

「手」「器具」

しっかり洗っていますか？

2023年11月に観光農園の試食が原因で、腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生しました

農産物を・・・

- 収穫する
- 箱詰めする
- 客に販売する
- 試食用に切る

このような場面で
衛生管理をしていないと、
食中毒の発生につながって
しまう可能性があります。

実際どのくらい汚れるの？

実験してみました！



南多摩保健所健康づくり
キャラクター『みなみん』

汚れに見立てた塗料を
手のひらに塗り広げます



(ブラックライトを
当てると光ります)



汚れた手で作業して
みました



実験①

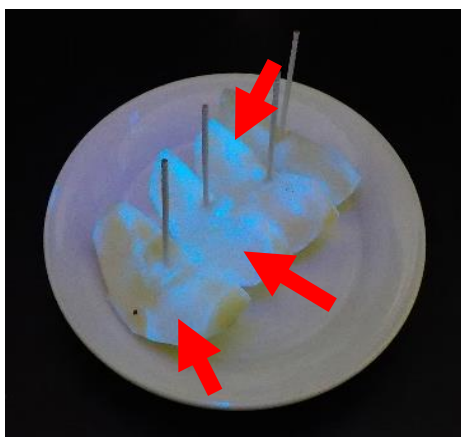
果物を収穫・包装



果物に手の汚れが
付いてしまいます

実験②

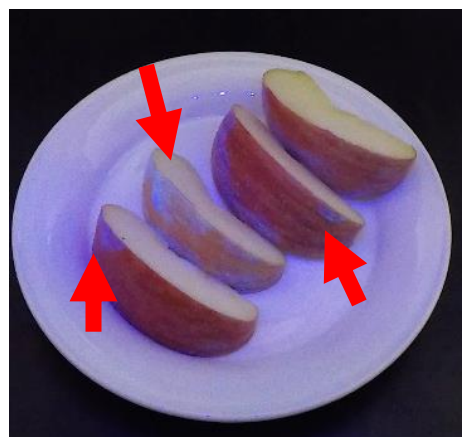
汚れた果物を汚い手で
カット



カットした果物にも
汚れが広がっています

実験③

汚れた果物を水洗いし、
きれいな手でカット



きれいな手でカットしても
皮に汚れが残ります

農産物の適切な取扱い 4つのポイント

1 手や服を清潔に

農産物を汚染しないように、以下のことに取り組みましょう。

・石けんで手を洗う

作業前、トイレの後など



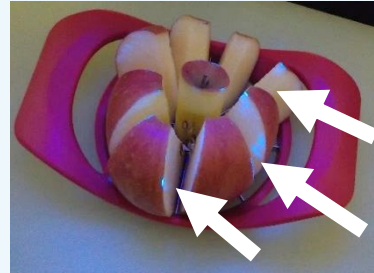
・使い捨て手袋を使う

・清潔な作業着を着る



2 器具類を清潔に

実験：汚れたカッターを使うと...



切った部分に汚れがついてしまいます。

- ・器具や容器は洗浄、消毒する
- ・使い捨ての食器を使う

3 適切な温度管理

直射日光を避け、温度管理に注意しましょう。食中毒菌は20℃～45℃で増えやすいので、カットしたら常温で放置せず、冷蔵庫で保管しましょう。



4 体調が悪い時は作業しない



体調不良者の便やおう吐物中には、食中毒菌やウイルスが排出される可能性があります。農産物を汚染させないためにも、体調が悪い時は作業を控えましょう。

衛生管理について
マニュアルや決まりは
ありますか？

管内の農園管理者の方にアンケートしました！



A.

どちらもない
58%

決まりはあるが
マニュアルはない
40%

マニュアルがある
2%

マニュアルがない方がほとんど！
ぜひ次頁の**マニュアル・記録表**をご活用ください

衛生管理マニュアル

- ①衛生管理マニュアルに、施設名・作成日・管轄の保健所連絡先を記入しましょう
- ②マニュアルの内容を確認、実行しましょう
(必要に応じて内容を修正しましょう)
- ③実行したら裏面の記録表に毎日の記録を付けましょう


作成日 年 月 施設名：

衛生管理のポイント			
1	手洗いの実施	いつ	作業前・トイレ後・作業終了後など必要なとき
		どのように	手洗いマニュアルに沿って、石けんで手を洗う
		問題があったとき	正しい手洗い方法を再度実施する
2	従業員の服装	いつ	作業前
		どのように	清潔な作業着を着用していることを確認する
		問題があったとき	清潔な作業着に交換する
3	器具の洗浄	いつ	試食の作業前・使用后
		どのように	包丁・まな板等の器具を十分に洗浄・消毒する
		問題があったとき	適切な方法で再度洗浄・消毒する
4	適切な温度管理	いつ	作業中
		どのように	適切な温度で保管する、必要に応じて冷蔵庫で保管する
		問題があったとき	傷んだものは廃棄する
5	従業員の体調管理	いつ	作業前
		どのように	下痢・おう吐・発熱等の症状がないか確認する 手に傷がないか確認する
		問題があったとき	上記の症状がある場合は、農産物に触れる作業をしない 手に傷がある場合は傷を保護し、ビニール手袋を装着する

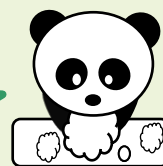
お客様が体調不良になった等の情報があった際	保健所に連絡する 連絡先→
-----------------------	------------------

手洗いマニュアル

- ①  石けんをつけ、手のひらをよくこする
- ②  手の甲をのぼすようにこする
- ③  指先・爪の間を念入りにこする
- ④  指の間を洗う
- ⑤  親指と手のひらをねじり洗う
- ⑥  手首も忘れずに
- ⑦  十分に水で流す
- ⑧  ペーパータオルでよく拭く

- ⑨ 必要に応じてアルコール消毒をする 

①～⑦を2回繰り返すと効果的 ✨



記録表

年 月分

施設名

日付		手洗いの実施	従業員の服装	器具の洗浄	適切な温度管理	従業員の 体調管理	担当者
記入例		良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	みなみ
1日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
2日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
3日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
4日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
5日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
6日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
7日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
8日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
9日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
10日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
11日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
12日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
13日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
14日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
15日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
16日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
17日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
18日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
19日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
20日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
21日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
22日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
23日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
24日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
25日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
26日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
27日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
28日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
29日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
30日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	
31日	()	良/否	良/否	良/否	良/否	良/否	

特記事項

例) Aさんがトイレ後に手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた(〇月〇日)

この記録表をコピーするか、右の二次元コードからファイルをダウンロードして
毎日記録しましょう。



問合せ先

東京都南多摩保健所 生活環境安全課 食品衛生担当

〒206-0025 多摩市永山2-1-5

☎042-371-7661

FAX 042-375-6697