

# 使い捨て手袋の衛生管理

皆さんの施設では「使い捨て手袋」が衛生的に装着されているでしょうか？

もう一度、食中毒予防 3 原則の 1 つである「汚染をつけない」について、確認しましょう。

## Q 1 使い捨て手袋を使用する目的を理解していますか？

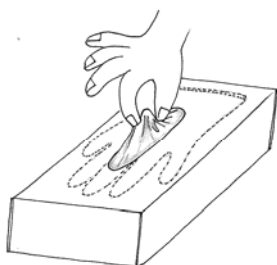
その手袋は・・・

- 手指の汚染を食品につけないようにする。
- 食品の汚染を手指につけないようにする。

目的を理解し、正しい使い方を心がけましょう！！



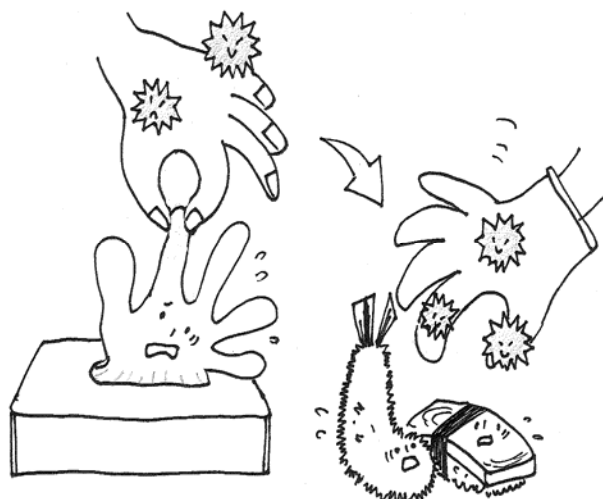
## Q 2 手袋の「取り出し口」は容器のどこにありますか？



取り出し口が『手袋表面の手のひら・手の甲・指』の部分をつまむような場所にあると、手袋を着けた時に、その部位が間接的に食品へ触れてしまうことになります。

## Q 3 手袋を取り出す時、手指はどこをつまんでいますか？

手袋を『つまんだ所』は、手袋を着けた時『食品に接触する部分』ではありませんか？



#### Q 4 衛生的に手袋を着けるにはどうすればよいでしょう？

手袋を着ける前に、必ず手洗いを行う。

手袋の手首側から取り出し、食品に接触する部分に触れないようにする。

できるだけ手袋の容器に触れないようにする。

《なぜ？》

- 手袋容器の汚れを手につけないようにする。
- 手袋容器に汚れを蓄積させない。



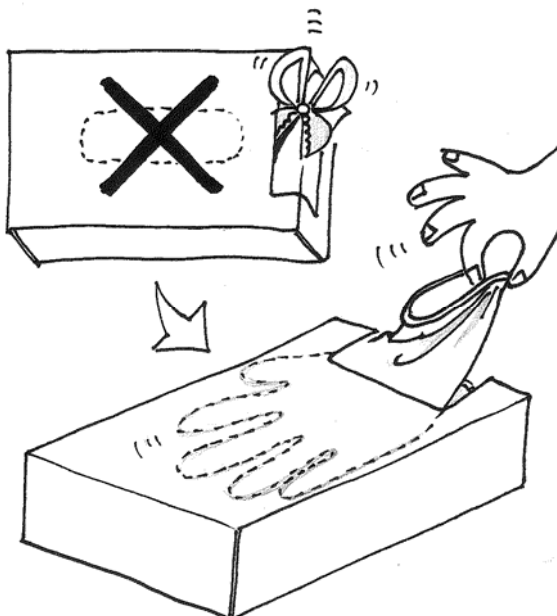
#### Q 5 衛生的に手袋を保管するためにはどうすればよいでしょう？

○ 手袋の取り出し口が「手首付近」になっている保管容器を利用する、  
又は工作して自分で作成する。

○ 既存の容器から、別の保管容器へ移し替えて使用する。

《どうやって？》

- 移し替え作業は衛生的に手袋を着けた人が行う。
- 移し替えた容器のフタは、手洗い後に触らないようにあらかじめ開けておく。
- 容器は定期的に洗浄・消毒を行う。



静岡県東部保健所 食品衛生監視第1専門班

TEL 055-920-2113

FAX 055-920-2194