

# 食品事業における手洗いについて

## 正しい手洗いが大切です

正しい手洗いは、食品事業における食中毒の危険性を最小限に抑えるための重要なステップです。

丁寧な手洗いをすることで、手についた汚れや食品の残りかす、油、有害な細菌やウイルスなどを物理的に除去することができます。

すべての食品取扱者は手洗いを実践するように法律で定められています。

---

## 手洗いの設備

食品基準規約 (Food Standards Code) は、食品取扱者の手を感染源とする食中毒が起こる得る場合、食品事業施設内の食品取扱者が作業を行うエリアに、規約に準拠した手洗い設備を設置するよう義務付けています。

加えて、食品事業施設内にトイレがある場合は、トイレに直接隣接した位置に手洗い設備を設置することが定められています。

施設には、規約に準拠した手洗い設備が設置されていなければなりません。

手洗い設備に定められている条件は以下の通りです：

- 恒久的に設置されていること
- 飲料に適した温かい流水の供給があるか、供給源と接続されていること
- 手洗いを簡単かつ効果的に行うことができる大きさであること
- 容易にアクセスできること
- 石鹸、使い捨てペーパータオル（もしくはハンドドライヤー）および使用済みペーパータオル用の容器が設置されていること
- 手、腕、顔を洗う目的専用に指定されていることが明らかであること

食肉処理場や精肉店など、手を使わずに使用できる蛇口を完備した手洗い設備の設置が義務付けられる施設もあります。管轄のカウンシルまたは NSW 食品局にご確認ください。

---

## 手洗いが必要なとき

食品取扱者は次の場合に手洗いを行わなければなりません：

以下の作業を行う前：

- 食品の準備や調理
- 食品、特に調理済み食品の取扱い
- 食品の提供

以下の作業や行為の後:

- トイレの使用
- 生肉、生の鶏肉や生卵の取扱い
- 喫煙、くしゃみ、咳、鼻をかんだとき、飲食、髪の毛や頭皮、身体開口部を触ったとき。

正しい手洗いを実践していない食品取扱者には罰則が科されることがあります。

---

## 正しい手洗いの仕方

食品事業施設内に設置された手洗い設備を使用し、以下の手順で行ってください:

1. 石鹼と温かい流水でしっかりと手を洗う。
2. 石鹼を手で泡立て、両手をこすり合わせる。手の甲、指の間や爪の中まできちんと石鹼の泡で洗う。
3. 少なくとも 20 秒間、手と手をこすり合わせてしっかり洗う。
4. 清潔な温かい流水で手をよく洗い流す。
5. 清潔なタオル(できればペーパータオル)か、ハンドドライヤーを使用して手を乾燥させてから食品の準備や飲食を行う。

---

## 爪ブラシと抗菌ジェルの使用

手洗いの際には、パンの生地など取り除きにくい食べ物の残りかすを洗い流すために清潔で良好な状態の爪ブラシを使用することも可能です。

手洗いに加えて、食品の準備に適した抗菌ジェルを使うこともできます。ただし、抗菌ジェルのみを使用した手洗いは不適切です。

---

## 手洗いに関する問題

NSW 食品局の担当官または管轄のカウンシルにより、手洗いや手洗い設備に関して是正が必要とされる問題点を指摘された場合には、コンプライアンスのための様々な措置が取られる場合があります。

コンプライアンス措置が必要となりうる状況に関しては、ウェブサイト [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) 上にある、NSW Food Authority Compliance Policy (NSW 食品局コンプライアンス方針) および NSW Food Authority Enforcement Policy (NSW 食品局施行方針) をご参照ください。

---

## さらに詳しい情報

ここに記載されている情報はあくまでも一般的概要であり、すべてを網羅するものではありません。食品事業者は、NSW 州の食品基準規約 (Food Standards Code) と 2003 年食品法 (Food Act 2003) のすべての条項の遵守を義務付けられています。

- 食品局のウェブサイト [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au) をご確認ください。
- Eメールの場合は、ヘルプライン [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au) までお問合せください。
- お電話の場合は、ヘルプライン 1300 552 406 までお問合せください。

---

© State of New South Wales through Regional NSW 2023。当出版物に記載されている情報は 2023 年 5 月の執筆時における知識と理解に基づいています。ただし、知識の発展を考慮し、ユーザーは利用する情報の信頼性、情報更新と最新性について Regional NSW 担当者、またはユーザーの独立したアドバイザーに確認する必要があることにご留意ください。