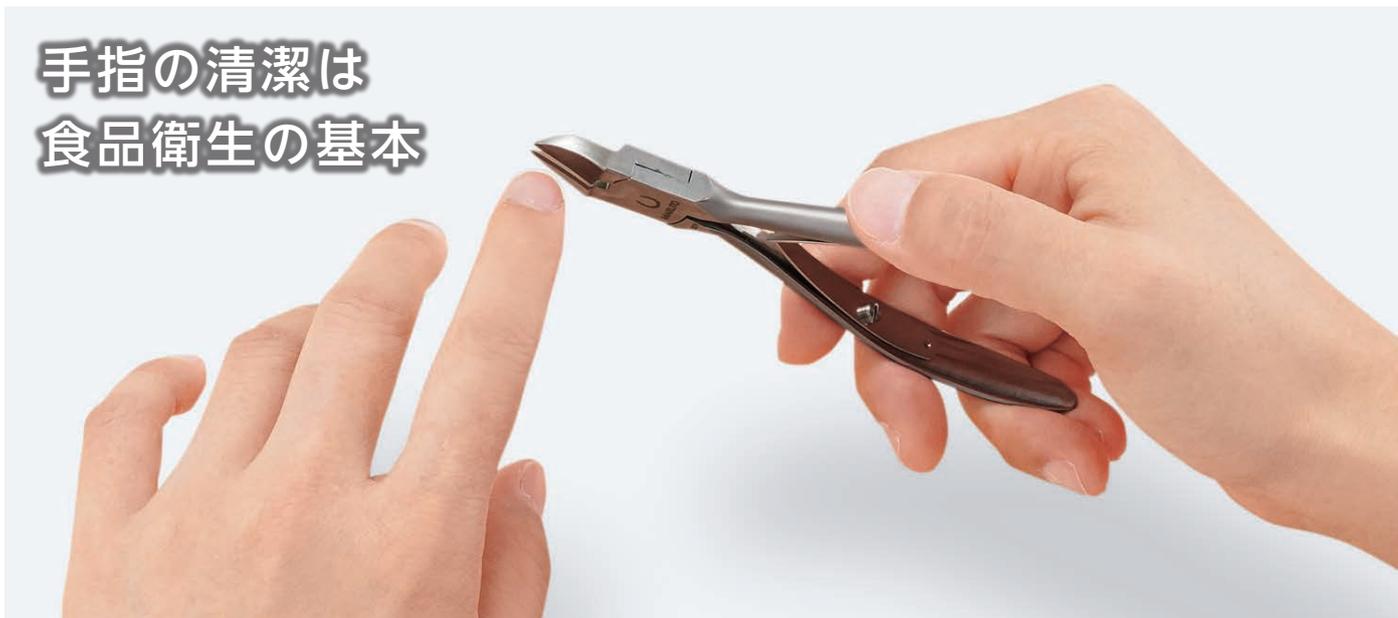


## 手指の清潔は 食品衛生の基本



## 爪が長いと指先には 菌がたくさん！

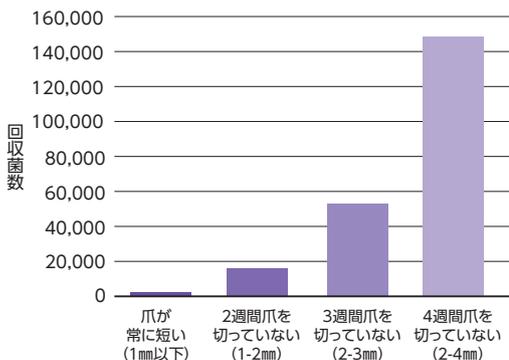
手指のなかでも、特に指先に潜む汚れ・菌が多いことが知られており、食品衛生においては「爪は常に短く切りそろえること」が常識化しています。これを検証するために実験を行いました。

常に爪を短く切って整えている場合と、爪を切らずに伸ばしている場合との指先に潜む菌数の違いを比較しました。結果のグラフから、爪を伸ばしている期間が長いほど指先からの回収菌数が膨大することがわかります。

爪は常に短く切り、手洗い時には指先の汚れをかき出すように手洗いを行うことが望めます。

※フィンガーティップ法：指先を液体培地の入ったペトリディッシュの底に1分間こすりつけ、指先の菌を採取し、回収液から細菌培養して菌数を測定する方法によるグラフ

(CFU/片手)



