

衛生的な手洗いについて

公益社団法人日本食品衛生協会

1

「食品衛生は手洗いに
はじまって、手洗い終わる。」

食中毒の防止は手洗いから

2

食中毒を起こす病原微生物の

飲食物への主な汚染経路

- 食品そのものが、既に汚染されている
- 食品の製造、加工、調理に使用する器具・器材からの汚染
- **人の手からの汚染**

3

手洗いの必要性

- 人の手は食中毒を起す病原微生物の〔**運び屋**〕である
- 人の手には微生物が常在している
- 手に付いた微生物は洗い落とす事ができる

4

食品衛生における手洗いの目的

- 食品取り扱い施設では **衛生的手洗い** が必要
- 『衛生的手洗い』とは主に外から付着した**病原微生物**を物理的に**洗い流し、除去**すること
- 常在菌まで取り除く**過度な手洗いは不必要**

5

手洗いレベルと汚れ、通過細菌、常在細菌との関係

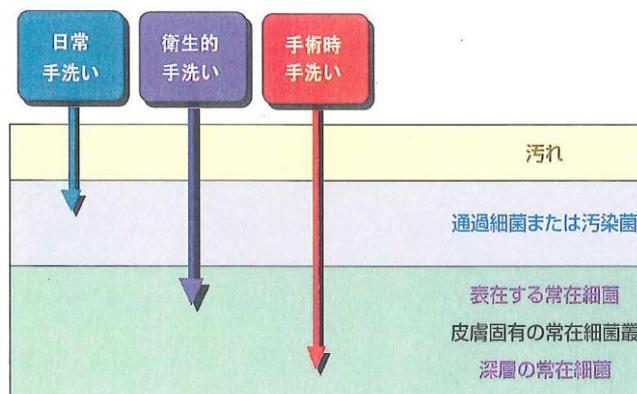


図1 手洗いレベルと汚れ、通過細菌、常在細菌との関係

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

6

衛生的な手洗いの実施にあたって

➤ 衛生的な手洗いの基本コンセプト

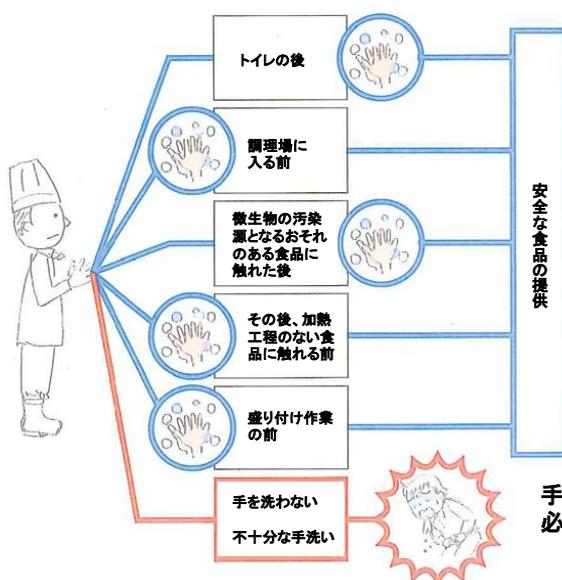
石けん→流水ですすぐ→乾燥→アルコール噴霧

➤ 作業途中の手洗いは作業前やトイレの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

7

手洗いのタイミング



8

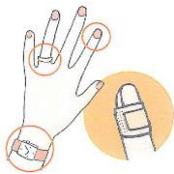
手を洗う前に

➤ 爪を短く切りそろえ、腕時計や指輪等の装身具を外す。

マニキュアもとる

➤ 手指に傷がないか等を確認する。

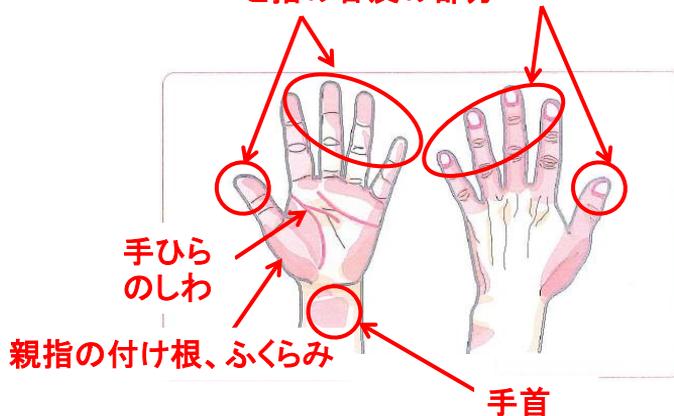
