



食品製造業では、微生物制御や異物混入に対して、細心の注意を払わなければなりません。さらに製造現場を清潔に保ち、食品汚染のリスクを低減するための衛生管理が必要となります。今回は作業員の衛生管理として重要な項目の一つである、手洗いについてご紹介いたします。

### ■1. 「手洗いに始まり、手洗いに終わる」

手や指は作業を行う上で、必須の道具とも言えます。しかし、食中毒や腸管感染症は手指を媒介して伝播することが多いため、食品製造に関わる人にとって、手洗いはきわめて重要です。よく「手洗いに始まり、手洗いに終わる」言われますが、手洗いの時間は作業時間の一部であると考えましょう。

### ■2. 「手洗い」の種類

「手洗い」には微生物や汚れの除去レベルにより、「日常的手洗い」、「衛生的手洗い」、「術前手洗い」の3つに分けられ、TPOに合わせて使い分けられます(図1)。この中で食品製造業に深く関係するのは、「衛生的手洗い」です。手にはもともと存在している常在菌と外部から付着してきた通過菌がありますが、衛生的手洗いは手指に付着した通過菌を除去することを目的とした手洗いです。

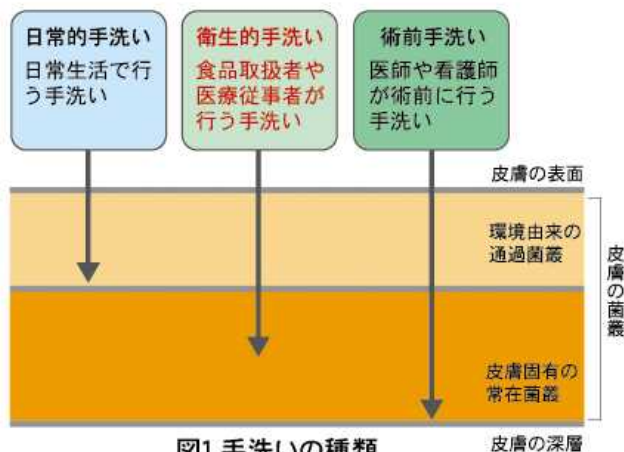


図1 手洗いの種類

### ■3. 手洗いのタイミング

作業を始める前はもちろんですが、1回洗えばよい、というわけではありません。

- トイレを出る場合
- 微生物汚染のおそれのある箇所に接触した場合
- 汚染作業区域から非汚染作業区域へ移動する場合
- 食品に直接触れる作業に当たる場合

以上のような場合は手指の洗浄、消毒を行う必要があります。

また、手袋を装着する場合でも、手袋が破れた場合を想定し、必ず手洗いを行わなければいけません。

### ■4. 手洗いの方法について

- ① 手指を水で濡らし、石鹸を付けて、指先、手の平、甲、指の間、

爪先、手首をもみ洗いする。(ハンドブラシを用いるのが望ましい。)

- ② 流水で十分にすすぎ、ペーパータオルで水分を拭き取る。

- ③ アルコールをスプレーし、よくすり込む。

以上が基本的な手洗いの流れです。使用する石鹸は各社から様々なものが販売されていますが、普通の固形石鹸でも十分です。

表1に使用する石鹸ごとの注意点を示します。

表1 各種石鹸を使用する上での注意点

石鹸の種類	注 意 点
固形石鹸	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 無香料が望ましい。</li> <li>• 小さくならないうちに交換すること。(小さいと使い勝手が悪く、手洗いが雑になる恐れがある。)</li> </ul>
薬剤入り固形石鹸	
薬剤入り液体石鹸	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 指定の濃度を厳守する。(濃度が高いと、手荒れの原因や容器のノズルが詰まる可能性がある。)</li> <li>• 容器いっぱいには充填しないこと。(長期経過すると雑菌汚染の可能性がある。)</li> </ul>

### ■5. 手荒れについて

食品製造業のように手洗いの頻度が高い業種では、手荒れに対する配慮も必要です。手荒れした手指には20%前後の黄色ブドウ球菌が生息していると考えられます。また手荒れにより製造現場での微生物汚染が発生する可能性が高くなります(図2)。

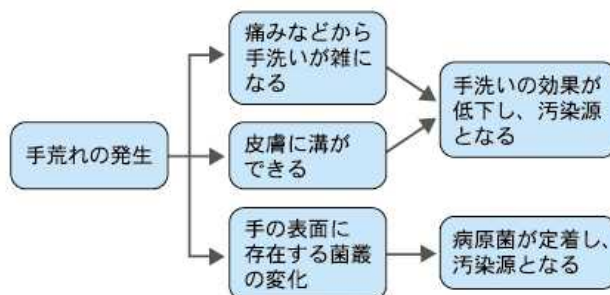


図2 手荒れ発生から汚染まで

手荒れを防ぐためには、手洗いのタイミングとその理由を明確に規定し、作業員それぞれにきちんと理解させることが大切です。

#### (参考文献)

- ・「食品製造の微生物管理マニュアル」(財)食品産業センター編 (1996) 技報堂出版
- ・「衛生管理講習会 テキスト&参考資料集」 (2003) 沖縄県工業技術センター