

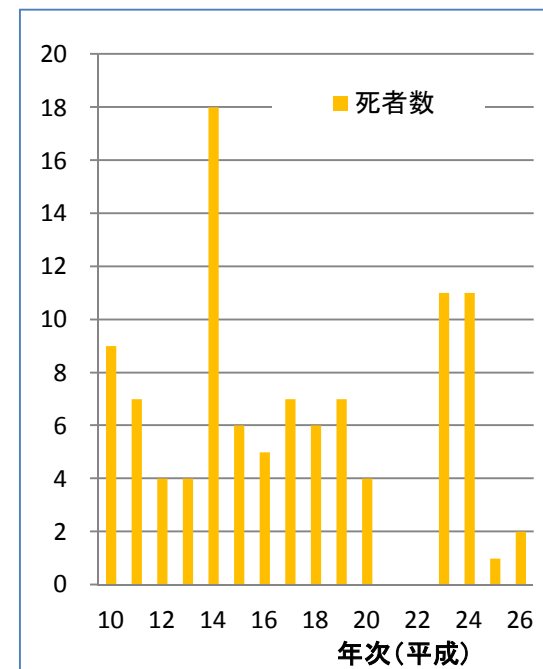
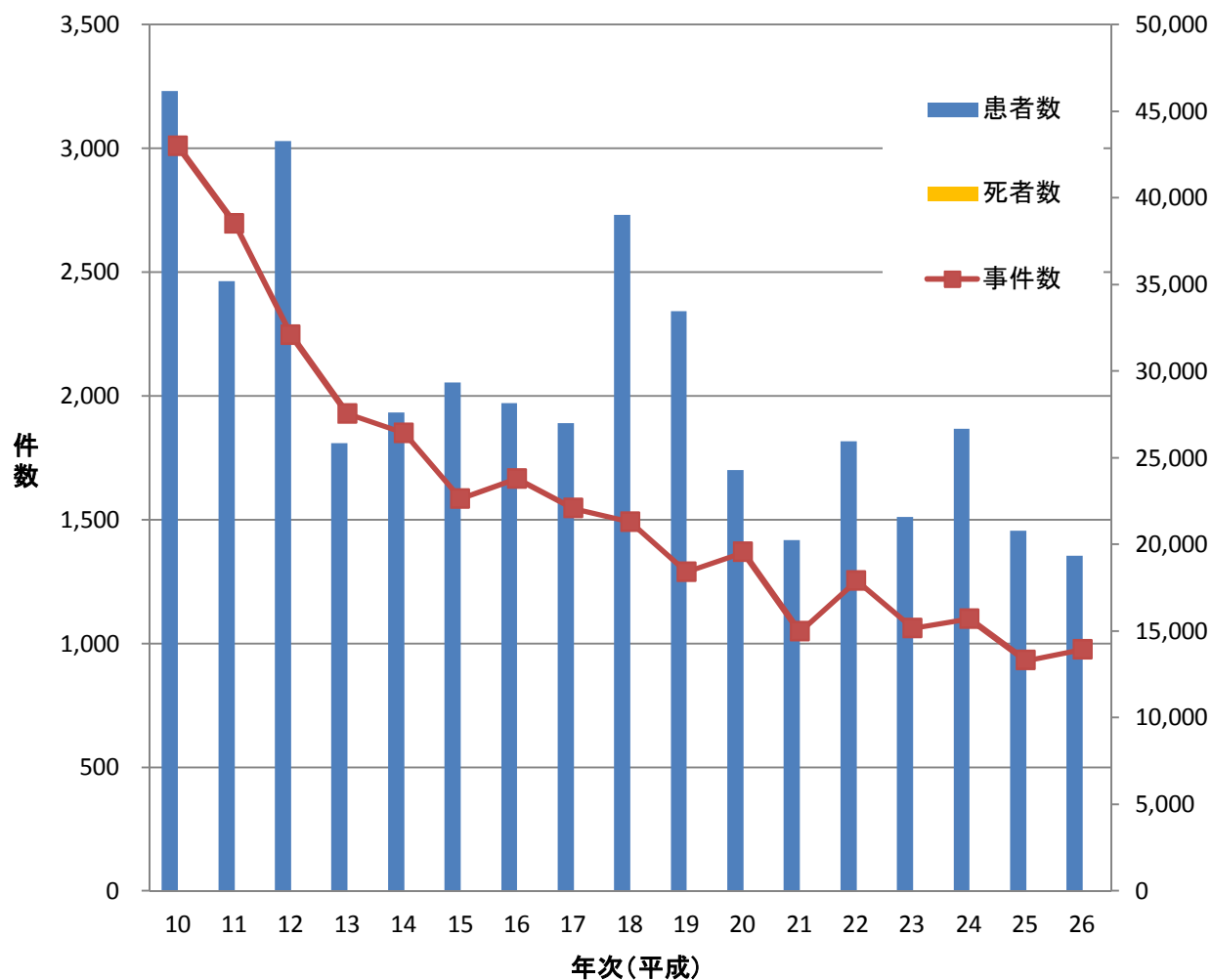
食中毒予防のための 衛生的な手洗いについて

平成27年6月26日(東京)、7月14日(岡山)

