

食品事業での 手洗い

正しい手洗いが重要です

正しい手洗いは、食品事業での食品由来の疾病のリスクを最小限に抑えるために重要な手順です。

手洗いによって、汚れ、食品廃棄物、油、危険なバクテリア、ウィルスなどを手から物質的に取り除きます。

食品取扱者が手洗いをすることは法的要件となっています。

手洗い設備

食品基準条例では、食品施設の中に、手が食品汚染源となる可能性のある場合、食品取扱者が作業するエリアに準拠した手洗い設備を置くことが義務付けられています。

さらに、食品施設にトイレがある場合、手洗い設備はトイレのすぐそばに置かなければなりません。施設に準拠した手洗い設備を置かれていることが必要です。

手洗い設備には以下が必要です。

- 常設である
- 蛇口から流れるお湯が出る設備に接続していること、あるいはそれらを設置していること
- 簡単で効果的に手洗いができるサイズであること
- 利用できること
- 石鹸、使い捨てタオル（あるいはエアドライヤー、使用済みタオルの容器を設置していること

- 手、腕、顔を洗う目的で明らかに指定されていること

例えば食肉処理場、肉店などのように、手動式でないタイプの蛇口を備えた手洗い設備があることが求められている施設もあります。お住いの地方自治体またはNSW 食品安全監督局で確認してください。

手洗いが必要な時

次の時に行います。

- 食品の準備と調理
- 特にインスタント食品など、食品を取り扱う前
- 食品を人に出す前

また

- トイレ使用後
- 生肉、生の鶏肉、生卵を取り扱った後
- 喫煙、くしゃみ、咳、鼻をかんだ後、食事、飲食後、髪や頭皮、体の開口部に触った後

食品取扱者が正しく手洗いを行わない場合は、罰則が科せられることがあります。

正しい手洗い方法

食品事業の店舗設置された手洗い設備を使用して、以下の手順に従います。

1. 石鹸を使用し蛇口から流れるお湯で完全に手を洗います。

2. 手に石鹸をこすって泡立てます。指の間や爪の下など、手の平の部分をよく泡立てます。
3. 少なくとも20秒以上手をごしごし洗います。
4. 清潔で流れるお湯で、十分に手をすすぎます。
5. 食品の調理、あるいは食べる前に、清潔なタオル（ペーパータオルが好ましい）あるいはエアタオルで、乾かします。

爪ブラシと抗菌ブラシの使用

手洗いをを行う間、食品残余物を取り除くため、生地や他の堅い物を取り除く際に、清潔で損傷していない爪ブラシを使用することができます。

手洗いに加えて、食品調理に関して使用できる抗菌ジェルを使用できます。抗菌ジェルだけでは手洗いの代わりにはなりません。

手洗いの問題

NSW 食品安全監督局または地方自治体の認可担当官が、修正の必要な手洗い設備の問題を発見した場合は、各種のコンプライアンスの措置を開始することができます。

コンプライアンスの措置を開始する状況についての詳しい情報は、以下のウェブサイトで「NSW 食品安全監督局の順守の方針」および「NSW 食品安全監督局の施行に関する方

針」をご覧ください。

www.foodauthority.nsw.gov.au

より詳しい情報

検査での発見事項あるいはコンプライアンスの措置について質問がある場合は、地方自治体の環境保健担当官が支援を提供します。必要なこと、時期に関して確認することができます。

- 食品安全監督局のウェブサイトをご覧ください。

www.foodauthority.nsw.gov.au

- 電話 1300 552 406
にお電話下さい。

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Hand washing in food businesses, February 2016
NSW/FA/F1117/1602-Japanese