



手袋の安全な使い方について見直そう～汚染源、異物混入にならないために～

皆様は作業時に手袋を着用していますか？何のために手袋を着用していますか？

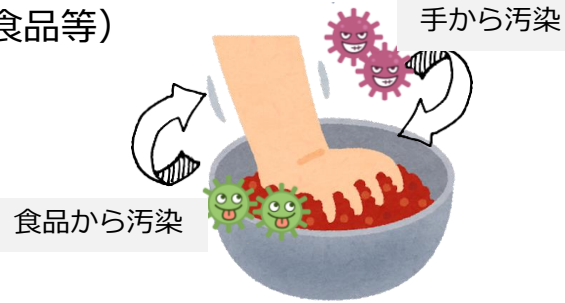
使い方を間違えると事故につながる可能性があります。

手洗いが不十分な場合、素手に付着している黄色ブドウ球菌やノロウイルスが手袋に付着し、そのまま調理することで食品が汚染されます。特に飲食店で新たに**テイクアウト等**を始める場合のお弁当類は、お店でその場で提供する料理に比べて**調理から喫食するまでの提供時間が長く**、その間に菌が増殖し**食中毒につながるリスクが高くなる**ります。

■手袋の使用目的

- ・手の汚染を食品につけない（調理済み、生食の食品等）
- ・食品の汚染を手につけない（肉、魚、卵等）

食中毒三原則「つけない・ふやさない・やっつける」の「**つけない**」にあたります



■着用の目安

- ・お刺身、サラダ等生のままで提供する食品、調理済食品を盛付けるとき
- ・生肉、生魚など微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れるとき
- ・手荒れ、傷がある食品従事者

着用前・使用中は汚れや破れを目視確認、
使用後は破れていないことを確認し速やかに廃棄



■交換の目安

- ・トイレの後にはかならず
- ・汚染作業（ゴミ、お金などを扱った）後に調理作業を行うとき
- ・髪の毛や顔を触れたとき
- ・薬剤を取り扱ったあと
- ・決められた交換時間毎
- ・使用中に破れたとき



一度着用した手袋の使い回しはしない
長時間着用したまま様々な作業をしない

■手袋による事故事例

手袋の着用、交換の目安を挙げましたが、「手袋を着用すれば大丈夫」という過信が最も危険です

事例①	2014年1月浜松市内小学校において嘔吐、下痢などを発症した児童、職員が多数発生。調査の結果、患者は19の学校で発生し患者数は1271名。原因食品の市内で製造した食パンなどからノロウイルスが検出。
原因	①スライス後のパンを検品する際は使い捨て手袋を着用していたが手袋の交換について明確なマニュアルがなかった ②作業服は従業員が自宅で洗濯し菌を持ち込む可能性があった ③トイレの手洗い場は冷水しか出ず十分な手洗いをしていなかった これらのことから、トイレ使用後に手洗いが不十分な状態で手袋を着用し手袋自体にウイルスが付着。さらに手袋の交換頻度が少ない、ルールが不明確なためにウイルスに汚染された手袋を長時間使用することで食品が汚染されたと推定された。
対応	従業員の体調不良者のチェック 作業着の衛生管理 手袋の衛生確保（衛生的な手袋箱の保管、置き場所） 手洗い、手袋着用・交換のルール化と徹底
事例②	ポテトベースとカット野菜の混合中に使用していた無色の使い捨て手袋をボール内に置いた状態で作業を中断した。手袋がボールに入っていることに気づかず混合作業を再開し盛付けした。
原因	手袋の放置、無色の手袋を使用し目視でわかりづらかった
対応	放置など使用方法のルール化と徹底、色つき手袋への変更



■事故を起こさないために日常から気を付けること

- ・使用する手袋は**食品衛生法適合品**を使用
- ・手袋置き場、箱は常に**清潔**で異物混入にならないように保管します
- ・**手のサイズに合うもの**を使用します
- ・汚れたままの手で手袋を箱から取り出すと手袋表面の汚染につながります
正しい手洗いをした後に手袋を取り扱しましょう
- ・手袋の**指部分など食品に接触する部分には触れない**ように取出し装着しましょう
- ・交換する手袋は必ず**破損がないことを責任者が確認**してから廃棄し、**記録を残す**ことも重要です
- ・もし破れていた場合は責任者に報告し**作業を止めて破片が見つかるまで探します**
- ・手袋の破損がわかるように**色つきの手袋**を使用しましょう
- ・脱いだ手袋は**作業場や調理器具に放置せず**直ぐに決められた廃棄箱に捨てましょう



お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL: 011-242-8288