

## 使い捨て手袋の適切な使い方

### 1. 着用の目的

#### 『病原微生物・ウイルスによる食品への汚染防止』

☆特に、これからの季節はノロウイルス対策として重要

→洗い残して手指に残った少量のウイルスが食中毒の原因に！！

☆傷や手荒れがある時

→黄色ブドウ球菌などが食中毒の原因に！！



### 2. 過去の食中毒事例

2014年浜松市内の小中学校給食で1271名の食中毒発生  
パン製造会社が営業禁止処分となった

原因食品：食パン

原因：①使い捨て手袋の交換頻度について具体的な指示  
が無かった

②作業着は従業員が自宅で洗濯し、衛生状態を定期的  
に確認する規定等は無かった

③手洗い設備は冷水しか出ず、水流も弱く、一か所  
は故障中で、ハンドソープの量も少なかった

営業禁止処分後、施設の清掃・消毒、従業員の衛生教育、  
体調不良者のチェック方法の改善、作業着の衛生確保、

手袋交換のマニュアル作成等が保健所から指導された

### 3. 着用のタイミング

●盛り付け作業の時



●生のまま提供する食品（刺身・サラダ等）を扱う時



●加熱済み食品（揚げ物のカット・フライに塩を振る等）を扱う時



### 4. 手袋使用時のポイント

①着用前に「正しい手洗い」を行う

汚れた手で手袋を触ると手袋が汚染されます  
なるべく手首付近を持って着用する



②自分のサイズに合ったものを着用

③再利用しない

使用後は、作業台等に放置せずゴミ箱に廃棄

④適切なタイミングで交換

●汚染個所に触れた後（ダンボール・お金・ゴミ等）

●盛り付け作業前

●生のまま提供品、加熱済み食品に触れる前

●手袋が破れた時、指定された着用時間経過時

（作業中は異物にならないよう定期的にチェック）

（手袋表面は体温に近いいため、食品由来の菌が増殖）

●トイレ使用后、休憩後 など・・・

ノロウイルスはごく少量の摂取で感染します

**「手袋しているから大丈夫」は通用しません**

正しい手洗い・手袋の適切な着用により、  
細菌やノロウイルスによる食中毒を防止しましょう