

1. 食中毒予防 手洗いマイスター事業所派遣の可否

下記、派遣希望します。

住所：_____

事業所名：_____ 担当者：_____

2. 派遣希望日時（※希望日時を複数ご選択ください。所要時間1時間程度）

日付	3/6 (記入例)	3/9 (月)	3/10 (火)	3/11 (水)	3/12 (木)	3/13 (金)	3/14 (土)
午前	×						
午後	○						

日付	3/16 (月)	3/17 (火)	3/18 (水)	3/19 (木)	3/20 (金)	3/21 (土)
午前						
午後						

3. 実施内容の確認

食中毒予防手洗いマイスター派遣にあたり、「食中毒予防手洗いマイスター派遣事業 実施要項」を確認し、その内容を遵守します。

担当者確認サイン：_____ 印

食中毒予防手洗いマイスター派遣事業 実施要項

1. 目的

正しい手洗いの方法を普及啓発し、その重要性の理解と手洗いの習慣化を促進することで、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって県民の健康の保護を図る。

2. 実施要領

① 派遣の受付・日程の調整

ホームページによる周知を行い、メール・FAX で参加希望を受け付ける。



② 事業所での手洗い場所の確認と準備 (10分)

事業所側：所内代表者の選任 (3～5名)、手洗い場所の確保 (手洗い洗剤、ペーパータオル)、手順 (下記③～④) および「3. 実施上の注意点」の社内周知

手洗いマイスター：ブラックライト・ローション・配布資料1, 2の準備

※必要に応じて、手洗い動画、ATP 検査試薬の準備



③ 手洗い指導 (「衛生的な手洗い」) (40分)

「衛生的な手洗い」(配布資料1)の説明→ローション塗布→手洗い実践→ブラックライトによる確認→「手洗い実践編」(配布資料2)への記入



④ 最終確認 (10分)

・洗い残しの部分に関する具体的手順の指導、・ブラックライトによる最終確認

3. 実施上の注意点

(1) 新型コロナウイルス感染予防のため、会議室等で集合研修は行わず、各企業で3～5名の代表者を募り、指導を行う。

(2) 指導の際には、通常業務を超える人数が集まらないように配慮するとともに、指導を受けた代表者が「衛生的な手洗い」を社内に周知する。

(3) 「衛生的な手洗い」の指導にあたっては、日本食品衛生協会発行の「衛生的な手洗い(11手順)」(配布資料1)リーフレットを使用するが、必要に応じてビデオ等を使用して、指導する。

(4) 希望する企業に対しては、より簡便なATP検査による手洗いチェックも行うことができるが、実費(200円/回)を請求すること

(5) 希望する企業が多数ある場合には、派遣費用(2万円)を負担いただくことで派遣することができるものとする。

食中毒・感染症を防ぐ!! 衛生的な手洗い

1 流水で手を洗う

流水で手を洗い、手についた汚れを落とす。



2 洗剤を手取る

手の表面全体を洗うのに十分な量の洗剤を手取る。



3 手のひら・指の腹面を洗う

洗剤を良く泡立て、手のひら、指の腹面を擦り合わせて洗う。



4 手の甲・指の背を洗う

反対側の手のひらで手の甲・指の背を擦り洗いする。



5 指の間・股を洗う

指の間・股の部分を1本ずつ意識して丁寧に洗う。



6 親指・拇指球を洗う

反対の手で握った親指を回転させて洗う。拇指球も忘れずに。



7 指先を洗う

指先を反対側の手のひらに押しつけ擦り洗いをする。



8 手首を洗う

反対の手のひらで、洗い残しのないように手首をまんべんなく擦る。



9 洗剤をよく洗い流す

流水で泡を洗い流し、すすぐ。



10 手を拭き乾燥させる

使い捨てペーパータオル等で水分を拭き取り、乾燥させる。



11 アルコールによる消毒

手のひらを上に向け指を折り、アルコールを爪に直接かけ、手全体に擦り込む。



2度洗いが効果的です!