※カッコ内は人差し指の爪の白い部分のおよその長さ  
サラヤ㈱バイオケミカル研究所調べ



爪に負担をかけない高品質ネイルニッパーをはじめ、▶関連商品:P2462  
健康・美容を提案するブランドです。



### ①ネイルニッパー ネイルプロX NP-2010

ページコード	全長	商品コード	価格
1-0061-0101	118	1301070	¥9,000

材質:SUS420J2  
付属品:爪飛びガード、ステンレス製爪やすり、クリアケース

- 抜群の切れ味で、爪を滑らかに整えることができます。
- 刃はカーブ形状です。



### ②ネイルニッパー ネイルプロII NP-1020N

ページコード	全長	商品コード	価格
1-0061-0201	115	1301080	¥6,000

材質:SUS420J2 付属品:クリアケース  
●抜群の切れ味で、爪を滑らかに整えることができます。

- 刃はストレート形状です。
- ※爪飛びガードは別売りです。



### ③爪飛びガード SG-10

ページコード	全長	商品コード	価格
1-0061-0301	29	1301090	¥300

材質:ポリスチロール  
●装着すると、切った爪が飛び散りません。

- ※ネイルプロII用です。



### ⑤ネイルファイル (爪やすり) WF-001

ページコード	全長	商品コード	価格
1-0061-0501	125	1301110	¥1,000

材質:SUS410  
●ステンレス製爪やすりです。

- 表裏で異なる加工を施しており、粗削り用と仕上げ用として使い分けいただけます。



### ④ネイルニッパー用 本皮ケース WL-001

ページコード	全長	商品コード	価格
1-0061-0401	157	1301100	¥1,500

材質:本革  
●ベロア生地本革製のケースです。

- ネイルプロX/II兼用です。



### ⑥ガラスファイル (爪やすり) GF-001

ページコード	全長	商品コード	価格
1-0061-0601	135	1301120	¥1,500

材質:ガラス  
●チェコガラス製爪やすりです。

- 軽い力で爪を滑らかに仕上げることができます。
- 洗浄できて衛生的です。



## 安心・安全な 食品の提供

# 食中毒予防の必要性

食品事故は命にかかわることがあります。食品製造者は衛生管理を深く理解・実践することで、食品事故を回避しなければいけません。食品製造はおお客様の命を預かっている仕事であることを自覚し、食品事故が起こらないように衛生管理を徹底しましょう。

### 食中毒予防の三原則

#### 1. 付けない

手指や器具類の洗浄や消毒、食品の区分け保管、調理器具を用途別に使い分けることなどが重要です。

#### 2. 増やさない

食品についた菌は、時間の経過とともに増加します。迅速に調理し、調理後は早く食べ、菌に増殖する時間を与えないことが大切です。

#### 3. やっつける

加熱できる食品は十分火を通します。冷蔵・冷凍の必要なものは、わずかな時間でも冷蔵・冷凍庫に保管しましょう。調理器具は洗浄した後、熱湯や塩素剤などで消毒することが大切です。

### 食中毒をおこす主な細菌・ウイルス

#### ノロウイルス

二枚貝を十分に加熱しないで食べた場合や、ウイルスに汚染された井戸水などを飲んで感染。近年発生しているノロウイルス中毒の約8割は調理従事者経由とされています。熱に弱い。アルコールが効きにくい。

十分に加熱されていないカキ、アサリ、シジミ

#### カンピロバクター

十分に加熱されていない肉(特に鳥肉)や、飲料水、生野菜などが原因となります。乾燥に弱く、加熱すれば菌は死滅します。

十分に火が通っていない焼鳥、  
十分に洗っていない野菜、井戸水や湧水

#### 黄色ブドウ球菌

人の皮膚、鼻や口の中にいる菌で、傷やニキビを触った手で、加熱した食品を素手で調理すると付着しやすくなります。毒素は熱に強く、加熱してもなかなか死滅しない。調理時は帽子・マスク・手袋を着用しましょう。

おにぎり、お弁当、巻き寿司、調理パン など

#### サルモネラ菌

十分に加熱していない卵・肉・魚などが原因となります。乾燥に強く、熱に弱い。特に卵や食肉に触れた手指はその都度洗浄・消毒しましょう。

生卵、オムレツ、牛肉のたたき、レバ刺し など

#### ウェルシュ菌

熱に強く酸素を嫌うため、大量に加熱調理するカレーやスープなどで発生しやすく、大規模食中毒の原因となります。再加熱する際は、提供直前によくかき混ぜながら十分な加熱を行いましょう。

