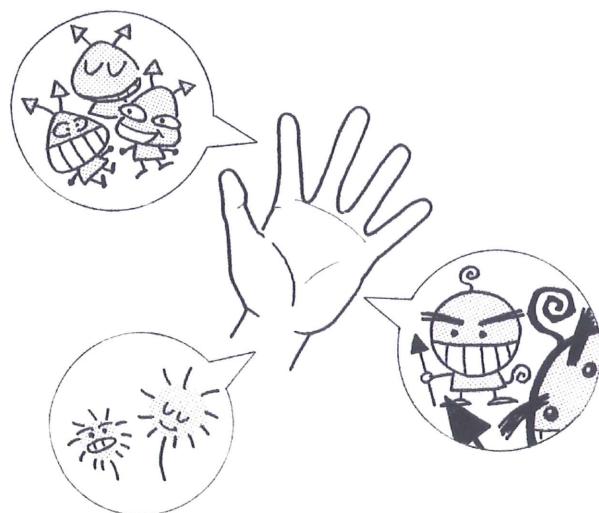


7 手洗い : 手洗いは、衛生管理の基本です。確実に洗うこと！
手袋をする理由を考え、使い分けましょう！

作業が変わることの手洗いは、大変です。調理室内の適所に手洗い設備がない、作業にゆとりがないなどから、手洗いが疎かになります。

また、手袋をすることで、手がきれいであるという感覚になったり、直接にものに触れた感覚がなかったりすることから、手袋をした手であれこれを触る、手洗いが疎かになる実態がありました。



検査結果から

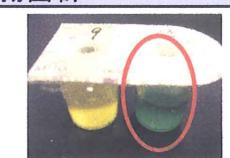
拭取り箇所	ATP測定値 (RLU)	コメント
汁ものの配膳前に手袋（青）をしたまま手洗い後の手	3,687	汁物は尺を使って配膳されるため、手袋（青）をした手が直接、食品にふれることはありませんが、手洗いの合格ライン（500～1,500）からみると、手袋を装着している安心感が手洗いを疎かにしていると考えられます。 また、手袋をしていると、加熱後の熱い食品が手に触れるに対する注意も疎かになり、危険性も高くなります。

拭取り箇所	細菌数	大腸菌群		
		コメ ント	大 腸 菌 群	大 腸 菌 群
肉をあつかう手	$>10^7$	$<3,000$		+
手洗い後、冷蔵庫から肉の入った食缶を取り出し、移動台にのせ、釜の前に運んだ時点で調理員の手の拭き取りを行いました。結果、細菌数が多数みられ、液体培地では大腸菌群が陽性でした。 すなわち、肉を入れた容器が汚染されていると考えられます。このことから、肉を容器の移し替えをする際に、肉を入れる人、蓋を閉め容器を運ぶ人と二人がかりで行うこと、肉を入れた容器の保管場所を留意することなどの措置が必要であるといえます。				

拭取り箇所	細菌数	大腸菌群	大腸菌	コメント
			—	この手袋は茹で作業のときに使うゴム製のものです。
ゴム製手袋を外した後の素手	<3,000	—	—	細菌数を示す培地に若干ではありますが、コロニーがみられるのは手袋の中の汚染状態を表していると考えられます。茶色の手袋の衛生的な管理に気をつけましょう。

拭取り箇所	ATP測定値 (RLU)	コメント
	1,712	この調理場では、終始、手袋（青）を使用しており、衣を付ける作業は手袋の上にナイロン手袋（使い捨て）をして行っていました。二つの手袋を外し、手洗い後の拭き取りを行いましたが、手洗いが合格ライン（500～1,500）に達してはいませんでした。終始している手袋（青）の管理と常に手袋を装着する意味を見直す必要があります。
フライの衣付け終了後、手洗いをした素手		

拭取り箇所	ATP測定値 (RLU)	コメント
	3,804	事前資料において爪ブラシの洗浄・消毒方法の情報がなかったことから、ブラシ部分のATP測定を行いました。人の手洗いの合格ラインが500～1,500であることから、爪ブラシの洗浄・消毒の見直しが必要です。手の洗浄に使用する器具は、日常的に洗浄・消毒・乾燥をし、衛生に管理しましょう。
爪ブラシ（使用後）		

拭取り箇所	細菌数	大腸菌群	大腸菌
			
ほうれん草を水冷する人の手（素手）	<3,000	+	+
コメント			
ほうれん草を茹でた後、水冷をする場面で素手でかき混ぜています。この後さらに加熱するとはいえ、加熱済みのものは素手で扱わないことです。ましてや、この調理員の手からは大腸菌群が検出されました。調理員の手洗いが不十分であることが考えられます。手洗いを確実にすることの徹底を図るとともに、作業工程表で作業分担の見直しが必要です。			

