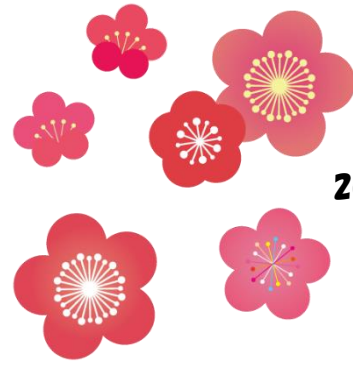


栄養科だより



2020年3月号

寒さも少しずつ和らぎ、春を感じるようになってきましたね。
さて、今月は使い捨て手袋の着用について取り上げます。

●何のために手袋をするの？

使い捨て手袋の使用目的は、2つあります。

- ①手の汚染を食品に付けないようにするため(調理済み及び生食の食品等)
手洗いをしても、アルコール消毒をしても、手に残る細菌やウイルスもいます。
それらを食品に付けないようにするために手袋の着用は重要です。
- ②食品の汚染を手につけないようにするため(肉、魚、卵等)
肉、魚、卵などには食中毒の原因となる細菌が付着しています。
他のものに汚染を広げないためにも手袋を着用する必要があります。

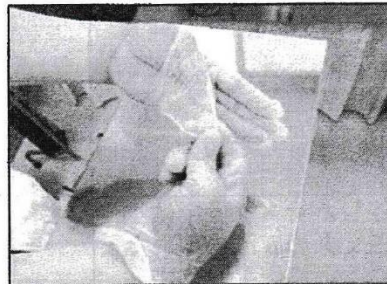


●正しい使い捨て手袋の外し方、出来ていますか？

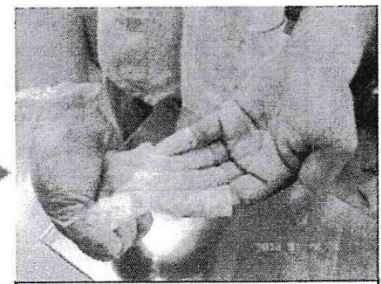
汚染を広げないために手袋にも外し方があります。
外側に触れないようにして、裏返しながら手袋を外すことが基本です。



手首に近い縁の外側をつかむ



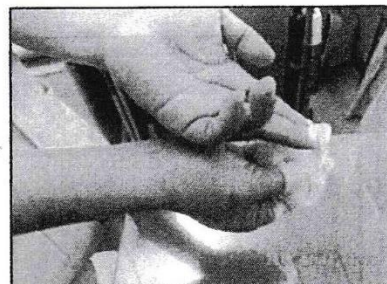
手袋の内側が表になるように外す



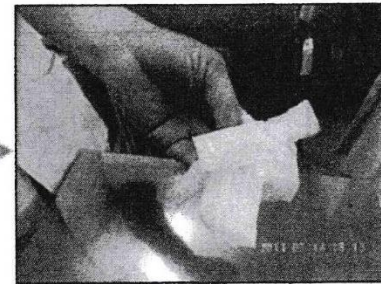
手袋着用の手で外した手袋を握る



手袋の手首の内側に指を入れる



握っている手袋に覆いかぶせるように内側が表になるよう外す



破棄し、手洗いまたは手指消毒する

栄養科で使用する手袋は、使い捨て手袋なら何でも良いというわけではありません。

食品を扱う手袋は食品衛生法規格基準に適合したものを使用しなくてはなりません。

掃除に使用する手袋を持ち込んだりしてはいけませんよ。

当院では青い手袋を使用していますが、これは異物混入対策です。

手袋の破片が混入していないか確認しながら作業をすることも安全な給食提供には重要です。