カレー、シチュー、スープ、麺つゆなど

#### 腸管出血性大腸菌(O157、O111など)

十分に加熱されていない肉や生野菜などが原因となります。菌は十分に加熱すれば防げます。重症化すると、死亡することもあります。

十分に加熱されていない肉、牛レバー、  
よく洗っていない野菜、井戸水や湧水

#### E型肝炎ウイルス

加熱不足の豚の肉や内臓を食べたことが原因となります。熱に弱いので、生食を避け、中心まで十分に加熱すれば防げます。

十分に火が通っていない豚の肉やレバー

#### 腸炎ビブリオ菌

生の魚や貝などの魚介類が原因となります。塩分のあるところで増える菌で、3%前後の塩分濃度で良く増殖します。酸や真水、熱に弱い。室温で急激に増殖します。

刺身、寿司、魚介加工品

#### リステリア

自然界に広く分布する菌です。熱に弱いですが、低温や高塩分でも増殖できる特徴があります。免疫機能が低下している高齢者や妊婦は重傷化しやすいです。

加熱されていない乳製品、食肉・魚介類加工品、  
低温で長期保存された食品

## 食中毒予防 調理者による食品の汚染を防ぎ、集団食中毒からお店を守りましょう。

**Check!** 洗剤や薬剤は適切に管理しましょう。

厨房で使用する洗剤や薬剤は保管・管理が不十分だと誤使用・誤飲の危険があります。  
小分けする場合は専用の容器に入れ、内容物の表記が不鮮明なものは表記し直し、定位置に保管しましょう。



弱酸性

食品添加物

### ① アルボース アルコール製剤 ウイルスマッシュ 4ℓ缶

軽減税率

ページコード	商品コード	価格
1-0063-0101	1078130	¥5,630

●ノンエンペロプウイルスにも効果のあるアルコール除菌剤です。  
※専用スプレー容器付き

▶ 関連商品：P2444～P2446



アルカリ性

### ② アルボース アルカリ除菌洗剤 4kg 缶

ページコード	商品コード	価格
1-0063-0201	1524960	¥6,500

無リン  
使用量(目安):軽い汚れ:300倍希釈  
ひどい汚れ:50～100倍希釈  
こびり付いた油污れ:原液～10倍希釈  
●こびり付いた油污れを落とし、ノンエンペロプウイルスも除去できます。調理器具・機器をはじめ床、カート、テーブル等に使用できます。

▶ 関連商品：P2451



弱アルカリ性

### ③ アルボース 食品工業用除菌洗剤 A-800 4kg 缶

ページコード	商品コード	価格
1-0063-0301	4622210	¥7,600

無リン  
使用量(目安):調理台、ショーケース/300倍希釈  
床、カート/400倍希釈  
機器/500倍希釈  
防カビ、防臭/300～500倍希釈  
スポンジ、タワシ/100倍希釈

▶ 関連商品：P2443



中性

### アルボース 除菌洗剤 サニタイザー C

	ページコード	商品コード	価格
④ 4kg (淡黄色)	1-0063-0401	2909310	¥7,100
⑤ 20kg (ピンク)	1-0063-0501	2909410	¥26,000

使用量(目安):調理用具・機器、床、カート、ショーケースなど/300倍希釈  
スポンジ、タワシ、履物洗い槽/100倍希釈  
※④・⑤の成分は全く同じですが識別しやすいように着色してあります。

▶ 関連商品：P2447

次亜塩酸ナトリウム配合で、洗浄と除菌が一度に行えます。



アルカリ性

無香料

### ⑥ 食品工業用泡除菌・洗剤 フォーミッシュ

	ページコード	商品コード	価格
4kg	1-0063-0601	4702600	¥4,000
20kg	1-0063-0602	4702700	¥15,000

次亜塩酸ナトリウム(塩素系)、界面活性剤、ケイ酸塩、水酸化K  
用途:スライサーなどの食品加工機器、床などの除菌・洗浄  
使用量(目安):10～30倍希釈  
※アルボースフォーマーと一緒にご使用ください。

### ⑦ アルボースフォーマー S

	ページコード	商品コード	価格
	1-0063-0701	4702800	¥20,000

外寸:380×145×H215 容量:1.25ℓ

▶ 関連商品：P2451



### 食器洗浄機の洗浄温度、 すすぎ温度

アメリカでは、食器洗浄機の能力に関する規格が定められていますが温度も重要な対象です。日本ではこのような規格は現在定められていませんが、洗浄温度は60～70℃、すすぎ温度は80～90℃を基本にしてください。これらは単に洗浄効果を上げるためだけでなく、除菌や乾燥効果、さらに安全性も考えられて設定されています。

※日本食品洗浄衛生協会HPより抜粋

