

HACCP に沿った改正食品衛生法施行に向けた衛生管理

調理現場の手洗いを 温水で快適・衛生的に

イトミックがお奨めする手洗い

HACCP の衛生管理手法に沿った改正食品衛生法が 2018 年 6 月に公布されました。HACCP は、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法です。衛生管理の取り組みのひとつとして、従業員の手洗いの重要性が挙げられています。

この手洗いをしっかりと行うには「ストレスなく快適に手を洗えること」が重要であると日本イトミックは考えています。



冬の水温と手洗い

平成 29 年度の東京都の水道水の水温（都庁付近）（℃）

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	年間
平均	14.2	19.0	20.7	25.4	24.8	22.7	19.1	15.0	10.9	7.3	7.5	11.6	16.6
最大	16.8	20.9	22.1	27.1	26.6	24.1	22.5	16.7	13.6	9.5	9.6	14.9	27.1
最小	9.4	16.8	19.2	22.0	23.0	21.5	16.0	13.0	9.1	5.1	5.2	9.5	5.1

東京都水道局 水道水の水温

手洗いの時間・回数による効果

手洗いの方法	残存ウイルス数（残存率）※
手洗いなし	約 1,000,000 個
流水で 15 秒手洗い	約 10,000 個（約 1%）
ハンドソープで 10 秒または 30 秒もみ洗い後、流水で 15 秒すすぎ	数百個（約 0.01%）
ハンドソープで 60 秒もみ洗い後、流水で 15 秒すすぎ	数十個（約 0.001%）
ハンドソープで 10 秒もみ洗い後、流水で 15 秒すすぎを 2 回	約数百個（約 0.0001%）

※：手洗いなしと比較した場合

森功次：感染症学雑誌 80:496-500,2006

温水のおすすめ

東京の 1 月の水道水は 5℃前後まで下がります。真冬に水で手を洗うことは冷たくて大変ですが、調理現場においては必ず何度も手を洗わなければなりません。手洗いを励行し、確実に実行するには従業員の冷水からのストレスを緩和することが大切で、そのためには温水が必要だと考えます。

また、左表からはハンドソープを使い、すすぎに 15 秒・すすぎ回数が多くなるにつれウイルスが減ることがわかります。手を隅々まで洗うことが重要なのです。

イトミックおすすめの手洗い用電気温水器

イチオシ



電気瞬間湯沸器 EIX シリーズ

EIX-125A0 単相100V 2.5kW
北日本の3℃の水でも24℃まで昇温

EIX-232A0 単相200V 3.2kW
心地よい温度のお湯

EIX-05A0 単相200V 5.0kW
コップなどの洗い物にも使えます



ESWM3

貯湯量3L
元止め式
専用自動水栓付



ESW03

貯湯量3L
先止め式
一般的な水栓に対応



ESN シリーズ

貯湯量6～30L
37℃適温出湯タイプをご用意
一般的な水栓に対応

手を洗う時しか電気を使わない、究極の省エネ。女性の手のひらに乗るほどの極小サイズを実現しました。多機能設定パネルでご利用状況に合わせた調整が可能。3 シリーズをラインナップ。一般的な水栓に対応します。

HACCPに沿った改正食品衛生法について

2018年6月に公布された改正食品衛生法では、原則全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになりました。HACCPとは、原料の受け入れから製品の出荷までの工程において、食中毒などの健康被害を起こす危害要因を科学的根拠に基づき管理する方法です。改正食品衛生法は2021年に施行が想定されています。

HACCPの衛生管理手法は、管理内容を整理し「見える化」することで安全かつ適切に運用し、食品の安全性を向上することが目的です。

「手洗い」の重要性

調理現場の衛生を保つための管理ポイントとして、従業員の「手洗い」の重要性が挙げられます。手洗いはどの食品についても行うべき共通事項です。衛生管理は「手洗いにはじまり、手洗いに終わる」と言われる通り、最も基本的な事項です。正しい手洗いはウイルスや細菌を洗い流し、食中毒のリスクを減らすことができます。



食中毒の発生件数 年 1,014件※

食中毒の患者数 年 16,464人

厚生労働省統計 年次別食中毒発生状況
平成29年度

※家庭での件数100件を含む

手洗いが必要になる場面

トイレの後、調理現場に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 など、多くの場面で手洗いは必要になります。

調理現場によっては、手洗い設備を改善・増加したり、手洗いを管理する仕組みを作る必要があります。



手洗い環境の整備

手洗いはしっかりと行うことが必要です。ただ、冬季などの水道水が非常に冷たい時期に手を洗うことはストレスでもあり、手洗い不足につながります。十分な手洗いを行うためには、温水が出る手洗い設備が必要です。例えば学校給食衛生管理の基準では、学校給食従事者の専用手洗い設備は温水が出るものが必要としています。



【参考：文部科学省「学校給食衛生管理基準」抜粋】

第2 学校給食設備及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

1 (2) 学校給食設備 ⑦学校給食従事者専用手洗い設備など

二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指に触れることのないよう、肘などで操作できるレバー式、足踏み式又は自動式などの温水に対応した方式であること。