2～9までの手順をくり返し、2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。洗い残しが多いのは右図でピンク色の箇所です。しっかりと洗えましたか?

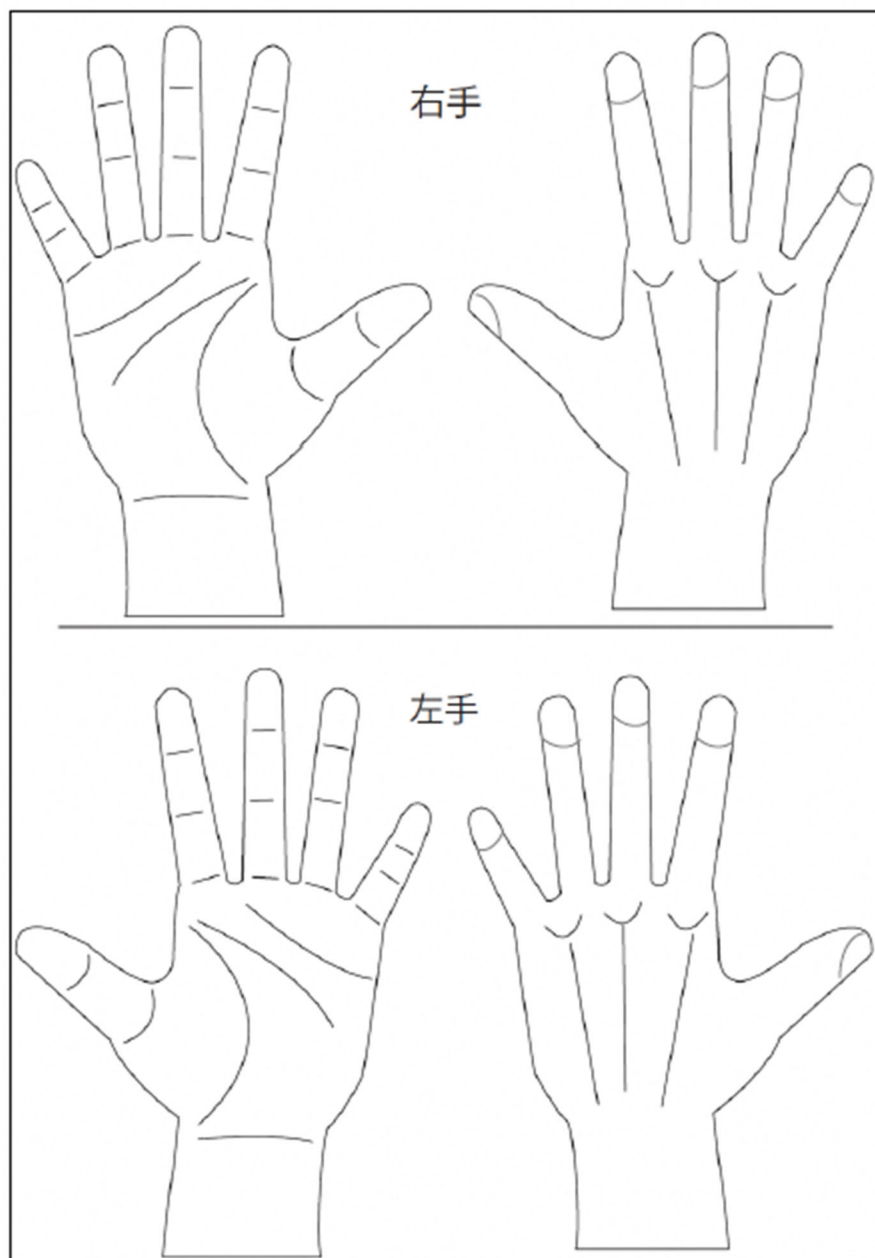


(配布資料2)

手 洗 い 実 践 編

支所名		席 No.		氏 名	
-----	--	-------	--	-----	--

◆手洗いチェッカーで洗い残しの多かった箇所に印をつけましょう。



手洗い前 ATP 値		手洗い後 ATP 値	
------------	--	------------	--