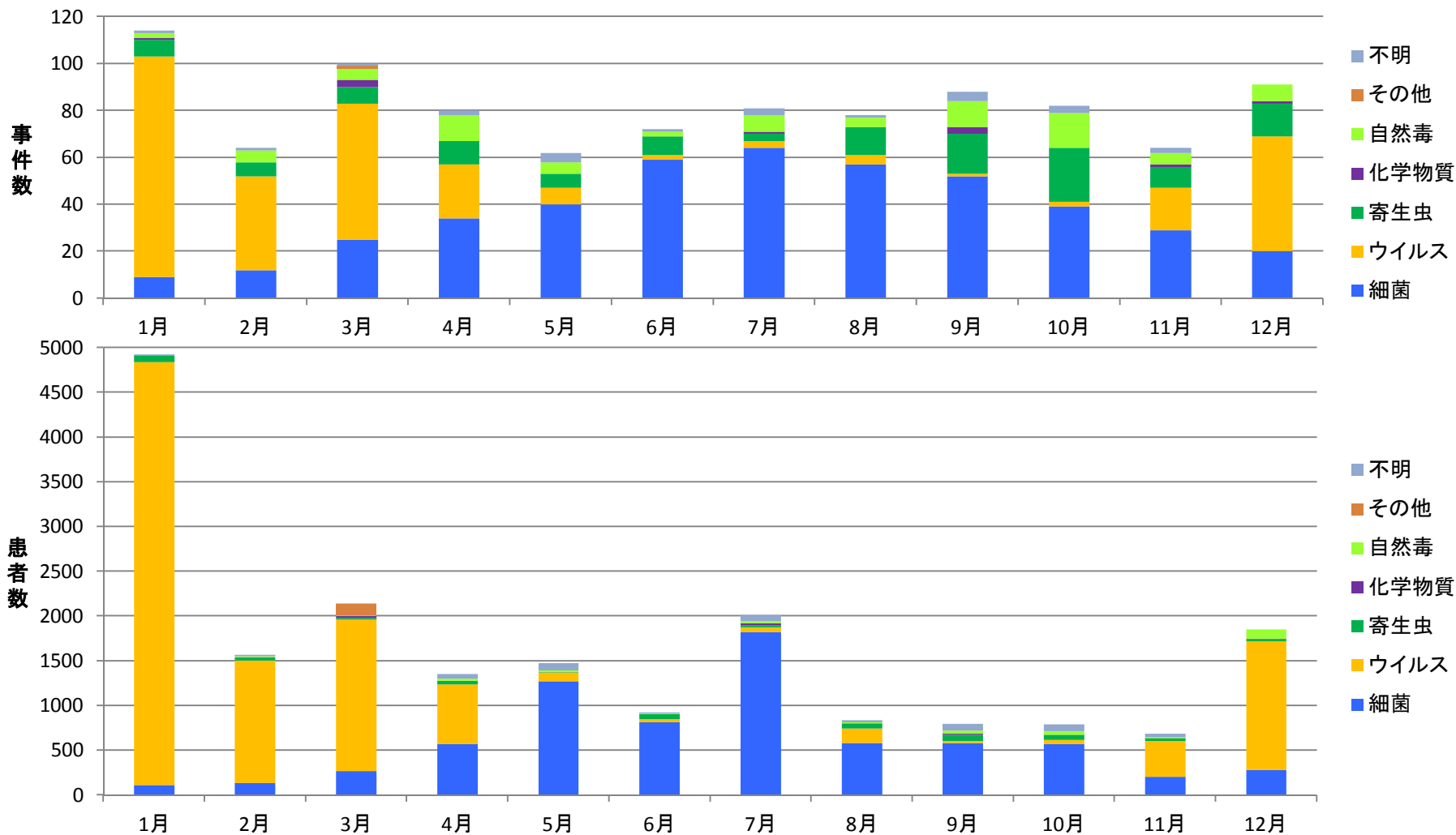
公益社団法人日本食品衛生協会



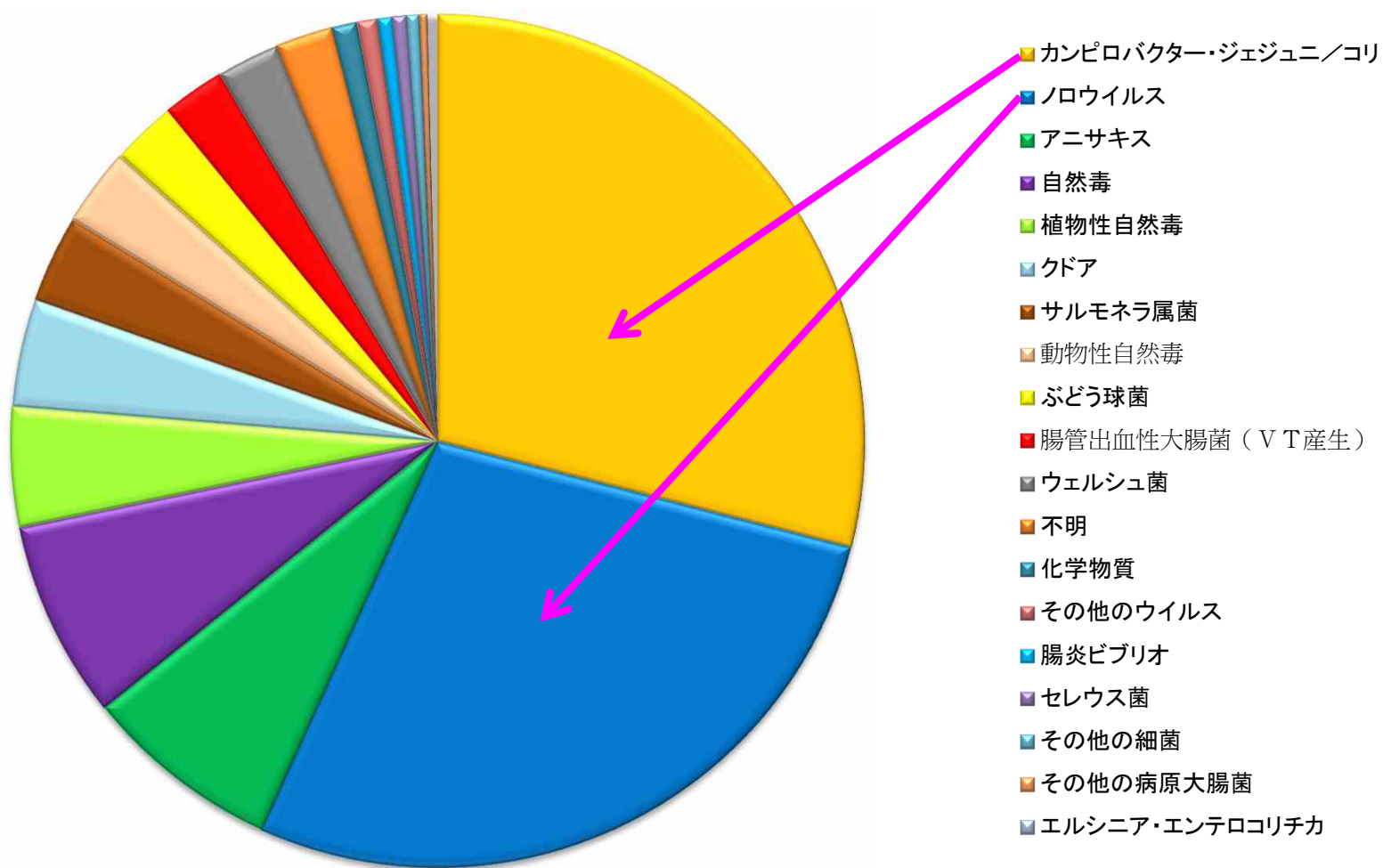
食中毒発生状況の推移



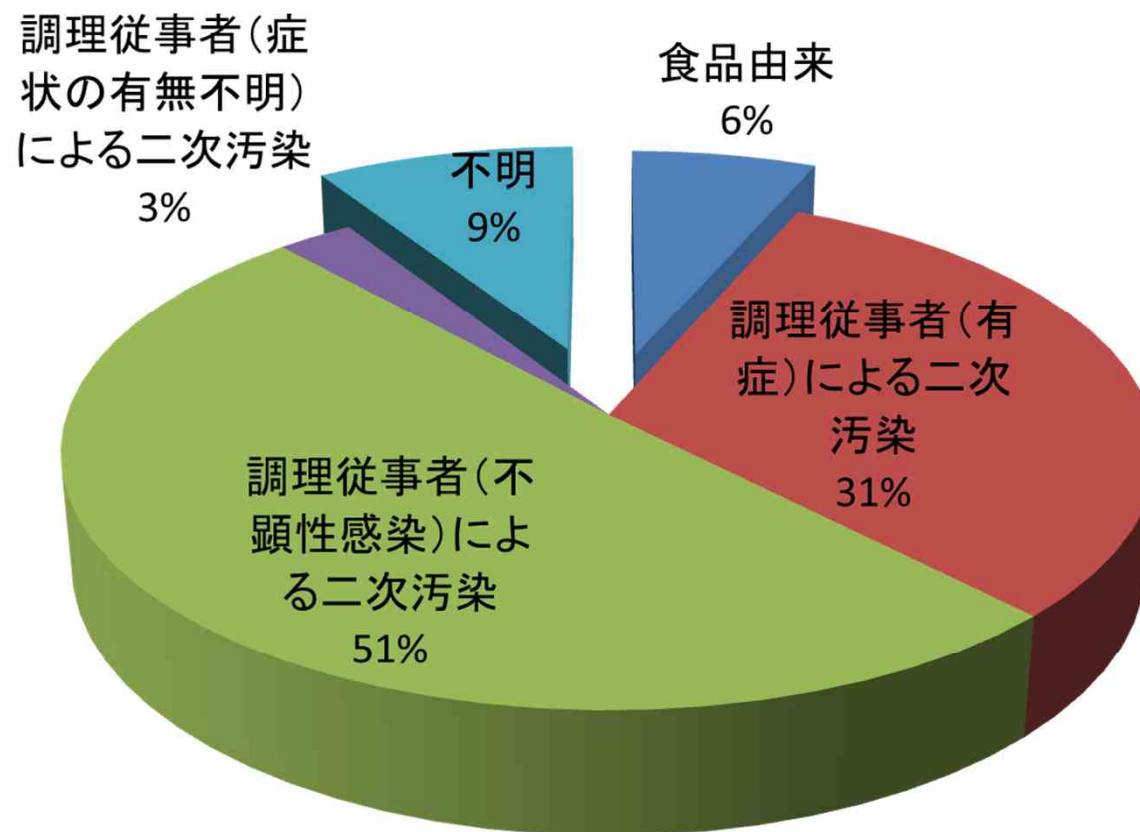
平成26年月別・食中毒発生状況



平成26年病因物質別・事件数



ノロウイルス食中毒の発生要因



平成25年9月～12月発生食中毒

厚生労働省資料より



公益社団法人

日本食品衛生協会

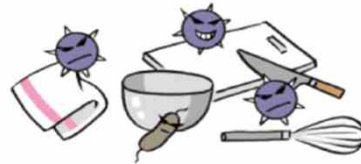
Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

