



使い捨て手袋の衛生管理



使い捨て手袋は食中毒予防のために使用しますが、使い捨て手袋を使っているながらもノロウイルス食中毒が発生した事例が報告されています。

『使い捨て手袋を使っているから大丈夫！』という油断はありませんか？



汚い手で使い捨て手袋をつかんでいませんか？

使い捨て手袋を使用しながらもノロウイルス食中毒が発生した事例では、「使い捨て手袋を使っているから…」という安心感（＝過信）から、手袋着用前の手洗いが正しく行われていませんでした。

手袋着用前の手洗いを怠ると、手袋の表面に手指の汚れを付けてしまいます。手袋表面を汚染してしまえば、手袋着用の意味がありません。

また、手袋を容器から取り出すとき、手袋の指先など、食品が直接触れる部分をつかんで取り出していないか？

手袋着用時に手袋表面を汚染しないようにする意識が重要です。

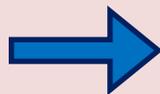


使い捨て手袋を着用するときに気を付けること！

- 着用前に、しっかり手洗いをする！
- 手袋の手首側から1枚ずつ取り出す！



まずは手洗いをする！



手袋の指の部分には触れずに手袋を着用



使い捨て手袋を着用中に気を付けること！

- 着用中は食品以外のものを触らない！
(特にごみ箱、冷蔵庫の取っ手、ドアノブなど)
- 手袋は適宜、新しいものに交換する！
- 一度外した手袋は使いまわさない！



手袋着用中はあちこち触らない！

『正しい手洗い方法』については裏面をご覧ください。



正しい手洗い方法



～目頃から身につけておきましょう～

ノロウイルスをはじめとした食中毒や感染症の予防には正しい手洗いをこまめに行うことが大切です。



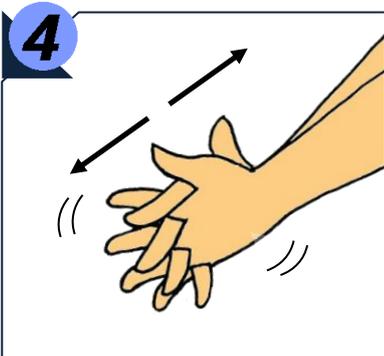
1 水でよく手をぬらす



2 液体せっけんをつける



3 よく泡立てる



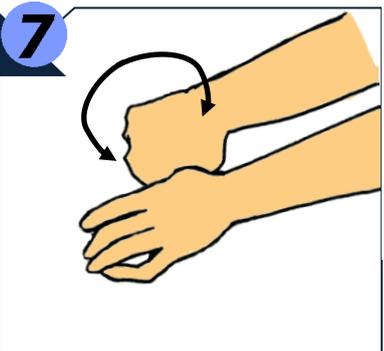
4 手の平と指の間をこする



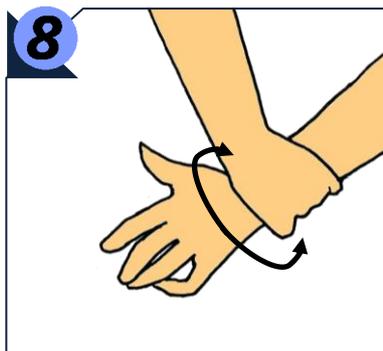
5 手の甲と平を合せてこする



6 指先と爪を手の平にカリカリこする



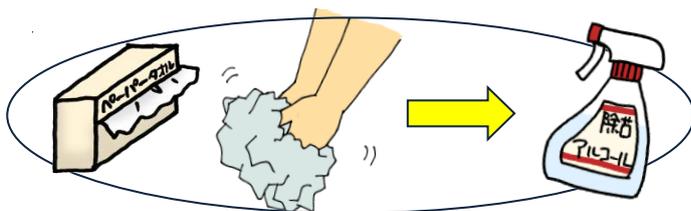
7 親指をにぎってねじり洗う



8 手首をつかんでねじり洗う



9 泡を水で洗い流す



手洗後はペーパータオル等で水分をふき取り、必要に応じてエタノール消毒をしましょう。一般的なエタノール系消毒剤はノロウイルスに対する効果がほとんどありません。しかし、エタノールに別の成分を加えることにより、ノロウイルスに一定の効果が期待できるエタノール系消毒剤が市販されています。



板橋区保健所生活衛生課
食品衛生グループ
☎：3579-2336