

食育メッセージ

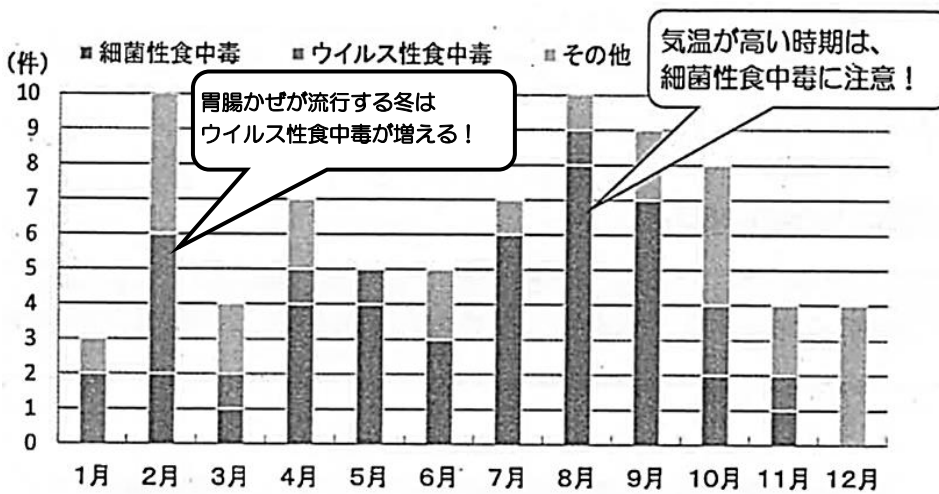
あま市立学校給食センター

平成30年
第2号

正しい手洗いでできていますか

気温が低下し、空気が乾燥するこれからの季節は、かぜやインフルエンザが流行します。それらを予防できる最も重要な対策が手洗いです。今の手洗い方法で本当に手はきれいになっているでしょうか。手洗いが不十分だと食事をしたときに菌などが体に入り込んでしまいます。

【H29年度愛知県食中毒月別発生状況】



年間を通して食中毒が発生していますが、特に夏場はサルモネラ菌、大腸菌などの細菌性の食中毒が多く、冬場はノロウイルス、ロタウイルスなどのウイルス性の食中毒が増えてきます。感染力の強い、ノロウイルスによる食中毒の一番の予防法は石けん・流水による十分な手洗いです。配膳前、喫食前には十分な手洗いが

大切です。その際の手洗いですが、単に手に水をかけているだけでは、十分とはいえません。水だけでさっと流す程度の手洗いをしている児童生徒も見かけます。手に付着している細菌やウイルスは、ほこりのように皮膚の上に付いているわけではなく、多くは皮膚に吸いついている状態です。水だけでは手から離れてはくれず、むしろ水によって毛穴などの奥に潜んでいる菌などを浮かび上がらせて逆効果になることもあります。子どもたちには、手洗いの効果を上げるためにも、石けんを泡立てて、これらの箇所をしっかりと洗うように指導をしてください。

【手を洗うタイミング】



運動・外遊び後



食事前



トイレ後



清掃後



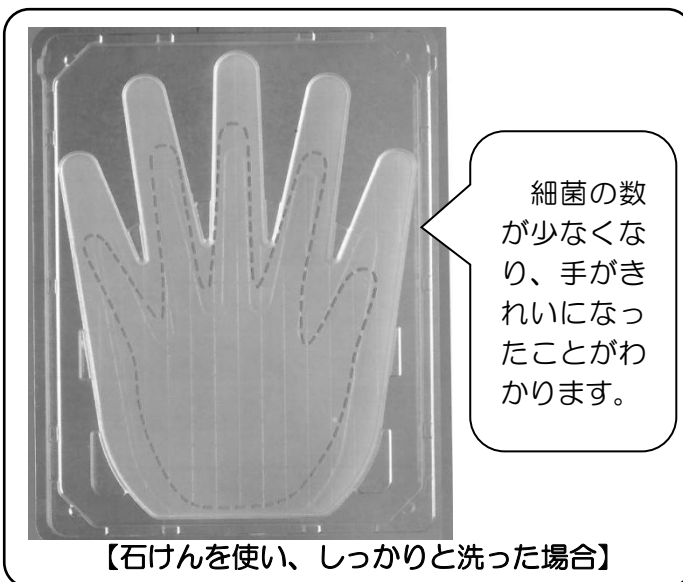
帰宅時

手に残った見えない汚れ

石けんやハンドソープの洗浄成分である界面活性剤には、汚れを包みこんで手から引き離す働きがあります。界面活性剤自体にはノロウイルスを直接失活する効果はありませんが、ウイルスを手指から洗い流して体の中への侵入を防ぐ効果が期待できます。

手の洗い方で菌の残り方が違う

細菌などを体に入れないために、しっかりと手を洗うことが大切です



手は汚れを運んでしまう！

手はいろいろなものを触るため、汚れやすく、また汚れを他に移動してしまいます。手がきちんと洗えてないまま、パンなどを食べてしまうと、手に付いた菌やウイルスが体の中に入り込んでしまいます。それを防ぐために、給食前にはしっかりと手を洗うことが大切です。

調理員の手洗いの工夫



調理員全員が同じ方法で手洗いできるようにマニュアルを掲示し、十分な手洗いを行うため、温水が出る手洗い設備になっています。

食品衛生の基本は「手洗いに始まって手洗いに終わる」と言われます。学校給食の調理においても、食中毒予防の基本は手洗いからという理由で、「学校給食衛生管理の基準」をはじめ、手洗いの重要性が繰り返し説かれています。調理を行う際の手洗いは、微生物が手指を介して、食べ物や調理器具類、食器などへ移行することの防止を目的に「衛生的手洗い」を行っています。

