

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

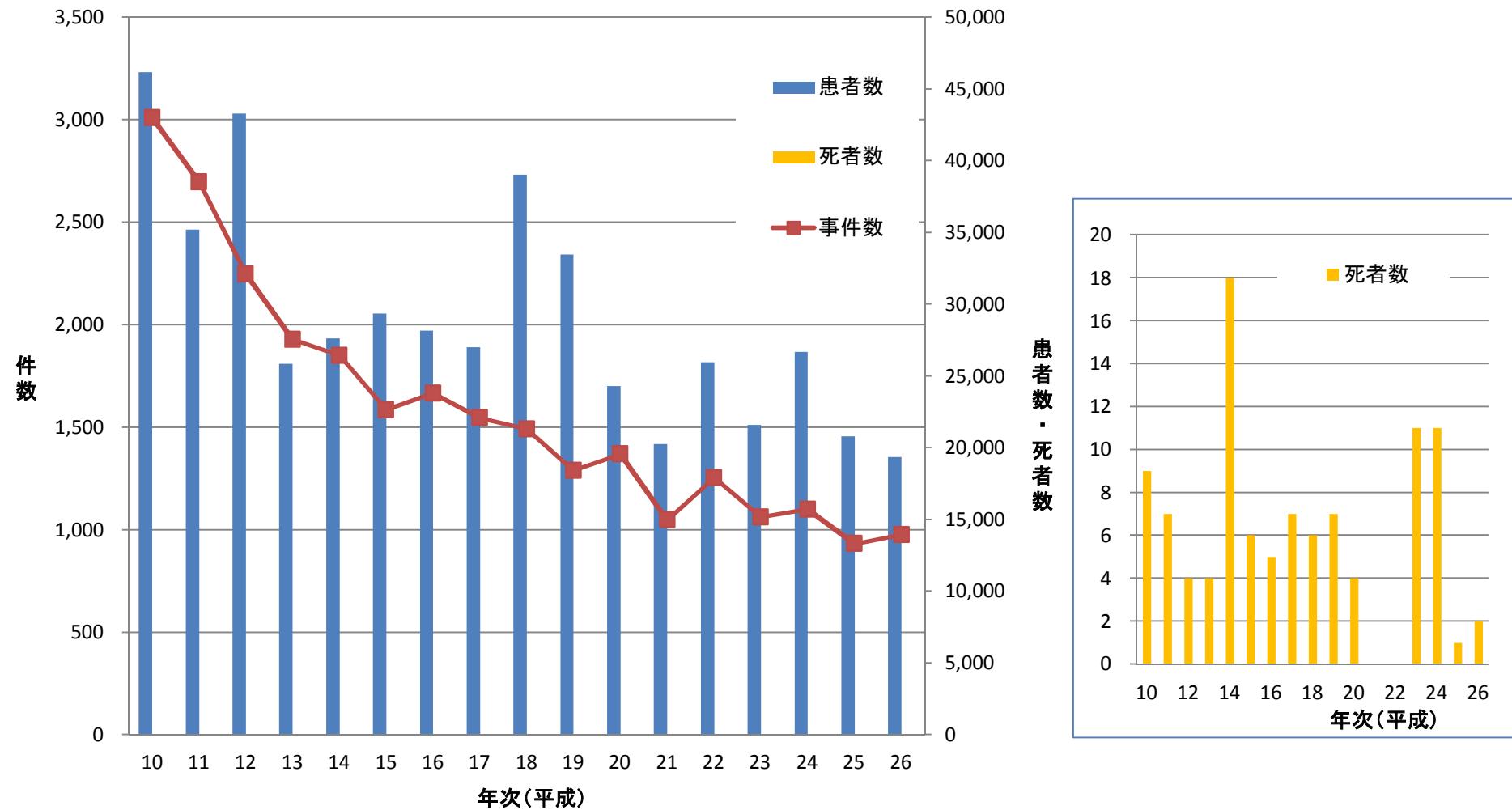


公益社団法人

日本食品衛生協会

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

