

調理器具を使い分けましょう

○ 二次汚染に注意！

生肉や生野菜などの食材は、何らかの食中毒菌やウイルスに汚染されている可能性があります。これを『一次汚染』といいます。

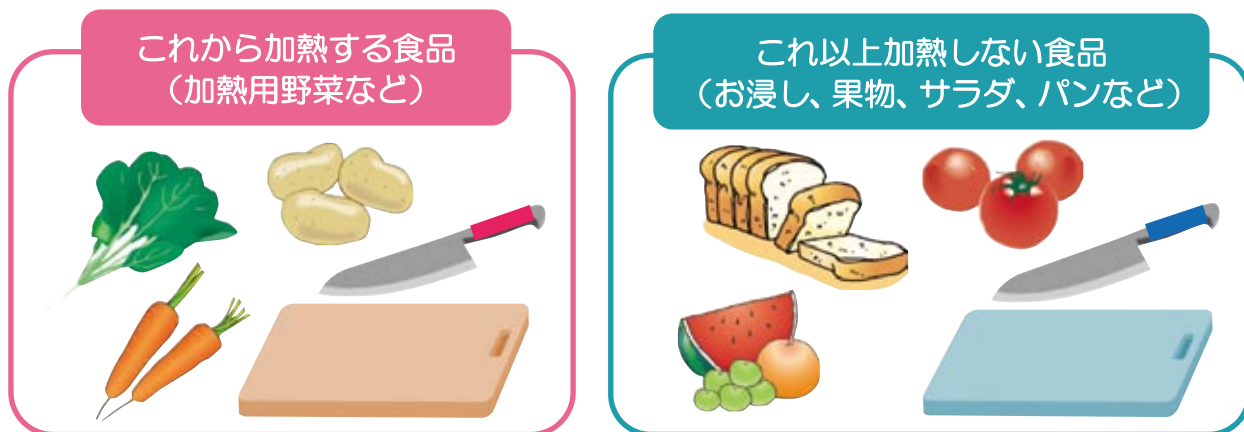
これに対して、食材についていた菌やウイルスが、調理器具や人の手などを介して、他の食品を汚染することを『二次汚染』といいます。二次汚染を防ぐためには、手洗い、調理器具の洗浄・消毒とともに調理器具の使い分けが大切です。



○ 調理器具は使う目的ごとに複数用意していますか？

二次汚染を防ぐために、調理器具（包丁、まな板、ザル、ボウルなど）は複数用意しましょう。これから加熱する食品用、これ以上加熱しない食品用として、最低でも2つ以上用意できるとよいでしょう。

また、生肉・生魚を扱うなら生肉・生魚用、離乳食も作るなら離乳食用など、各施設の状況に応じて調理器具の使い分けを増やしましょう。



色分けをしたり、目印をつけると
間違っても使うことがなくなります

〈まな板の傷に注意！〉

材質を問わず、同じまな板を使い続けると表面にキズがついてきます。キズの中に汚れや食中毒菌が入りこみやすくなり、洗浄・消毒が不十分だと食中毒の危険性が高くなります。定期的買い替えや削り直しを行いましょう。

シンクで食材が汚染されないようにしましょう

○ その作業、シンクを汚染していませんか？

シンクで行う作業について、シンクを汚染する可能性が低いものから順番に並べてみました。シンクでの作業は、できるだけ汚染度が低い食材や作業から順に行いましょう。作業の都合上、汚染度の高い作業を先に行った場合は十分に注意が必要です。

汚染度	作業例	シンクを汚染する可能性
	茹でた野菜を水にさらす	〔加熱調理後なので、食中毒菌やウイルスがついて〕 いる可能性は低い
	果物や生で食べる野菜を洗う	食材由来の食中毒菌がついている
	土付きの野菜を洗う	土壌由来の食中毒菌がついている
	生肉のドリップを捨てる	ドリップに食中毒菌が含まれている

これらの他にも・・・

- ・ 手を洗う場合(※)や調理に使った器具を洗う場合は、その直前にどのような作業をしていたかでシンクを汚染する度合が異なります。 (※)調理場内に専用の手洗い器がない場合
- ・ 下痢やおう吐など体調不良の方が使った食器は、食中毒菌やウイルスに汚染されている可能性があります。調理場に持ち込む前に、次亜塩素酸ナトリウム(0.1%)で消毒しましょう。

