



**手洗いは食中毒対策の基本！
ウイルス除去に2度洗いをしっかり行おう！**

この機会に正しい手洗い方法をもう一度確認しましょう！



準備	水洗い	石けん洗い	すすぎ	乾燥
 <ul style="list-style-type: none"> ● 爪は短く切る ● 時計や指輪を外す ● 手荒れのケア 	 <ul style="list-style-type: none"> ● 流水で軽く洗う 	 <ul style="list-style-type: none"> ● よく泡立て、指先・指の間・手首まで念入りに 	 <ul style="list-style-type: none"> ● 流水でよくすすぐ 	 <ul style="list-style-type: none"> ● 使い捨てペーパータオルや清潔なタオルを使用

2度洗いが効果的！ 洗い10秒 →すすぎ15秒

手洗いの時間・回数による効果

手洗いの方法	残存ウイルス数 (残存率)
手洗いなし	約1,000,000個 (100%)
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	約10個 (約0.001%)
ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎを 2回繰り返す	数個 (約0.0001%)

特に指先、皮膚のしわやくぼみにはウイルスが残りやすいので注意して洗いましょう！



「コバトン」

ノロウイルスは感染力が強く、10個からでも感染します！

出典：森功次他：感染症学雑誌、80:496-500,2006

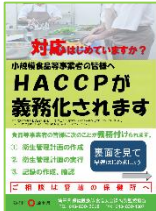
HACCPの衛生管理の1つに「手洗い」が含まれています！

手洗いのマニュアルを作成しましょう

手洗いの記録をチェックしましょう

④ 1 2	手洗いの実施	いつ	トイレ・清掃の後、 調理施設・工程に入る前、 生肉や生魚等を扱った後、 金銭を触った後 その他()
		どのように	衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを行わせる

分類	④-2 手洗いの実施	特記事項
1日	良・否	
2日	良・否	4/2 昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた。
3日	良・否	



※講習会で配布した『HACCPが義務化されます』のパンフレット「様式1：衛生管理計画」及び「様式3：一般的衛生管理計画」の④-2手洗いの実施が上記に該当します。

いつ手洗いするのか
マニュアル化をし、
手洗い後は**実施の記録**をしましょう！



市場トピックス

スーパーで有毒魚！？

平成30年12月11日、三重県のスーパーにて、「カワハギ」として販売された魚が、猛毒を持つ「ソウシハギ」だった可能性がわかりました。

ソウシハギは、内臓などに**毒が含まれる**ものがあり、食べると呼吸困難などで、死に至る可能性もあります。

見慣れない魚を販売する際には魚種を確認しましょう！

※当該魚を喫食した購入者の健康被害はありませんでした。



調理しても毒は分解されないから危なかった！
気を付けましょう。



ソウシハギ(厚生労働省HPより)

《この情報の問い合わせ先》

埼玉県食品安全課特別監視担当

TEL 048-830-3618

FAX 048-830-4807