(傷がある場合は原則として調理作業に従事しないことが望ましい)



9

洗い残しの多い部分

指先、爪と皮膚の間、爪と指の甘皮の部分



10

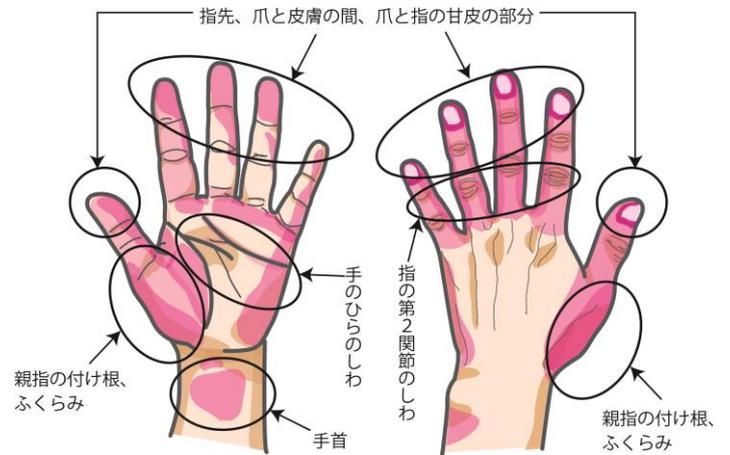
食品取扱い者の手洗い

- 何故手を洗わなくてはならないかを理解する
- トイレ後、作業開始時の習慣化
- 食中毒菌は手洗い用洗剤で物理的に落とす事ができる
- 医療分野の手洗いとは違う正常細菌叢まで落とす必要は無い
- 給湯などの手洗い環境を整備する

手洗いの手順

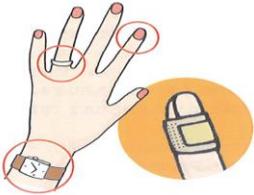
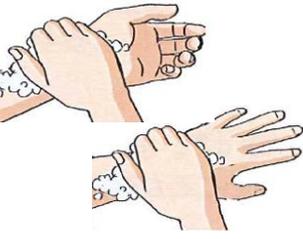
洗い残しが多い部分

(色が濃いほど洗い残しやすい箇所です)



必ず手を洗いましょう

- ① トイレの後
- ② 調理場に入る前
- ③ 微生物の汚染源となるおそれのある食品に触れた後
- ④ この後、加熱工程のない食品に触れる前
- ⑤ 盛り付け作業の前

<p>1</p>  <p>装身具を外し、手指に傷がないか確認する ※1</p>	<p>2</p>  <p>流水で手を洗う</p>	<p>3</p>  <p>洗浄剤を手取る</p>	<p>4</p>  <p>洗浄剤をよく泡立て、手のひら、指の腹面を洗う</p>
<p>5</p>  <p>手の甲、指の背を洗う</p>	<p>6</p>  <p>指の間(側面)、股(付け根)の部分洗う</p>	<p>7</p>  <p>親指を洗う</p>	<p>8</p>  <p>指先と爪の甘皮の部分洗う</p>
<p>9</p>  <p>手首を洗う</p>	<p>10</p>  <p>洗浄剤をよく洗い流す</p>	<p>11</p>  <p>手を拭き乾燥させる</p>	<p>12</p>  <p>アルコール消毒 ※2</p>

※1 手指に傷がある場合は、原則として調理作業に従事しない。

※2 アルコールは、ノロウイルスの不活化にはあまり効果がないとされています。