

手洗いのタイミングー When to Wash ー



手洗いは見た目の汚れを落とすのはもちろん、目に見えない細菌やウイルスを洗い流す、感染予防や食中毒予防に重要な行為です。食品を取り扱う現場では日常的に実施し、適切な洗浄剤・設備等を使用して消毒まで確実に行うことが重要です。

冬に猛威をふるうノロウイルスは、毎年多くの事故が発生しています。少量のウイルスで食中毒を引き起こしますが、食品中では増殖せず、ヒトの体内でしか増殖しません。そのため、ヒトから排出されたウイルスが手指を介して食品に付着したことが原因と考えられる食中毒事故が多く発生しています。

ノロウイルス以外にも、病原微生物が人の手を介して食品等を二次汚染し、事故の原因となることもあります。

手指に食中毒菌やウイルスが付着した場合も、適切な手洗いを実施し、清潔な手で食品を取り扱うことで、食中毒事故の発生を予防することができます。

食品に携わる業務に従事する人は、適切な方法とタイミングで手に付着した病原微生物を洗い落とし、常に清潔な手を保ちましょう。そこで今回は、「いつ手を洗うべきなのか」、手洗いのタイミングを取り上げます。

1. 厨房・調理エリアに入る前

他のエリアから汚染を「持ち込まない」ように手を洗いましょう。



2. 調理を始める時

食品に触る作業をする時には、手を洗いましょう。



3. 洗浄殺菌済みの器具・器材に触る前

洗浄殺菌をした器具・器材に触る時、特に食品接触面は手を洗った後でもなるべく触れないように気をつけないといけません。



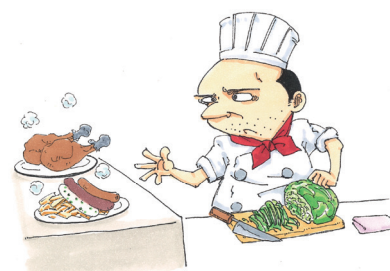
4. 使い捨て手袋を着用・交換する時

使い捨て手袋の着用・交換は手洗いの代用ではありません。使い捨て手袋は、洗浄・消毒後の手指で取り扱い、手袋自体を衛生的に管理しましょう。



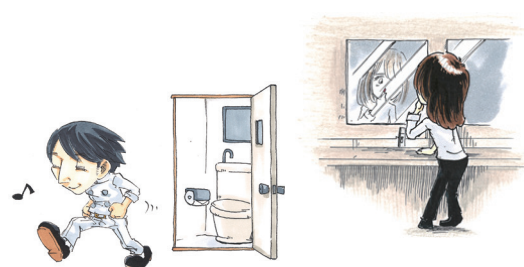
5. RTE 食品（調理済み食品）を取り扱う前

すぐに食べられる状態の食品を RTE 食品（Ready to eat 食品：調理済み食品）といいます。極力素手で触れないほうが良いのですが、触れる際はよく手洗いをしてください。



6. トイレを使用した後

トイレに入った後は、お化粧直しや鏡を見て身なりをチェックするだけであったとしても、きちんと手を洗いましょう。



7. 汚れた器具・器材を触った後

ゴミ箱などの容器も含みます。作業と作業の間に汚れ物を触った場合には必ず手を洗ってください。



8. 身体を直に触った後

顔や髪を含め、洗浄後の手・腕以外の身体に直接触れた後は、必ず手を洗いましょう！



9. 咳、くしゃみ、鼻水をかむ、喫煙、飲食した後

人の唾液などの体液には病原微生物やウイルスがいる可能性があります。これらが手につくような行為の後は、必ず手を洗いましょう。

