

対象品目：全品目

規範項目

35

手洗い設備やトイレ設備の確保

規範の必要性や背景

*作業者の衛生管理を徹底するために、ほ場や調製施設などには、手洗いの設備やトイレの確保が必要です。

取組事項

- ほ場や施設から通える範囲で手洗い設備やトイレを確保する。
- 手洗い設備は、水を十分に供給し、石けんやペーパータオルなどを備え、手指の洗浄や乾燥が適切にできるように管理し、いつでも使える状態にする。
- これらの設備を定期的に清掃し、資材を調べておく。

解説



(図1) 簡易トイレの設置



(図2) ほ場敷地内の水道に石けんを設置



(図3) 付近に水道がないところはポリタンクを利用した手洗い場を設置

写真：鹿行農林事務所経営普及部門

●正しい手の洗い方



(図1) 出典:農林水産省HP

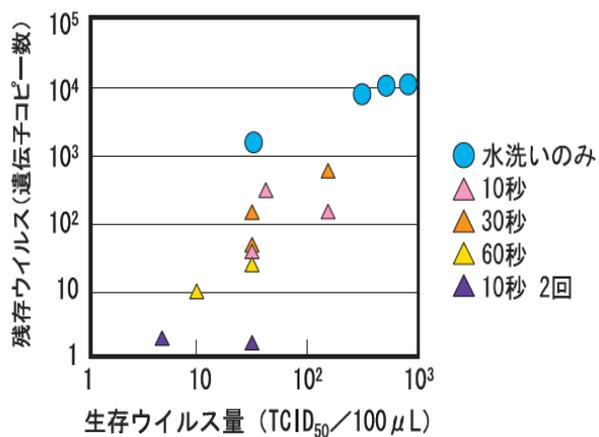
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/handwash.html>

●手洗いに関する根拠

(「学校給食調理場における手洗いマニュアル[参考資料]」(文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課作成)より引用)

・1回の手洗いで除去された微生物は、石けんの泡とともに共存しており、除去の程度はすすぎの良し悪しに左右されます。短時間でも、手洗いを2回行うと、時間をかけた1回手洗いよりも効果があるとの実験結果もあります(図2)。

・石けんで手洗いしたあと、ペーパータオルで水分をしっかりと拭き取ることにより、残っている付着微生物をさらに減少させることができます。また、手がぬれていると、付着微生物が容易に移行し、食品等を汚染させる原因になります。



(図2) 石けん手洗い方法の比較

出典:学校給食調理場における手洗いマニュアル[参考資料]

◆参考情報

- ・野菜の衛生管理に関する情報 (農林水産省HP)
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/
- ・学校給食調理場における手洗いマニュアル (文部科学省HP)
http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/08040316.htm

◆関連法令等

- ・栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針 (農林水産省HP)
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html