

手洗いを忘れずに！！

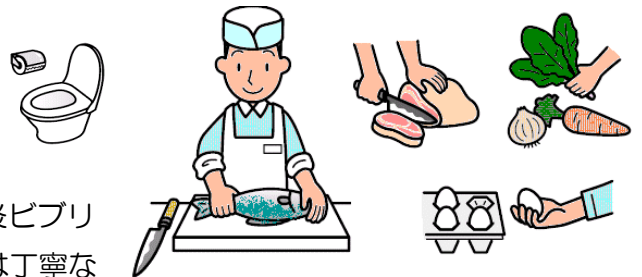
手洗いは食品衛生の基本です。「手洗い」は簡単なようでなかなか実行し難いものです。衛生点検で点検者が調理場に入ると必ず手洗いをしますが、乾燥して泡立たない石けんがあったり、逆性石鹼や消毒薬の容器が空だったりします。これでは正しい手洗いはできません。正しい手洗いをするには、泡立ちの良い石けん（できれば液状石けんが良い）、ペーパータオル、逆性石鹼、消毒薬、爪ブラシ、ペーパータオルを捨てるゴミ容器など常に使用できる状態にしておくことが大切です。

ノロウイルス対策は手洗いが基本

- ◆ ノロウイルス食中毒の8割は手洗いを徹底することで防げる
 - ◆ 20年都内のノロウイルス食中毒31件中24件は手洗い不備によるものだった
- 一方、カンピロバクター食中毒28件のほとんどが鶏肉等の生食か生焼けを食べて発生していますが、4件は手洗いの不備やまな板包丁などからの二次汚染が原因となっています。黄色ブドウ球菌の7件もすべて手指からの汚染となっており、20年に都内で発生した食中毒114件中31件は手洗いの徹底や衛生手袋の適正使用で確実に予防できた事例です。

手洗いの目的は？ いつ手洗いをするのか？

- ◆ 有害微生物を調理場に持ち込まないため、食品に有害微生物付けないためです
- 調理場に入る前 体調不良だったり、下痢気味の方は食中毒菌やノロウイルスなどを排出し、手指などに付着する恐れがあります。手洗いを徹底し、有害微生物を調理場内に持ち込まないようにします。
- トイレの後：トイレの汚れを持ち込まない
- 生鮮食材に触れた後：肉類にはサルモネラやカンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157などが、卵にはサルモネラ、夏場の魚介類には腸炎ビブリオなどが付着していますので、肉や魚に触れた後は丁寧な手洗いを心がけます。また、冬場の野菜はノロウイルスに汚染されている場合がありますので、野菜に触れた後、検収後に手洗いを。
- 清掃作業やゴミを廃棄した後、お金に触れた後



手荒れや傷のある人は

- ◆ 手指の荒れや化膿傷には黄色ブドウ球菌やノロウイルスが付着していますので、手洗いを徹底するとともに衛生手袋を使用し直接食品に触れないようにします。