微生物はヒトの手を介して汚染する

1 食品そのものがすでに汚染されている



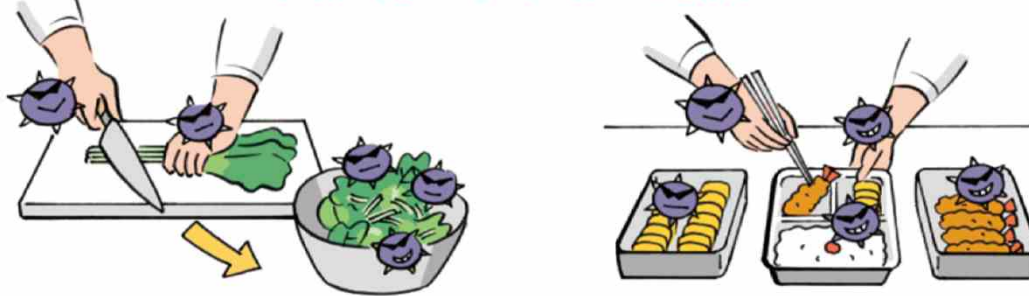
2 食品の製造、加工、調理に使用する器具・機器からの汚染



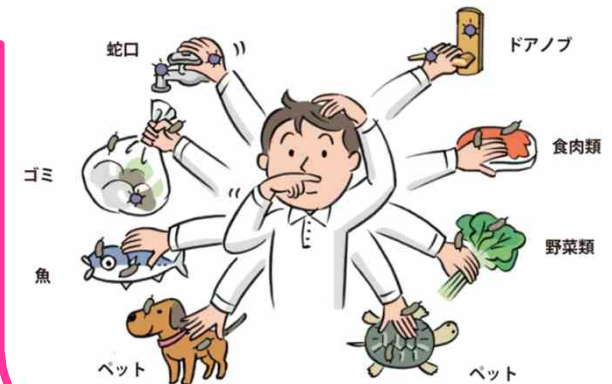
3 そ族・衛生害虫や床等調理環境からの汚染



4 人、特に手からの汚染



さまざまなものに触れることで、手に微生物が付着する



公益社団法人

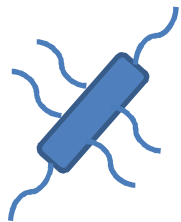
日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

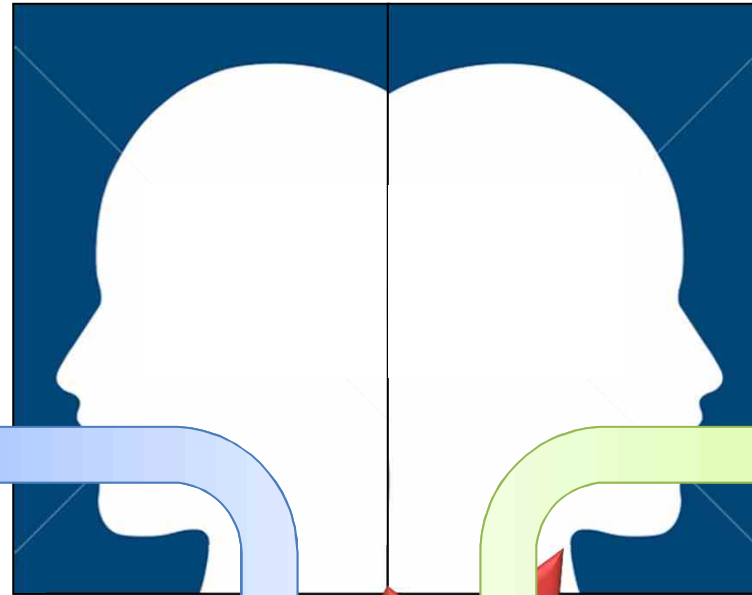
病原微生物が付着しただけでも、

食中毒は
少なくとも 起きます！

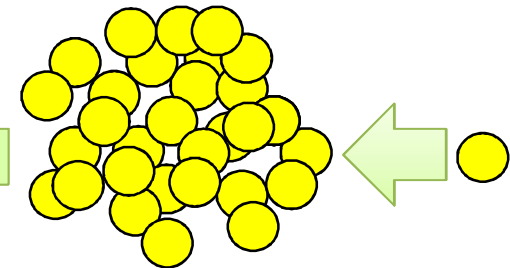
- ◇少量で発症
- ◇増殖抑制無効



ノロウイルス
O157
カンピロバクター
サルモネラ



- ◇大量で発症
- ◇増殖抑制有効



腸炎ビブリオ
黄色ブドウ球菌
ウェルシュ菌



「つけない」が重要

食中毒予防の3原則「付けない・増やさない・殺す」(一般)



