



## 第3章 マスク、手袋等の洗浄・消毒マニュアル

### 1. 布マスク、使い捨てマスク



#### 【使用目的】

- ・口や鼻の細菌やウイルスなどの微生物が手指や食品に付着するのを防ぐ。
- ・くしゃみをした際、細菌やウイルスなどの微生物の飛散を防ぐ。

#### 【装着のポイント】

- ・鼻や口を覆う。
- ・白衣を着用する際には、マスクも装着する。
- ・作業が終了したら、使い捨てマスクは廃棄する（布マスクは洗浄・消毒する）。

#### 〈装着時の注意〉

独立行政法人日本スポーツ振興センターの拭取り検査によれば、学校給食従事者の鼻腔検査では、黄色ブドウ球菌が14.6%検出されている。

※鼻腔から手、手から食品への汚染を防止するためにも、鼻まで覆って装着することが大切である。

※調理中は装着中のマスクには触れない。触れたら手洗いをする必要がある。



鼻腔内の  
黄色ブドウ球菌



鼻がマスクから出ている

#### 〈布マスクの洗浄方法〉

- ①専用のバケツに湯と洗濯用洗剤を入れ、その中で揉み洗いをする（特に、内側の口や鼻にあたる部分をていねいに揉み洗いする）。
- ②流水ですすぐ。
- ③専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間浸漬する。
- ④流水で十分すすぐ。
- ⑤水気をよく切った後、衛生的な場所に吊して乾燥させる。
- ⑥個別に小さなビニール袋に入れ、衛生的な専用容器で保管する。



## 2. ゴム手袋、使い捨て手袋

### ゴム手袋



#### 【使用目的】

- ・手荒れ防止
- ・やけど防止
- ・手指の汚染防止

#### 【使用箇所】

- ・加熱調理用
- ・食器及び器具の洗浄用
- ・場内の清掃用
- ・トイレ清掃用

作業内容により、色分けを行い、区別して使用する。

#### 〈装着時の注意〉

- ①装着前に手洗いを行う。
- ②ゴム手袋の洗浄、乾燥がされているか確認する。
- ③それぞれの作業（加熱調理用、食器・器具の洗浄用、清掃用）ごとの専用のゴム手袋を使用する。

#### 〈外す時の注意〉

裏返して外す必要はないが、食品残渣を取り除き、洗浄用バケツの上で外し、バケツの中に入れる。



### ひとことアドバイス

手荒れのある人は、ゴム手袋の内側の汚染防止と手荒れの悪化を防ぐため、使い捨て手袋の上にゴム手袋を装着しましょう。

### 使い捨て手袋



#### 【使用目的】

- ・手の汚染を食品に付けない（調理済み及び生食の食品等）。
- ・食品の汚染を手につけない（肉、魚、卵等）。

#### 【使用箇所】

- ・手指に傷等がある場合
- ・生食する食品
- ・加熱調理後の食品
- ・肉、魚、卵等の取扱い

#### 【ポイント】

- ・使い捨て手袋は、食品衛生法規格基準に適合した材質のものを使用する。
- ・和え物を行う際には、肘までの長さの使い捨て手袋が望ましい。



### 〈装着時の注意〉

①装着前に標準的な手洗い又は作業中の手洗いをする(「学校給食調理場における手洗いマニュアル(文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成20年3月)」参照)。

②それぞれの作業内容により、使用目的に合った使い捨て手袋を選ぶ。

③使い捨て手袋装着後の手の消毒は必要ないが、手袋の箱などが汚染されていると、食品汚染につながるため、常に衛生的な保管が必要である。



衛生的で取り出しやすい保管の工夫



使い捨て手袋の置き場所が汚染されやすい場所である。また、取り出し方も乱雑で、手袋が汚染される可能性がある。

### 〈1人で配食の事例〉

加熱調理後の食品を、やむを得ず1人で配食する場合は、下記の写真のように、片手に使い捨て手袋を装着して作業をする。



標準的な手洗い後、片手に使い捨て手袋を装着し、加熱後の食品を数える。



手袋をしていないもう片方の手で、蓋をする。



### ひとことアドバイス

- ・使い捨て手袋を装着したまま、器具や目的外の食品に触れないよう、直前に使い捨て手袋を装着し、作業が終わったら、直ちに外すようにしましょう。
- ・同じ使い捨て手袋をはめたり、外したりしないようにしましょう。

### 不適切な使い捨て手袋の使用例



**段ボール開封時に使用**  
汚染されているダンボール箱を取り扱うのに、使い捨て手袋使用の必要はない。



**使い捨て手袋を装着した下処理作業**  
野菜洗浄時に使い捨て手袋使用の必要はない。また、手袋が短いため、水が入る。



**使い捨て手袋を装着したまま紐を結んでいる**  
使い捨て手袋装着後には、目的外のものを触らない。

### 使い捨て手袋の外し方

①手袋の袖口をつかんで手袋の外側が内側になるように、裏返しながら、片方の手袋を外す。

②もう片方の手袋の外側に触れないように、手袋を外した手を袖口に差し込む。

③①と同じように外側が内側になるように、裏返しながら外す。

※手袋の内側は、皮脂で汚染されているので、使い捨て手袋の使いまわしはしない。

※手袋を外した後は、手洗いをする。

①



②



③





### 3. ゴム手袋、使い捨て手袋の使用

手袋を使用しているので安心であるという意識から、手袋を常時使用したり、手洗いがおろそかになったり、不適切な手袋の使用が多く見られました。ゴム手袋、使い捨て手袋の使用について確認してみましょう。