食中毒発生状況の推移

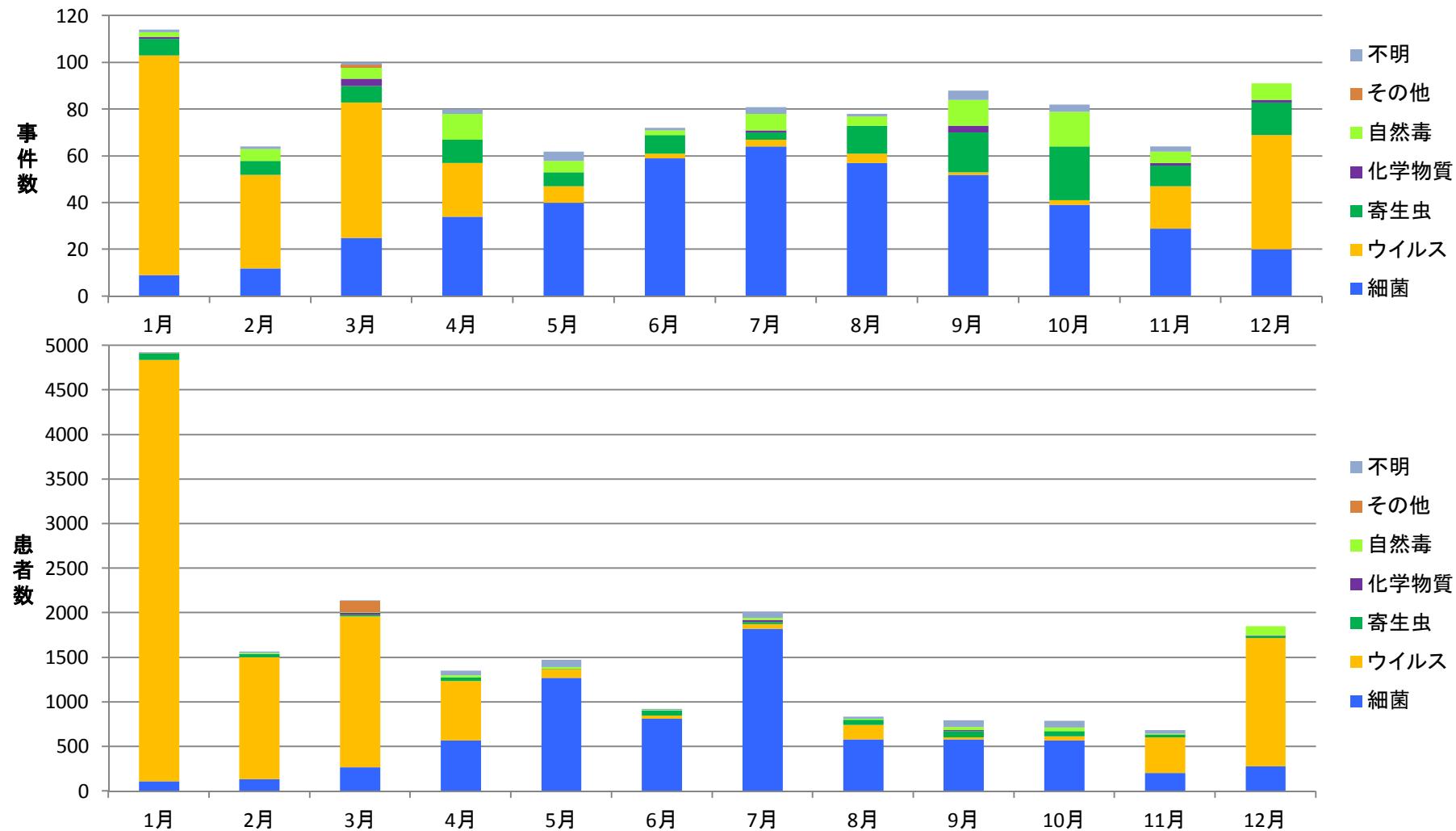


公益社団法人

日本食品衛生協会

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