公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

「手洗いが大切」と知っているのに・・・

- 「食品衛生は手洗いに始まって手洗いに終わる」
 - 「[付けない] 対策の要は手洗い」
- と昔から言われてきた その重要性は認識されている

にもかかわらず

依然として手を介した食中毒が多発

何故か？

食品衛生分野における、
「**根拠**に基づいた、**適切**な手洗い方法」が
実践できていないのではないか


見直そう！


誰にでも実施可能な手洗い方法の実践




なぜ手を洗わなければいけないか

～ 基本的な認識の復習 ～

 人の手は食中毒を起す病原微生物の
〔 **運び屋** 〕である

 健康な人の手には微生物が常在しているが、
食中毒を起こす病原微生物は存在しない

 一時的に手に付いた微生物は洗い落とす事が
できる

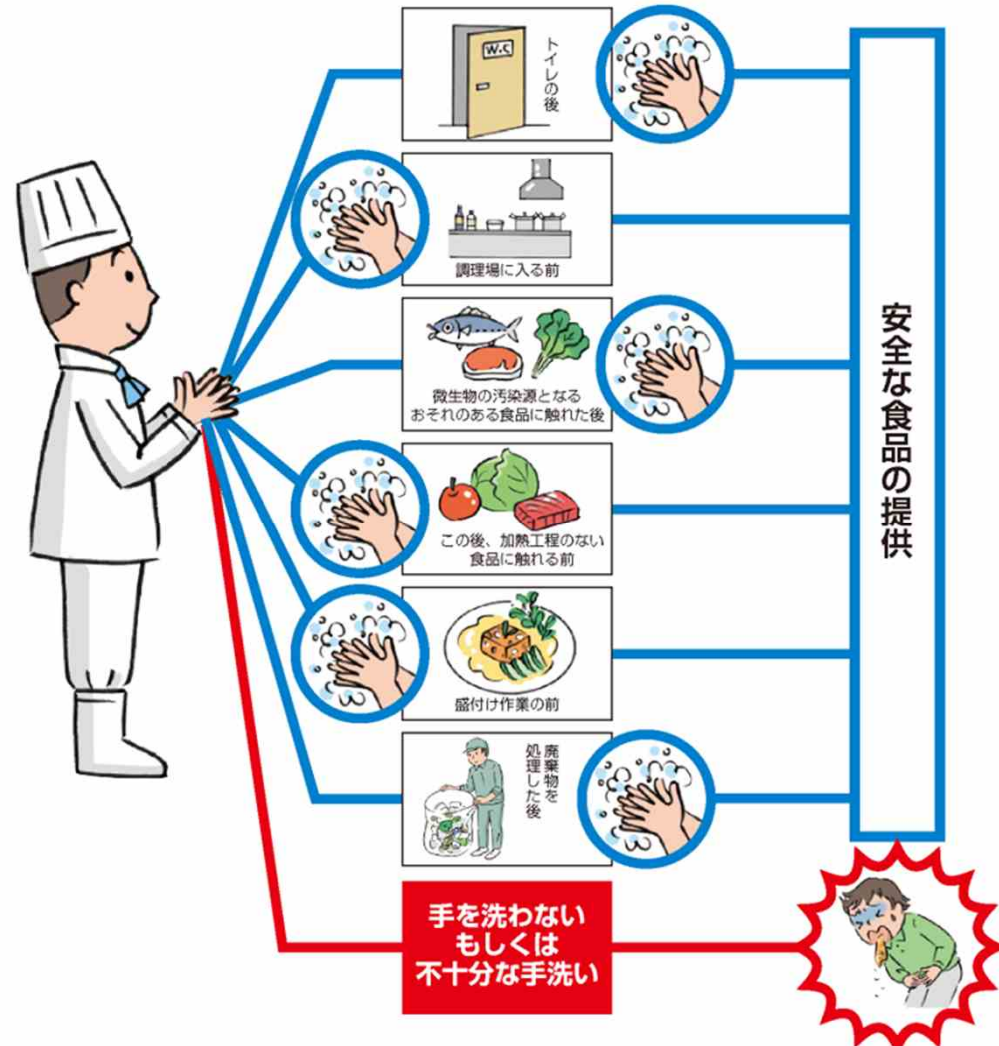
いつ、手を洗うのか

【後】

- ① トイレの後
- ② 微生物の汚染源になるおそれがあると思われる食材等に触れた後
- ③ 廃棄物処理の後

【前】

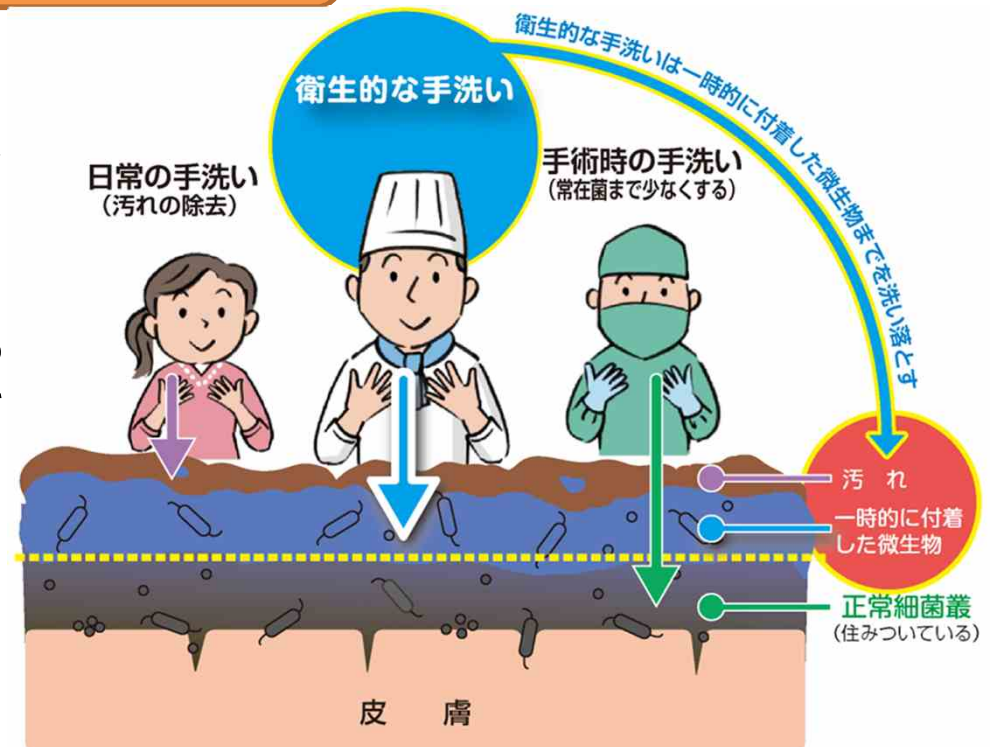
- ① 調理場に入る前
- ② 今後加熱しない食品に触れる前
- ③ 盛り付けの前
- ④ 手袋着用の前



手洗いレベルと 汚れ、通過細菌、常在細菌との関係

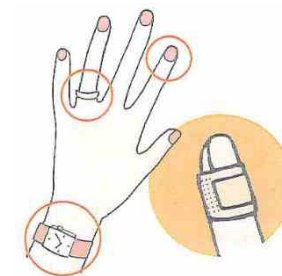
食品取扱者の手洗いは、医療の手洗いと異なる
＝「常在菌まで取り除く過度な手洗いは不必要」

- 衛生的手洗いの基本コンセプト
石けん→流水ですすぐ→乾燥→
アルコール噴霧
- 作業途中の手洗いは、作業前や
トイレ後の手洗い方法と異なって
よい
- 温水の出る設備を備えるなど、
手洗い環境の整備も必要



手を洗う前に

- ① 爪を短く切りそろえる(マニキュアもとる)
- ② 腕時計や指輪等の装身具を外す
- ③ 手指に傷がないか等を確認する
→ 傷がある場合は原則として調理作業に従事しないことが望ましい



