

手洗い後の手指の消毒はしっかりと

新型コロナウイルス感染症の予防として、手洗いの重要性が改めて注目されています。食品衛生の分野では、以前から食中毒予防の基本として、衛生的な手洗いを実践することが求められています。

手洗い方法については、図解や動画など様々なものが紹介されていますので、ここでは食品衛生で重要となる、手洗い後の手指の消毒の仕方について触れさせていただきます。手指の消毒といえば代表的なものが消毒用アルコールです。市販の消毒用アルコールは、消毒に最も適したアルコール濃度に調整されています。しかし食品に携わる現場において、手洗い後に手を拭かず、濡れたままの状態です消毒用アルコールをかけて作業されている方を見かけます。アルコールは水に溶ける性質があるため、水に濡れた手にかけるとアルコール濃度が下がり、消毒の効果が弱まってしまいます。

消毒の効果を最大限に引き出すためには、せっけんを使って十分に洗浄した後に、水分をペーパータオルなどでしっかり拭き取り、消毒用アルコールを手指全体が濡れる程度までかけることが大切です。また、かけたアルコールはすぐ拭き取ったりせず、乾燥するまで手指全体によく擦り込むようにしてください。

消毒は手洗いで落としきれなかった微生物を除去するために行うもので、食品に関わる仕事に従事される方々に必要な、衛生的な手洗いの仕上げと位置づけられています。作業開始前やトイレの後など、特に汚染のリスクが高い時ほど手洗い後の消毒を効率よくしっかり行い、食中毒の予防につなげてください。