

正しく使って効果を発揮！

## 使い捨て手袋について

食品取扱の現場で使用する手袋には、耐切創や耐熱保護など様々なものがあります。

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めやすなどをご紹介します。

### 》》 着用の目的

近年の細菌やウイルスによる食中毒事故の多くは、食品取扱従事者の手を介した食品の二次汚染によって発生しています。食品衛生の基本である衛生的な手洗いを行っても、手指には、切り傷や手荒れがもとで発生する黄色ブドウ球菌や、少量で食中毒を発生させるノロウイルスなどの病原微生物が残っている可能性があります。

使い捨て手袋(以下「手袋」)は、そのような病原微生物を手から食品に付着させないために着用します。

### 手袋の着用を過信した!?!大規模食中毒事例

●過去のノロウイルス食中毒事件

原因施設・食品	パン製造委託加工工場・学校給食として提供した食パン
患者数/喫食者数(発症率)	1,271人/8,027人(15.8%)
感染経路など	<p>複数の学校で同一の製造業者が製造した食パンを喫食した児童等が食中毒症状を発症。</p> <p>当該施設では、帽子やマスク・作業着・<b>使い捨て手袋などを着用</b>した従事者が、スライス後の食パンを1枚ずつ手に取り異物混入の検品を行っていた。しかし、手袋についての明確なマニュアルが整備されておらず、<b>不十分な手洗いによる手袋の汚染、手袋を適切に交換しなかった</b>ことによって食品の汚染を拡大したと推察されている。</p>

**過信禁物**

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。

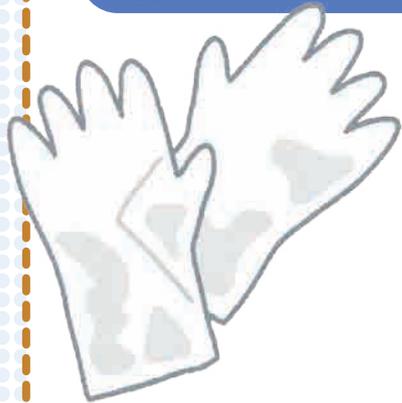
手袋の不適切な取り扱いや着用の過信によって、手袋そのものが汚染源となり、食中毒事故を発生させるおそれがあります。

手袋は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。



## 着脱のポイントや交換のめやす

### 着脱のポイント



- ・手の大きさに合ったサイズの手袋を着用する
- ・着用前に破れや汚れなどの異常がないか確認する
- ・手袋をはずすときは、手袋の袖口をつかみ、外側が内側になるように裏返ししながら、片方ずつはずす

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。



### 着用・交換のめやす

- ・取扱う食品や作業内容などによって異なるが、衛生的な手洗いと同様に着用・交換する
- ・手袋の交換時は、再度手洗いを行ってから新しい手袋を着用する



#### <手袋着用・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)

#### 手袋<まめ知識> その手袋は適合品?

食品に直接触れる手袋は、食品衛生法の器具類に該当します。安全性確保のために設けられた規格基準(材質試験・溶出試験)に適合したものを使用しましょう。

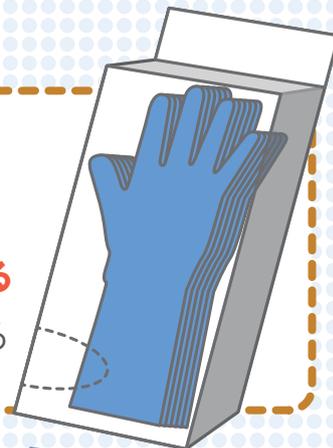
#### <注意点>

- ・手袋の**使い回し(再使用)はしない**
- ・**作業中も定期的に目視確認や交換を行う**
- ・作業中に手袋の破れに気づいたときは、作業を中止して、**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て、食中毒事故の予防に努めましょう!