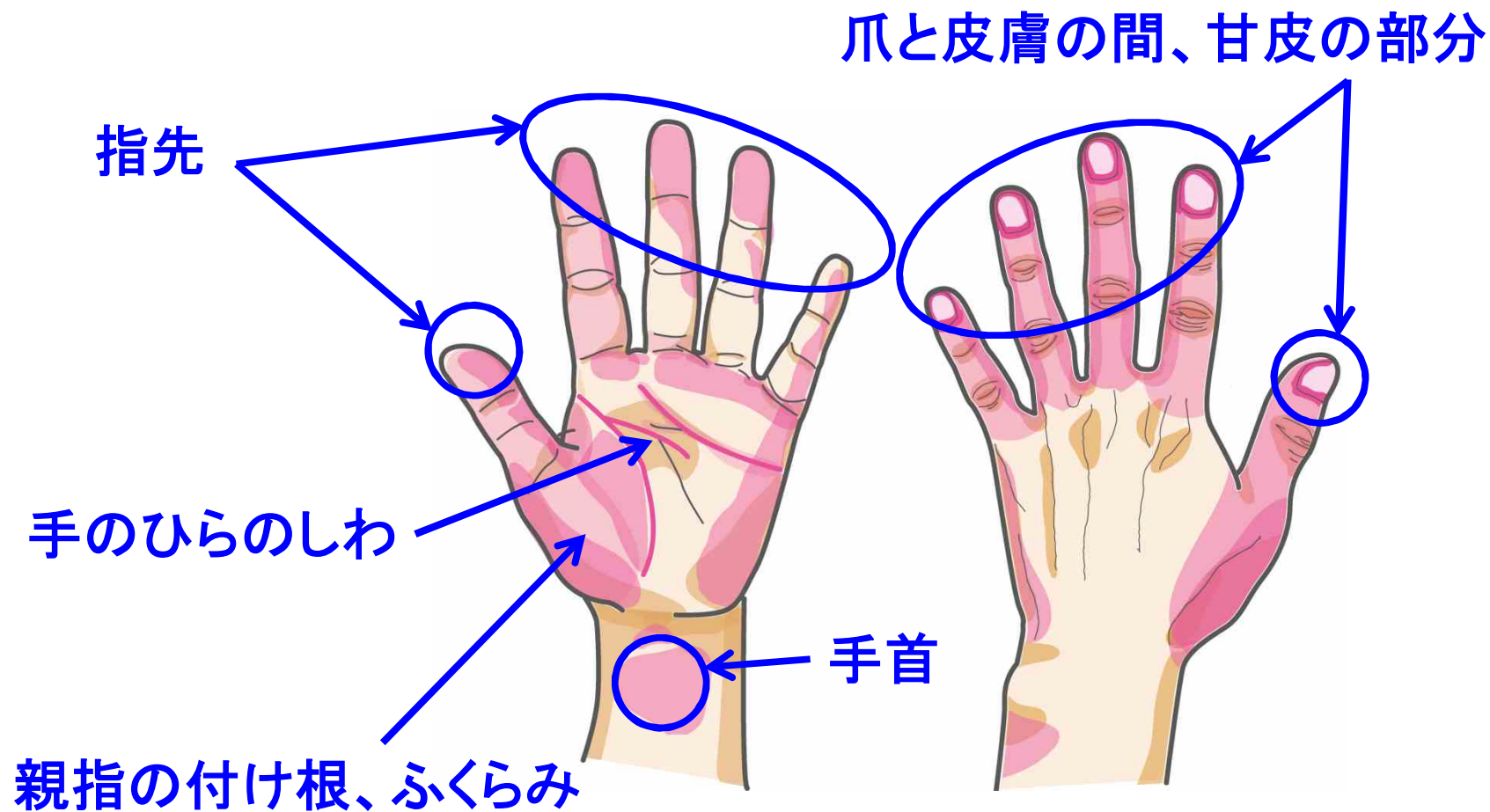
【手洗い前】



【手洗い後】



洗い残しの多い部分



お尻を拭くとどこが汚れる？



資料提供：
長野県北信保健福祉事務所

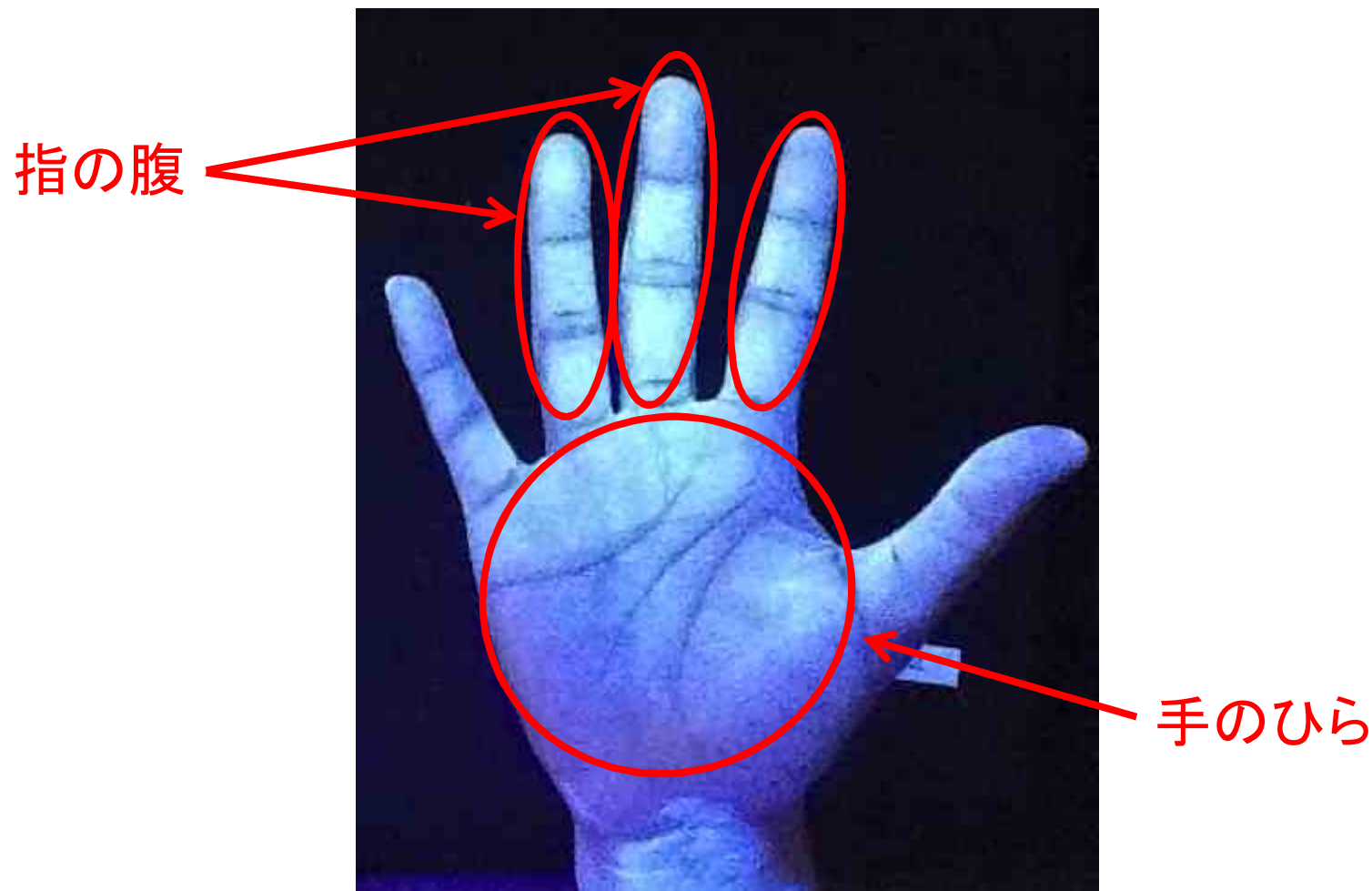


公益社団法人

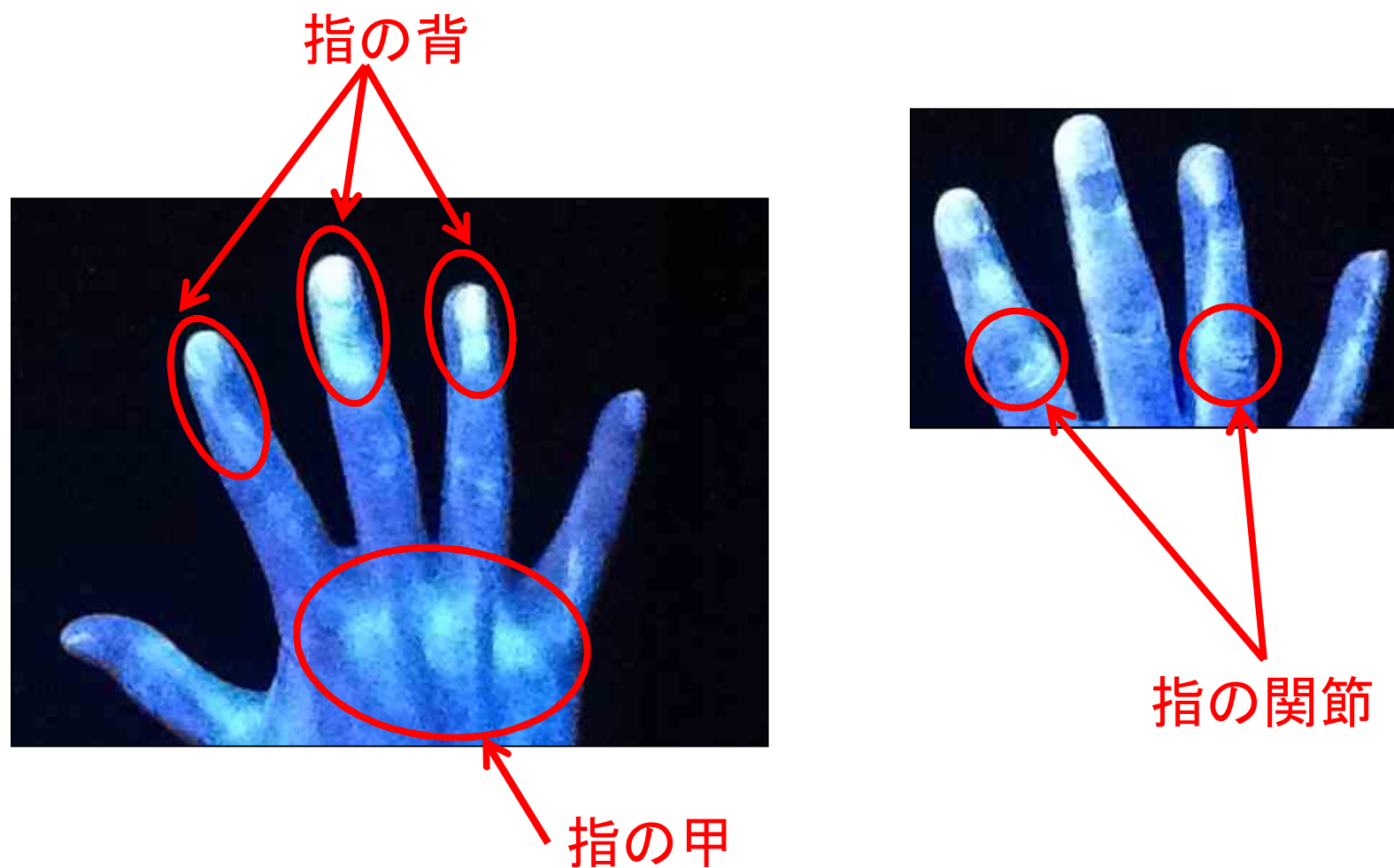
日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

手のひら・指の腹部分を洗う



手の甲・指の背部分を洗う

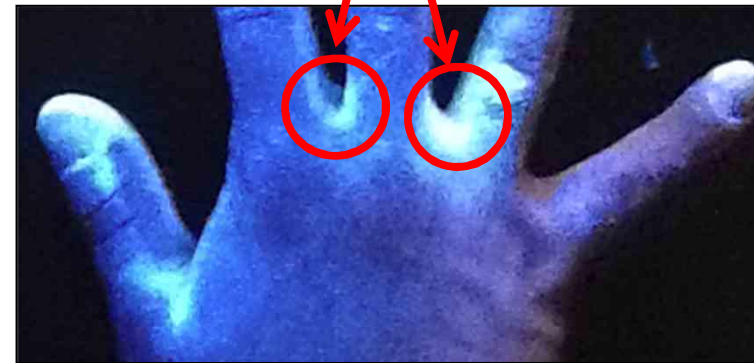


指の間、股、付根を洗う



指の間

