



へいせいかから版“令和”



2023年7月号

新型コロナウイルス感染症の位置づけが2類から5類に引き下げられ、お祭りや花火大会、フェスなど様々なイベント開催が発表されています。また、国内外を問わず旅行者が多くなってきており、それに伴い宿泊施設でも予約が増加し嬉しい悲鳴を上げています。ですが油断してはいけません。少しずつですがコロナ感染者が増えています。必要な場所で必要な対策をしっかりと取り、楽しい夏が過ごせるようにしたいですね。

◎◎◎◎◎◎◎◎ 使い捨て手袋の衛生管理を見直してみませんか ◎◎◎◎◎◎◎◎

調理施設では、調理をする際に使い捨て手袋をします。

<手袋を着用する目的>

- ・食品衛生法適合品の手袋を使用し手指の汚染を食品に付けないこと
- ・食品の汚染を手指につけないこと



手袋の着脱や保管は衛生的に出来ていますか？

(食品衛生法適合品：厚生労働省の告知「食品・添加物等の規格基準(厚生労働省告知第370号)」を参照)

1. 衛生的に手袋を付ける

まずは手洗いです。手袋を付けるから大丈夫と思いませんか？汚れたままの手で手袋を箱から取り出すと、手袋の表面が汚染されます。また、手袋にピンホールがあったり作業中に手袋が破れた場合は食品が汚染されます。

これらを防ぐために着用する前は必ず手洗いを徹底してください。

次に気をつけることは、使い捨て手袋を取り出す時に触る位置です。食品に直接触れるものです。取り出し口が手袋の真ん中にある場合、箱や袋の下側を切って**手首側から取り出せる工夫**をしてください。取り出した後は手のひら・手の甲・指の部分に触らないよう注意し、手首付近を持って着用しましょう。また、手のサイズに合ったピッタリした手袋を着用してください。

2. 衛生的に手袋を外す

手袋の手首側をつかみ手袋の外側が内側になるように裏返ししながら外します。一度使用した手袋の使い回しは絶対にしないでください。

手袋を外した手は蒸れて汗等で汚れています。弊社に依頼された手指検査で黄色ブドウ球菌が検出された事例があります。手袋を外した後は手洗い・アルコール殺菌をして下さい。そのまま別の作業は厳禁です。

3. 衛生的に保管する

施設点検に何うと手袋が箱からはみ出たままの光景を見かけます。汚染されやすい場所で保管せず、作業終了後は扉がある棚や引き出しに保管するのが原則です。(保健所指導)ある施設では、ビニール袋に入れて帰っています。

必要以上の手袋を出さないように注意することも大切です。



調理作業場において手袋の着用・交換目安は次のようになります。

- ・作業開始前やトイレの後
- ・食品に直接触れる作業を行う前
- ・汚染作業から非汚染作業に変更になった時
- ・手荒れや傷がある場合
- ・生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた時
- ・生のままで提供する食材や調理済み食品を取り扱う前(盛り付け作業時)

『手袋を着用しているから大丈夫』という意識から、調理作業中の手洗いがおろそかになることがあります。**衛生の基本はやはり手洗いです!** (文部科学省HP参考)



お盆休み関係で、検体は8月7日(月)必着でお願いします!
★★検査センター直送の場合、封筒に会社名なども書いて下さい!
また採便管に便を入れた日付もラベルに記入して下さい。

【編集後記】

7月に入り、徐々に気温が高くなっています。この時期になると、夏バテや熱中症になってしまう方が多くみられるかと思われます。私もその一人です(笑)。「頭痛や立ち眩みを起こしてからでは水分補給は遅い、水分の取り方が下手くそ」と毎年のように言われています。ですので、今年こそはこまめに水分補給をして夏を乗り切りたいと思います。皆様も、こまめな水分補給や体調管理を意識しながらお過ごしください。 細菌室 原田



※今後、細菌室へ電話をかける場合には代表番号をお願いします。

前向きな姿勢と積極的な行動で お客様に感動をあたえよう!

衛生検査所登録79号 株式会社信濃公害研究所

松本 0263-36-5075 長野 026-214-2679 佐久 0267-56-2189 (代)