

衛生通信

12

繁忙期こそ基本を忠実に！

使い捨て手袋について

年末に向けて忙しくなるこの時期は、衛生管理が疎かになりやすくなります。

今回は、食品取扱の現場でもっとも使用されることの多い「使い捨て手袋」について、着用の目的、着脱のポイントや交換の目安などをご紹介します。



何のために使用するのか

近年、食品従事者の手を介した食品への二次汚染による食中毒事故が後を絶ちません。使い捨て手袋を着用する目的は2つあります。

- ①手の汚染を食品に付けない（調理済み及び生食の食品等）
- ②食品の汚染を手につけない（肉、魚、卵等）



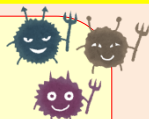
使い捨て手袋の誤用、過信、油断などから手袋が汚染源となり、大規模な食中毒事故を発生させる可能性があります。

やってはいけない！

危険な行為！

一度脱いだ手袋の再利用

手袋内で増殖した細菌を、手を介して調理器具や冷蔵庫の取っ手などを二次汚染させる。
着脱を繰り返すうちに手袋表面に触れて、手袋を汚染させる。



様々なところに触れた手袋のまま食品に触れる

冷蔵庫の取っ手などに触れた手袋を交換せず、そのまま食品に触れると、作業場の汚れや細菌・ウイルスを食品へ二次汚染させる。



手袋着用の過信

手荒れや傷がある従業員は手袋を着用し続けるため、手袋を着用している安心感から適切なタイミングで手洗いをせず、二次汚染を起こしてしまう。



手洗いせず手袋を着用

手袋へ手の汚れや細菌・ウイルスを二次汚染させる。



★「手袋をしているから安全」は、危険な思い込みです。

★手袋は、食中毒予防3原則のひとつである「つけない」を徹底するためのツールです。

★手袋の取り扱いについて正しく理解して使用することが大切です。

過信や思い込みは
しないように！



着用時のポイント

手袋を装着する前には、必ず手洗いが必要です。汚れたままの手で手袋を箱から取り出すと、手袋の表面の二次汚染につながります。適切な手洗い（二度手洗い）をした後、正しい手順で使い捨て手袋を装着しましょう。



ポイント

使い捨て手袋は・・・

- ・サイズに合った手袋を使用する
- ・着用前に破れや汚れなどの異常がないか確認する

サイズの合わない手袋を着用すると、作業がしにくいだけでなく、引っ張って破れやすくなる、指先の余り部分を切断して異物混入の原因になる等のリスクがあります。

手指に化膿・傷がある場合の手袋の着用

手指に化膿・傷がある場合は、食品を直接取り扱う作業を実施してはなりません。

「調理担当から外す」がベストな対応策ではありますが、やむを得ず就業する場合は、絆創膏を貼りその上から手袋を着用するといったルールで運用されている企業が多いことと思います。

この場合、手袋着用後は素手と同じ状態となりますので、手洗いが必要なタイミングでは適切な手洗いを実施しましょう。



ポイント

使い捨て手袋を長時間着用した際、手袋の中で汗をかき、残存している細菌が手袋内で増殖します。手袋着脱時にも、必ず手洗いを実施しましょう。

使い捨て手袋を交換するタイミング

使い捨て手袋を介した二次汚染を防ぐため、汚染された器具や設備等に触れた時など、**工程が変わるごとに交換**します。

ポイント

目的以外のものに触れる場合は手袋を交換する

《交換のタイミング》

- ①作業開始前および用便後、休憩後
- ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後
- ⑤配膳の前
- ⑥作業が変わる時
- ⑦使用したダスターを触った時
- ⑧毛髪や顔・マスクに触れた時
- ⑨清掃後やゴミ箱や段ボールに触った時
- ⑩接客時、またはその後（電話の対応など）



ポイント

《要注意点》

- ・一度外した手袋は再着用せず、速やかに廃棄する
- ・作業中に手袋の破れに気づいたときは、作業を中止し、破損した手袋の破片などを探す、責任者へ報告するなど適宜対応する

適切な保管・管理

予備や在庫も汚染させることのないように**管理**しましょう。

- ・手袋の箱は常に衛生的な場所で保管する
- ・手袋は、指先部分などに触れることなく箱から取りだせるよう工夫する
- ・手洗い設備の近くに、使用済み手袋専用のフタつきゴミ箱を設置する

手袋を適切に使用し
食中毒事故の予防に努めましょう



新型コロナウイルス
に関する情報はこちら

ニイタカホーム
ページに新型コロナ
ウイルスに関する
情報を掲載して
おります！