指の股



指の付け根

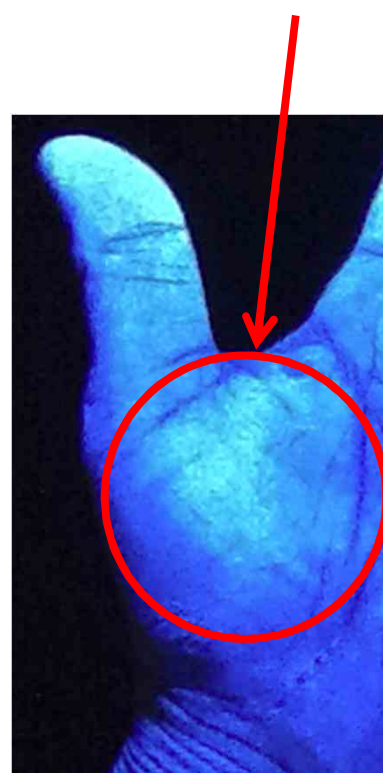


親指を洗う

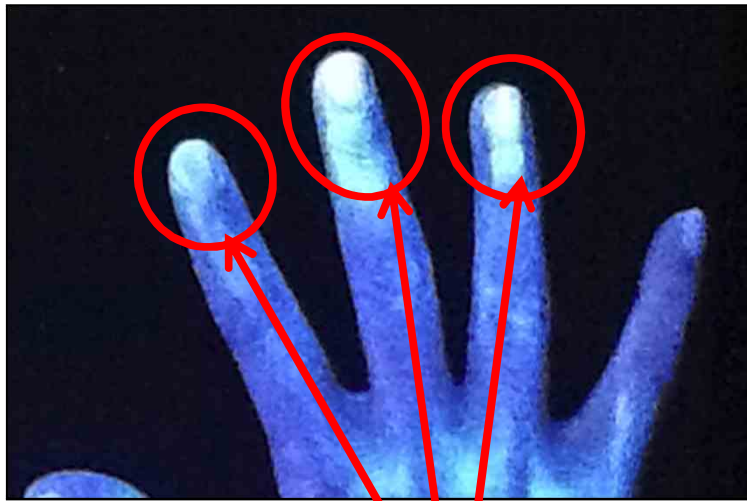
親指の付け根のふくらみ



親指の付け根



指先を洗う



指先

爪と甘皮



手首を洗う



手首



手洗いによる菌の減り方 (汚染度の高い食品を扱った後)



文部科学省 学校給食調理場における手洗いマニュアルより

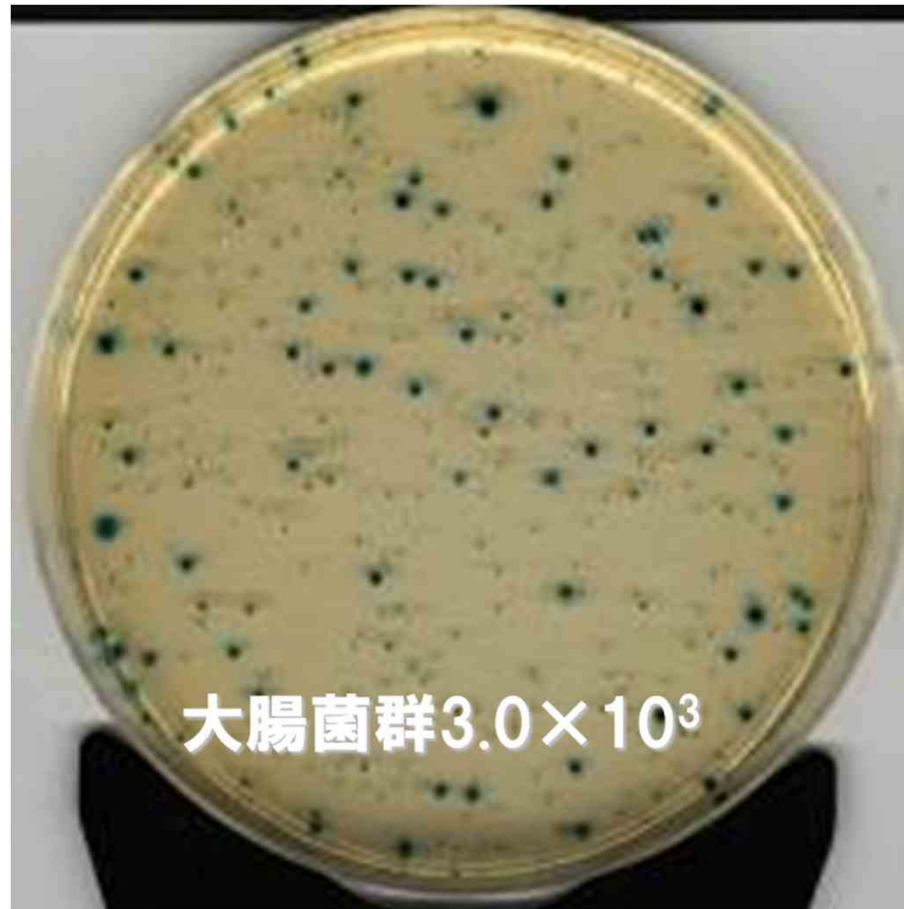


公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

手洗いによる菌の減り方 (簡単な手洗いを行った後)



