

手洗いに関する ファクトシート

食品が原因で発生する各種病気の感染を予防するためには、手を洗うことがとても大切です。食品衛生法でも、すべての食品取扱者を対象に、食品に触れる手や腕の部分を清潔にすることを義務付けています。頻繁に手を洗うことにより、他の人や汚染された表面に触れたりして付いた細菌を洗い流し、病気の感染を予防することができます。

手を洗う必要のある時

頻繁に手を洗うようにして下さい。細菌は肉眼で見えることも臭いで嗅ぎ分けることもできず、どこに付いているのかわからないので、今まで以上に頻繁に手を洗うように心がけて下さい。食品取扱者は、次のような場合には必ず手を洗うようにしましょう。

- トイレを使用した後。
- 清潔に洗ってある手や腕を除き、他人の肌に触れた後。
- 水槽で飼っている魚貝類、甲殻類を世話または取り扱った後。
- 咳やくしゃみをしたり、ハンカチやティッシュで鼻をかんだ後。また、喫煙や飲食の後。
- 汚れた器具や調理用品を使用した後。
- 調理作業中、汚れを頻繁に取り除き、複数の作業を行う時も汚染が広がらないように頻繁に。
- 生の食材を扱った後で調理済み食品を取り扱う時、またその逆の場合。
- テーブルの後片付け、汚れた食器の持ち運び、ごみ捨てなど手が汚れる仕事をした後。

正しい手の洗い方

およそ3人の内1人が、手を洗うことを習慣とせず、トイレの使用後にも手を洗わないと推計されています。次の手順に沿って正しく手を洗う習慣を身につけましょう。

1. 温かい流水で手を濡らし、液状、粉状、固形のいずれかの石鹸をつけます。
2. 力を入れて両手を揉み合わせ、皮膚の表面全体をこすります。爪の内側と各指の間をよく洗います。
3. さらに20秒間、たとえば短い歌をロズさむくらいの間、両手をこすり続けます。この石鹸をつけて手をこする過程で、汚れと細菌が取り除かれます。
4. 流水で両手を十分にすすいだ後は、紙タオル、ロール式の消毒布タオル、熱風乾燥器などを使って手を乾かします。

**飲食店の業務に関する詳細は、
最寄りの保健局にお問い合わせ下さい。**