

食べもの文化 2012年10月号 調理室の衛生管理 適切(科学的)な手洗いとは？

▼手洗いはノロウイルス対策の最重点

ここ数年で、調理従事者の健康チェック、症状のある者は、調理従事させないということとは徹底されてきました。しかし、ノロウイルスは感染しても症状が出ない(不顕性感染)ことがあるので、健康と思っても手洗いを徹底する必要があります。

▼手洗い環境を整える

多くの調理場ではしっかりと手洗いが出来ていると思います。しかし、調理場の巡回衛生点検をすると、手洗い石けん液を薄めすぎて泡立ちが少ないもの、固まってノズルが詰まったもの、アルコールが噴霧されずどっと流れ出すものなどを見かけることがあります。このようなところでは普段から手洗いや消毒が十分できていないと思われる。

さらに、ペーパータオルを捨てるゴミ箱が手洗い場から離れていたり、ペーパーをボックスに入れずに平置きしてあったりします。ペーパータオルをぬらさず取るには、ボックスに入れて下に引き抜けるようする必要があります。水分を拭き取ったペーパーはその場で捨て、アルコール消毒まで連続して行う必要があります。一度手洗い場から離れてしまうとアルコール消毒がおろそかになりがちです。たっぷり

泡の出る石けん液や手指の先にしっかり噴霧できるアルコール噴霧器を用意し、手が洗しやすい職場環境を整えてください。ハンドドライヤーは水滴を飛ばすのであまりすすめられません。

(*) ペーパータオルでしっかりと拭き取ってください。

▼どれくらい洗えばよいか

手洗いには日常的・衛生的・手術的と3種類があります。

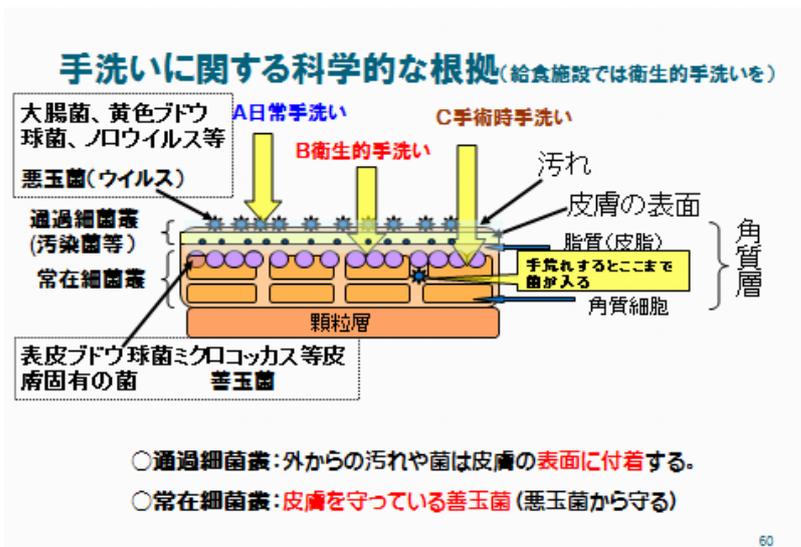
A: 日常的な手洗いとは：表面の汚れの除去を目的とする。石けんと流水の手洗。

B: 衛生的な手洗いとは：汚れを落とすだけでなく外部からの付着微生物(通過細菌)の除去を目的とする。石けんで丁寧に洗い、さらに殺菌剤(アルコール等)を使用する。

C: 手術時手洗いとは：善玉菌も手術で衰弱している患者に日和見的に感染を起こすことがあるので、一時的に常在細菌も取り除く。

調理室では、衛生的手洗いをします。手術的な手洗いのように常在菌まで洗い流すことを毎回行っていると、手が荒れてしまいます。手荒すると角質細胞まで菌が入り込んで洗い流せなくなってしまいます。

▼いつ洗えばよいか



①最初に調理室に入る時。調理室に病原微生物を持ち込まないためです。

②トイレ（大便）の後。糞便中の病原微生物を拵げないためです。出来れば大便は職場に来る前に自宅で済ませて欲しいものです。

③生肉に触れた後やゴミを処理した後。生肉やゴミに触れるときは、自分の手を汚さないためにエンボス手袋をするのも効果があります。

④盛り付け時。食品に病原微生物を付けないためです。

▼効果的な手洗いとは

よごれの落ちにくいところをしっかりと洗う

大量調理施設衛生管理マニュアルにおける「手洗いマニュアル」では

- ① 水で手をぬらし石けんをつける。
- ② 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。（30秒程度）
- ③ 石けんをよく洗い流す。（20秒程度）
（ここまでを2回）
- ④ 使い捨てペーパータオル等でふく。（タオル等の共用はしないこと。）
- ⑤ 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

となっています。

30秒とか20秒という時間では手洗いのイメージがはっきりしません。図のように、汚れの落ちにくい部分、指の間、爪の間・

手の皺、親指、手首、を石けんで重点（といっても各所5回程度）的に洗います。流水ですすいだ後、ペーパータオルで水分を拭取り、指先からアルコールをたっぷり噴霧し、手指全体によく刷り込み、乾燥させてから作業に入ります。

マニュアル的な手洗い(2回洗い)は調理場に入る前、トイレの後に行います。その他は1回洗いや石けんだけなど、汚れ具合によって調整してください。



*東京都食品の窓「食品営業施設におけるハンドドライヤー（高速風式手指用乾燥機）の実態調査」より