- Q1** 「学校給食衛生管理基準」から「使い捨て手袋の使用」が削除されていますが、使い捨て手袋は使用してはいけないのですか。
- A1** 使い捨て手袋の使用を禁止しているものではありません。これは、手袋を使用していれば安心であるという意識から、調理作業中の手洗いがおろそかになっていることが多く見られたからです。基準においても「調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。」と明記されています。
- Q2** ゴム手袋と使い捨て手袋の使い分けはどうしたらいいですか。
- A2** ゴム手袋の使用は、手指の汚染防止の他、手荒れややけどの防止を目的として使用し、加熱調理用、食器及び器具の洗浄作業用、清掃用を色分けし、明確に区別して使用します。
- また、使い捨て手袋の使用の目的は、二次汚染防止です。「手の汚染を食品に付けない」、「食品の汚染を手指に付けない」の二通りの考え方があります。そのため、手指に傷等があるときや、生食や加熱後の食品に触れるとき、又は肉・魚介類・卵等を扱うときに使用します。使い捨て手袋を選ぶ際には、食品衛生法規格基準に適合した材質で、形や用途に応じて選ぶようにしましょう。和え物等を和える際には、肘まである使い捨て手袋を使うようにしましょう。
- Q3** 使い捨て手袋の表面に白い粉が付いているものがありますが、これは何ですか。
- A3** 白い粉は、コーンスターチですので、洗い落とさず使用できます。
- Q4** 内側に白い粉がついた手袋を着用し、果物を切っていると、汗や水分で白い液が逆流し、果物を汚染してしまいそうですが、どうしたらいいですか。
- A4** 水分が手袋の中に入らないようにすることが大切です。また、手袋の中に汗が溜まらないよう、作業の途中で取り替えましょう。
- Q5** 生食をする果物などを切るとき、使い捨て手袋を装着して作業をすると、手袋を切ってしまう、異物混入の恐れがあるため、標準的な手洗いを行ったうえで、素手で作業して問題はないでしょうか。
- A5** 手指は、手洗いをしても、皮脂や汗、爪の間の汚れなどが浮き上がってくる場合もあるので、生食の食品や調理後の食品には、素手で触れないことが原則です。使い捨て手袋の破片等の異物混入を防止するためには、手指に密着した手袋を使用しましょう。

- Q6** 使い捨て手袋の着脱で気をつけることはどんなことですか。
- A6** 装着する際には、破れ等がないか確認し、異物混入にならないようにしましょう。装着したまま、器具や目的外の食品等に触れないように、作業直前に装着するようにしましょう。また、外す際には、他の食品や器具等を汚染しないよう、裏返しにしてゴミ箱に捨てるようにしましょう(P33参照)。
- Q7** 手袋を使用する際は、素手で食品を触るわけではないので、手洗いをしなくてもよろしいでしょうか。
- A7** 手袋を装着する前にも、手洗いが必要です。汚れたままの手で手袋を箱から取り出すと、手袋の表面の汚染につながります。作業中の手指は、いろいろな食材や器具等に触れているので、汚染されています。手洗いをした後、正しい手順で使い捨て手袋を装着しましょう(「学校給食調理場における手洗いマニュアル(文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成20年3月)」参照)。
- Q8** 使い捨て手袋を装着した際に手を洗浄・消毒をしなければならないのですか。
- A8** 使い捨て手袋装着時は、洗浄・消毒の必要はありません。  
 使い捨て手袋の衛生状況を確認するため、細菌検査を行ったところ、適正に保管された箱から出した使い捨て手袋は、いずれも1手袋当たり一般生菌数は3,000個以下、大腸菌群は陰性で、洗浄・消毒を行う必要がないことがわかっています。  
 ただし、手袋の箱などが汚れていたり、汚れた手のまま手袋を取り出したりすると、手袋の汚染につながるため、箱を衛生的に保つとともに、手洗いをした後で手袋を取り出しましょう(P32参照)。

使い捨て手袋表面の拭取り検査結果

使い捨て手袋 (材質：ポリエチレン)	一般生菌数	大腸菌群
製品A	<3,000	陰性
製品B	<3,000	陰性
製品C	<3,000	陰性
製品D	<3,000	陰性
製品E	<3,000	陰性

独立行政法人日本スポーツ振興センター調べ

- Q9** ゴム手袋を装着し、揚げ物や焼き物を数えてもいいのですか。また、その際どんなことに注意すればよろしいでしょうか。
- A9** 原則として、ゴム手袋は加熱後の食品には使用しません。揚げ物等の熱い物を配食する場合には、やけどを防止するために薄手の布手袋の上に熱に強いタイプの使い捨て手袋を重ねて装着しましょう。



## 4. 靴



### 【準備するもの】

- ・靴用洗浄ブラシ
- ・中性洗剤などの洗剤
- ・ゴム手袋

### 【洗浄のポイント】

A 靴の裏



### 〈靴の洗浄方法〉

- ①靴の裏側の溝に溜まっているゴミを取り除く。
- ②温湯に漬け、中性洗剤を付けて、ブラシでこすり洗いをする。
- ③流水ですすぐ。
- ④乾燥させる。
- ⑤決められた場所に保管する。



汚染作業区域用  
と非汚染作業区  
域用を色分けす  
るとわかりやす  
い。



### ひとことアドバイス

- ・汚染作業区域用と非汚染作業区域用を区別し、整備しましょう。
- ・床や靴の底の汚れは、場内を歩くことにより汚染を広げるので、常に清潔に保つ必要があります。