大腸菌群 3.0×10^3

文部科学省 学校給食調理場における手洗いマニュアルより



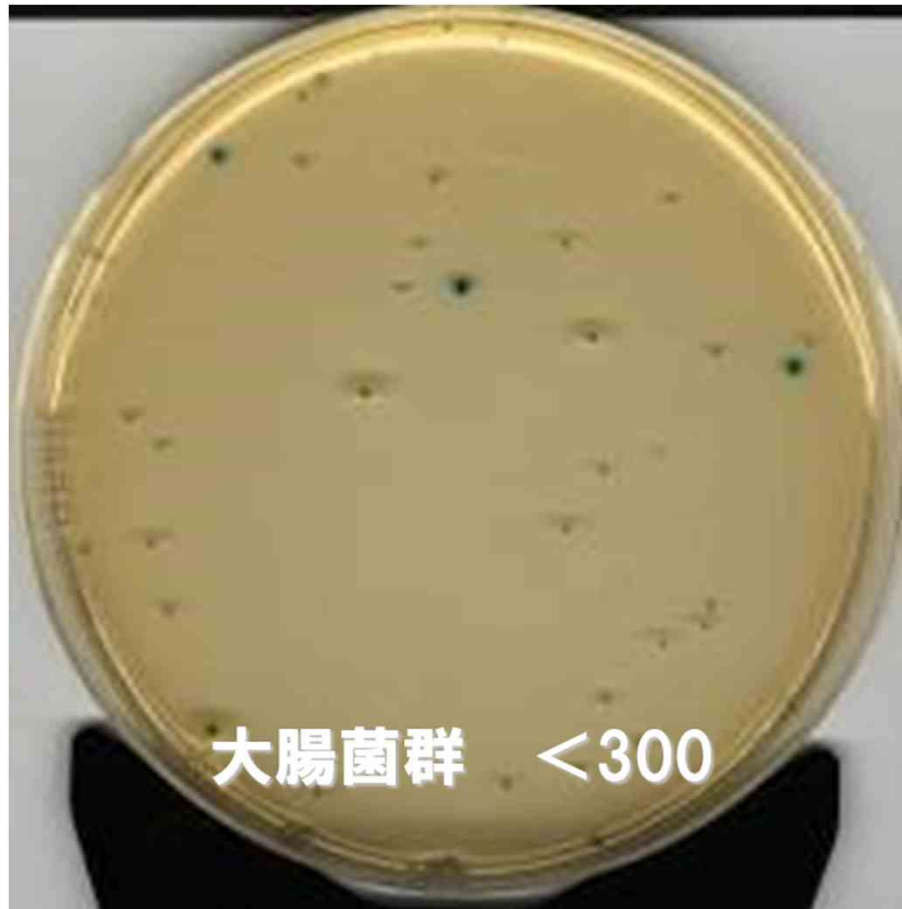
公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

手洗いによる菌の減り方

(丁寧な手洗いをした後、アルコールを使用する前)



文部科学省 学校給食調理場における手洗いマニュアルより



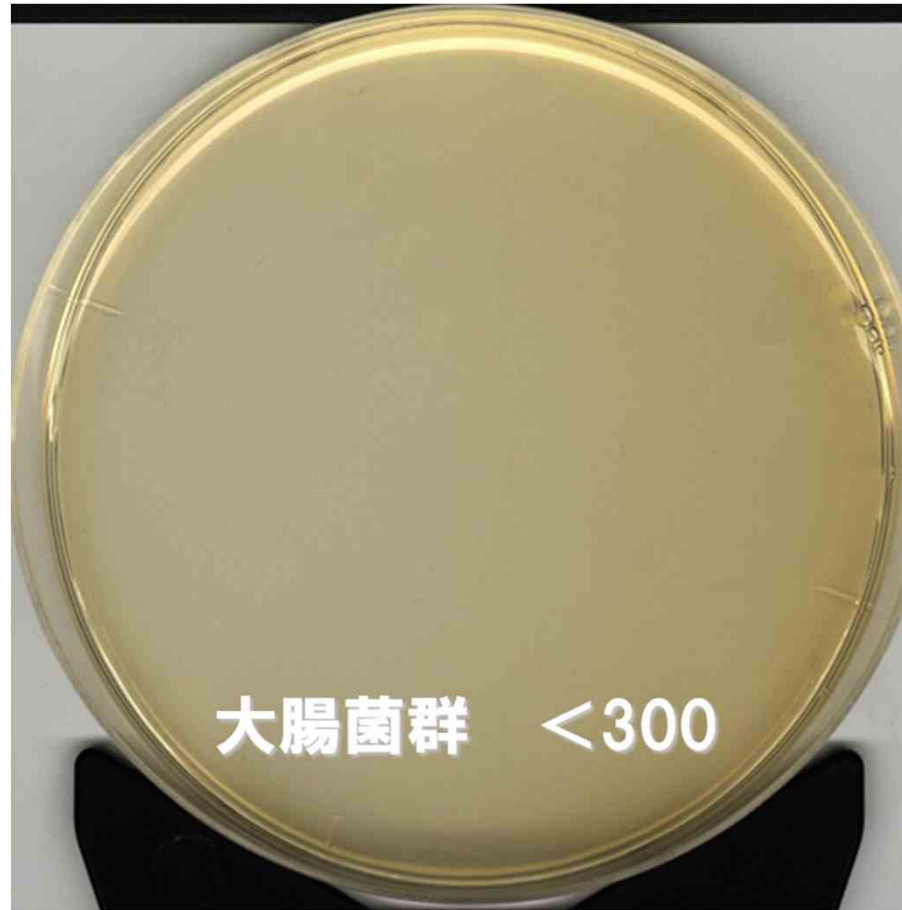
公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

手洗いによる菌の減り方

(丁寧な手洗いをした後、さらにアルコールを使用した後)