作業の途中で『生で食べる野菜や果物』を洗いたいときにはどうすればいいかしら？



シンクからの汚染を防ぐために、これ以上加熱しない食品(生野菜や果物など)は直接シンクに置かず、清潔なボウルを使用しましょう。



実験しました！

シンクで手を洗うと、このように汚れが飛び散ってしまいます。シンク内を洗浄・消毒して、きれいな状態を保ちましょう。

わっ！
こんなに汚れが
飛び散るの？！



青色の絵の具を『汚れ』に見立ててシンクで手を洗うと・・・



さしさし！



シンクの広い範囲に『汚れ』(絵の具)がはねていました

いつ手洗いをしていますか？

○ 手洗いをするタイミング



調理開始前



手袋をつける前



生ものに触った後



トイレの後



盛り付けの前



汚れたものに触った後

調理前だけでなく、作業が変わるごとに手洗いをしましょう。

また、やむを得ず調理員が調理以外（保育やトイレ掃除など）の作業を行った後は、特に念入りに手を洗いましょう。

手の洗い方は巻末資料をご覧ください。



P.18



使い捨て手袋をつける前にも手洗いが必要ですか？手袋をつけるなら、手洗いはしなくてもよいと思うのですが・・・

実験しました！

青色の絵の具を『汚れ』に見立てて、手を洗わずに手袋をつけると、手袋の表面に『汚れ』がつきます。

手袋をつける前にも“しっかり”手を洗いましょう。

手袋をつけてみると・・・



そのまま調理すると・・・



手首を中心に汚れがつきました



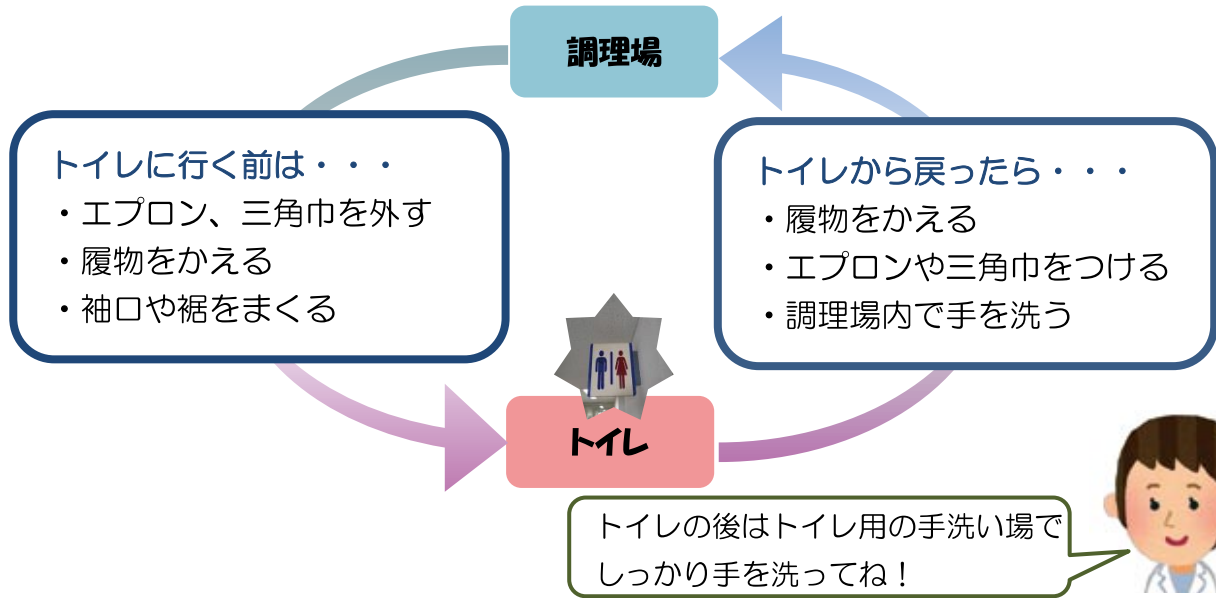
まな板を汚してしまいました



ココも注目！

トイレ後の手洗いと履物について

調理作業中にトイレに行く場合、トイレ後の手洗いには特に注意が必要です。トイレの水洗レバーやドアノブには食中毒菌やウイルスがついている可能性があるからです。トイレ後には、トイレ用の手洗い場で一度手を洗い、調理場へ戻ったらもう一度手を洗います。二次汚染を防ぐために、手を拭くタオルの共用はやめて、ペーパータオルを使いましょう。



袖口や裾にも注意！

色水を水様便に見立てた実験の紹介です。

出典：長野県北信保健福祉事務所『トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証』



和式トイレだとズボンの裾にも汚れがはねていました

おしりを拭くときに、袖口まで汚れていました



食事を介助する人も手洗いを忘れずに！

保育の仕事には手が菌やウイルスに汚染される機会が多くあります。保育士が食事介助を行う前には、手から食品を汚染しないよう、十分に手を洗いましょう。



【手が汚染される機会の例】

おむつ
替え

おう吐物
処理

トイレの
補助

着替え