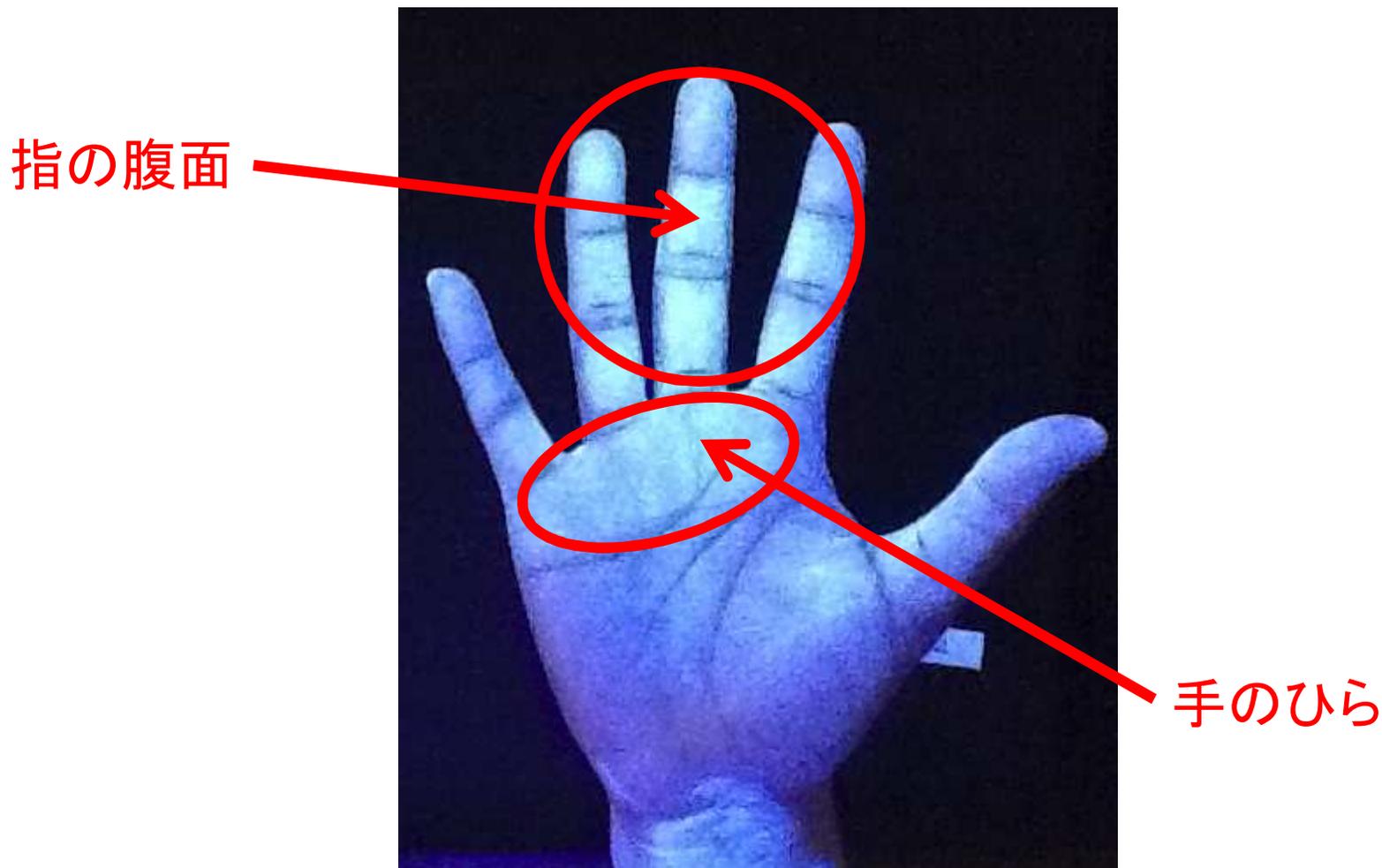


公益社団法人

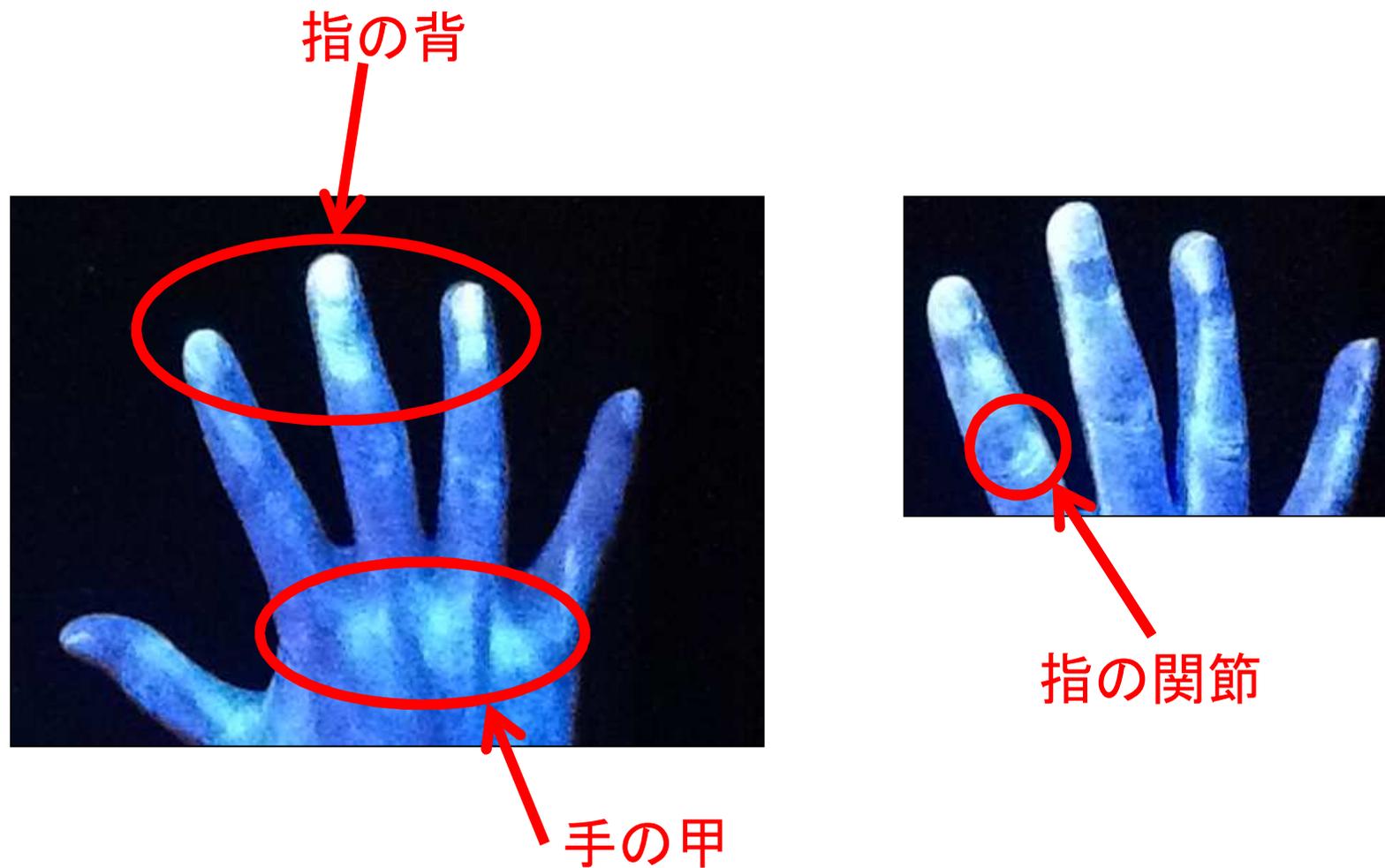
日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

手のひら・指の腹面の洗い残し



手の甲・指の背の洗い残し



指の間(側面)、股(付け根)の 洗い残し



指の間(側面)



指の股



指の付け根



親指・母趾球の洗い残し



親指の付け根

母趾球
(指の付け根のふくらみ)