文部科学省 学校給食調理場における手洗いマニュアルより

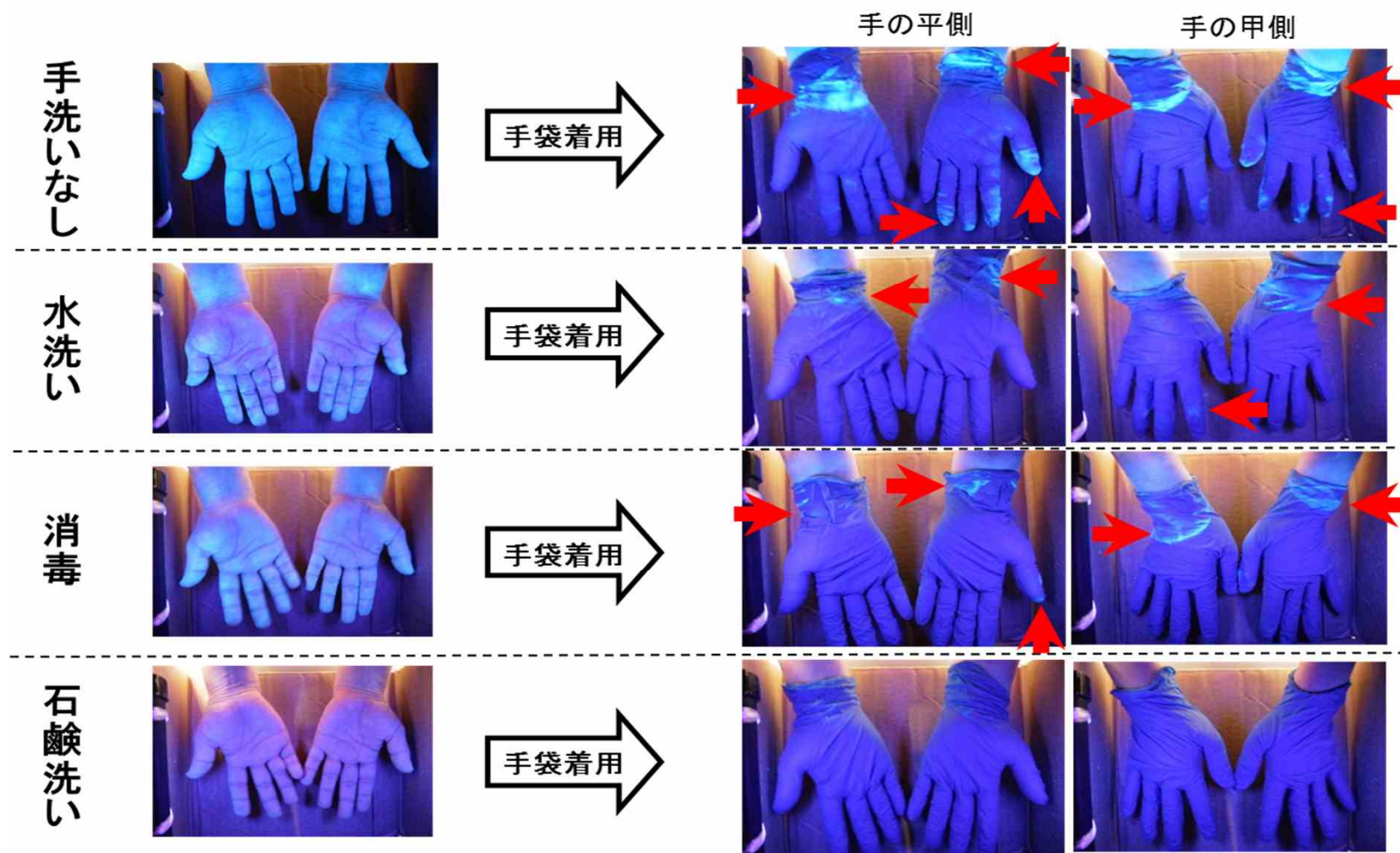


公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

手袋着用も事前の手洗いが必要



平成24年度全国食品衛生監視員研修会より



公益社団法人

日本食品衛生協会

Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

手洗いで大切なこと(おさらい)

- ‘何故手を洗わなくてはいけないか’を理解し、洗い残しがないように洗う(根拠に基づいた手順の実践)
- 適切なタイミング(トイレ後、作業開始前)での手洗いの習慣化
- もれ(不実施者)がないこと
- 外から手に付着した病原微生物は、物理的に洗い流し、除去することができる
⇒殺菌ではない！！(常在菌まで取り除く過度な手洗いは不必要)
- 手洗い環境の整備(給湯など)



食品衛生は、
手洗いに始まって、
手洗いに終わる

食中毒の防止は手洗いから

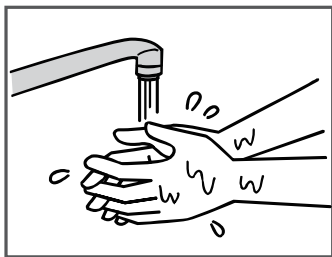


日食協が推奨する衛生的な手洗い

— 基本の手洗い手順 —

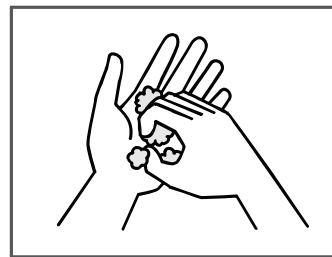
1

流水で手を洗う



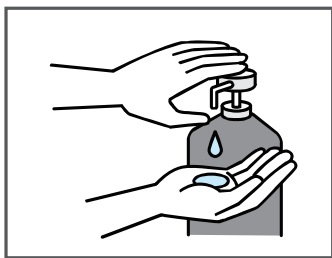
7

指先を洗う



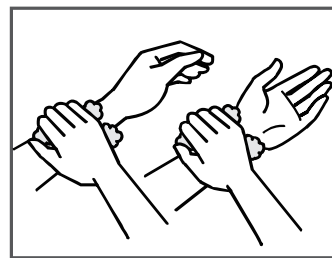
2

洗剤を手取る



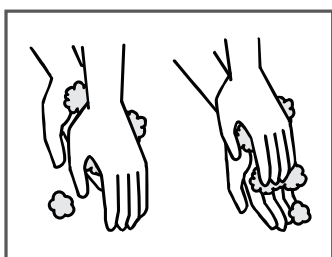
8

手首を洗う



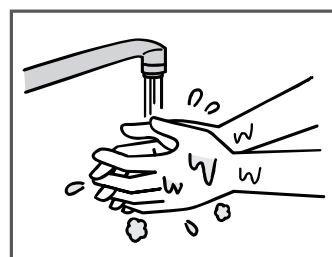
3

手のひら、指の腹面を洗う



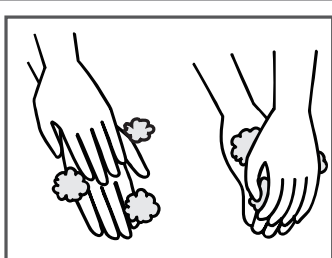
9

洗剤を十分な流水でよく洗い流す



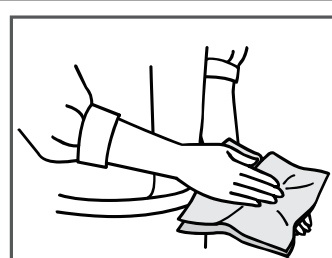
4

手の甲、指の背を洗う



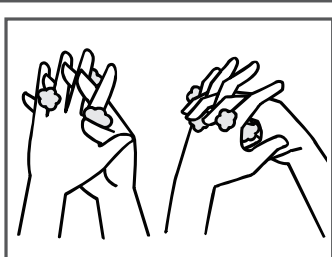
10

手を拭き乾燥させる
(タオル等の共用はしないこと)



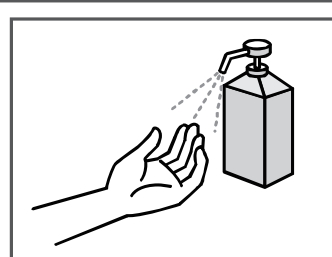
5

指の間(側面)、股(付け根)を洗う



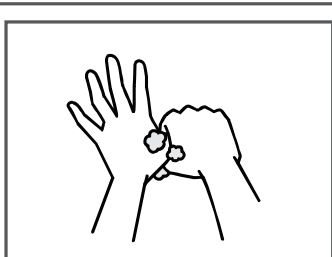
11

アルコールによる消毒
(爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む)



6

親指・拇指球(親指の付け根のふくらみ)を洗う



※アルコールは、ノロウイルスの不活化にはあまり効果がないといわれています。

**2度洗いが効果的です！
(2～9までをくり返す)**

2回洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

爪ブラシは不衛生な取扱いにより細菌が増殖し、二次汚染の原因となってしまう場合があります。爪ブラシを使用する場合は十分な数を揃え、適宜消毒するなど衛生的な取扱いが必要です。

発行元：公益社団法人日本食品衛生協会
<http://www.n-shokuei.jp/>

〈無断体裁・放送・複製禁〉 転載を希望される方は、必ずご連絡ください。