指先の洗い残し



手首の洗い残し



手首



作業中の手洗い



1 流水で手を洗う



2 洗剤を手に取り泡立てる



3 手のひらから順に手指の全体を洗い進める



4 洗剤をよく洗い流す



5 水分を拭き取り乾燥させる

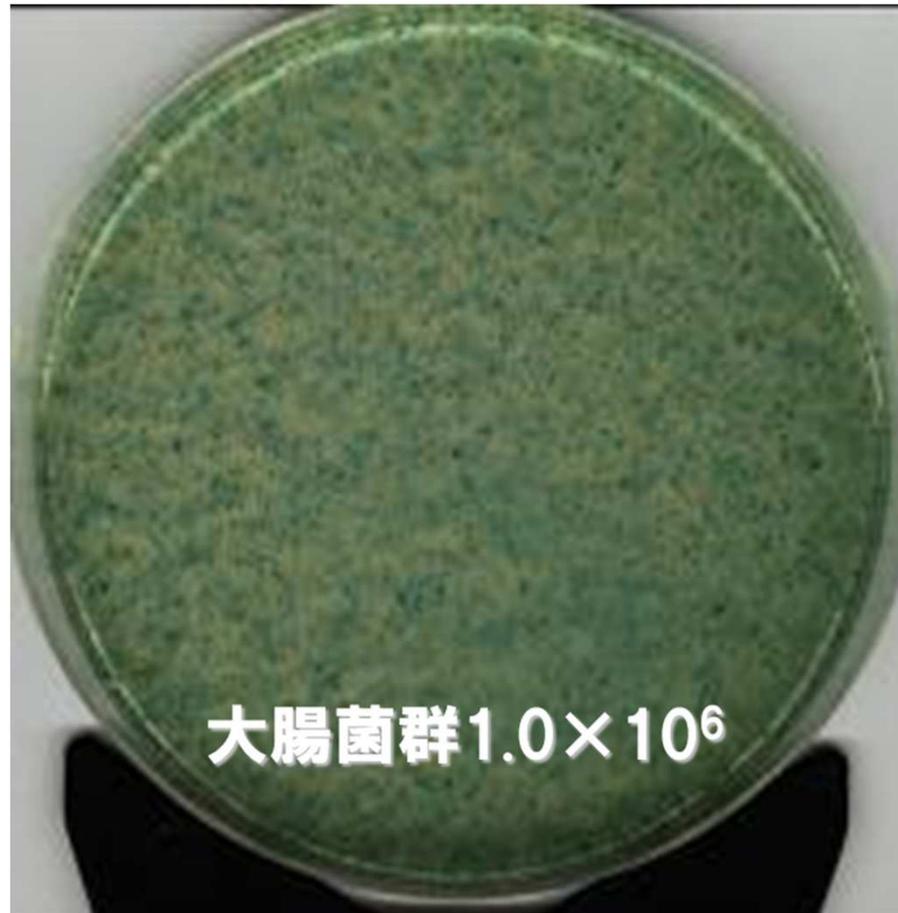


6 アルコールによる消毒

(公社)日本食品衛生協会発行
「食中毒・感染症を防ぐ！！衛生的な手洗い」より



手洗いによる菌の減り方 (汚染度の高い食品を扱った後)



文部科学省 学校給食調理場における手洗いマニュアルより



公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

手洗いによる菌の減り方 (簡単な手洗いを行った後)



大腸菌群 3.0×10^3

文部科学省 学校給食調理場における手洗いマニュアルより



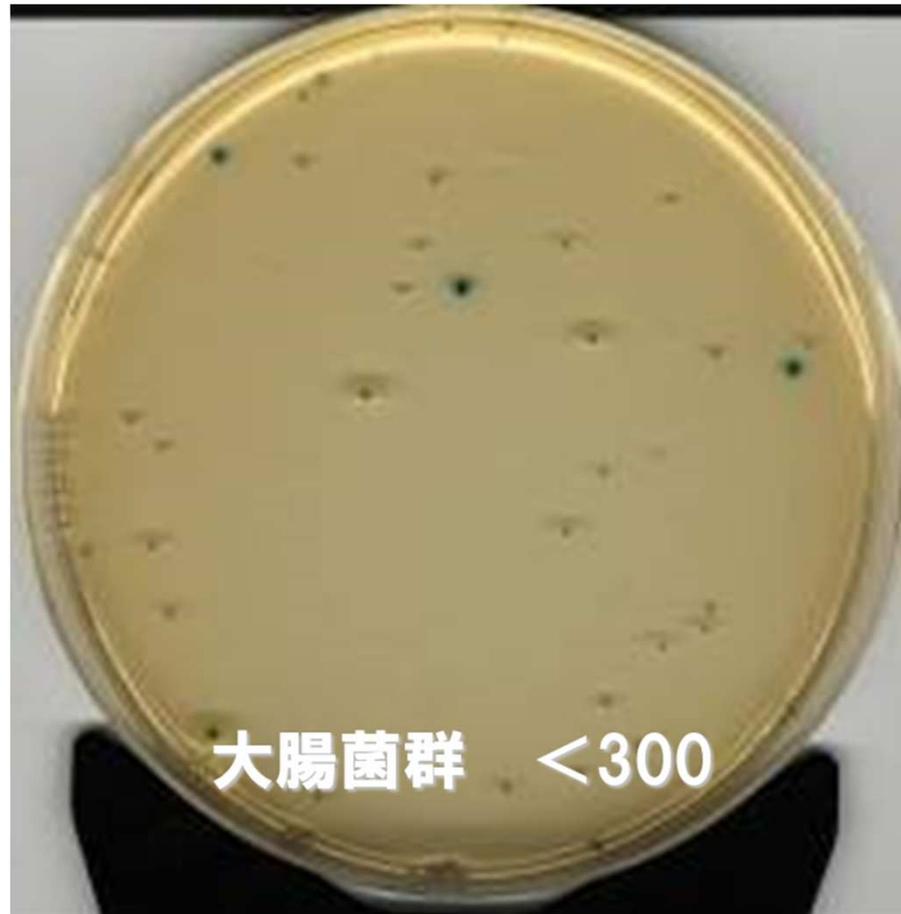
公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

手洗いによる菌の減り方

(丁寧な手洗いをした後、アルコールを使用する前)



文部科学省 学校給食調理場における手洗いマニュアルより



公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

手洗いによる菌の減り方

(丁寧な手洗いをした後、さらにアルコールを使用した後)



文部科学省 学校給食調理場における手洗いマニュアルより



公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

手洗いで大切なこと(おさらい)

- ‘何故手を洗わなくてはいけないか’を理解し、洗い残しがないように洗う(根拠に基づいた手順の実践)
- 適切なタイミング(トイレ後、作業開始前)での手洗いの習慣化
- もれ(不実施者)がないこと
- 外から手に付着した病原微生物は、物理的に洗い流し、除去することができる
⇒殺菌ではない！！(常在菌まで取り除く過度な手洗いは不必要)
- 手洗い環境の整備(給湯など)



食品衛生は、
手洗いに始まって、
手洗いに終わる

食中毒の防止は手洗いから