平成26年月別・食中毒発生状況

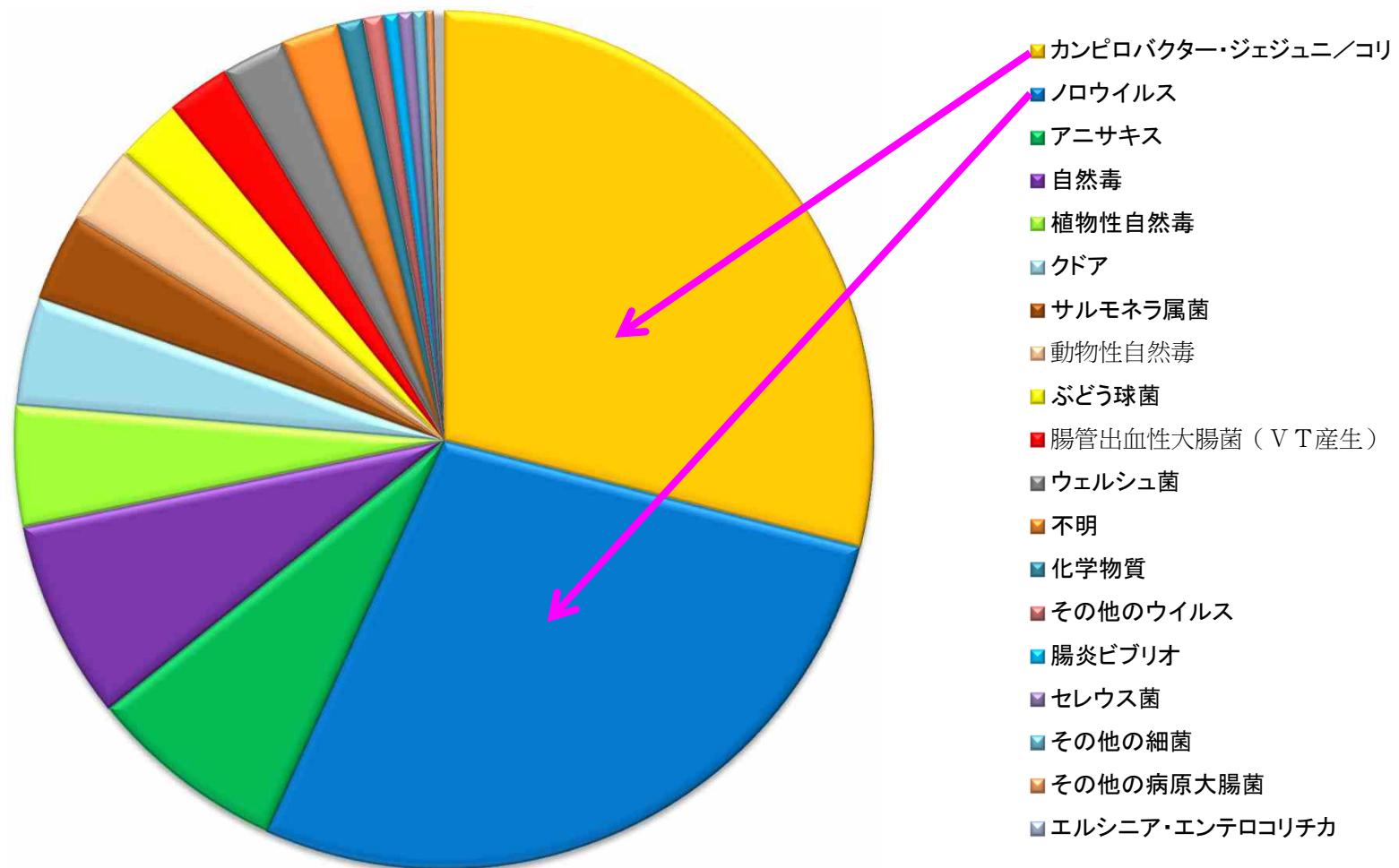


公益社団法人

日本食品衛生協会

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

平成26年病因物質別・事件数

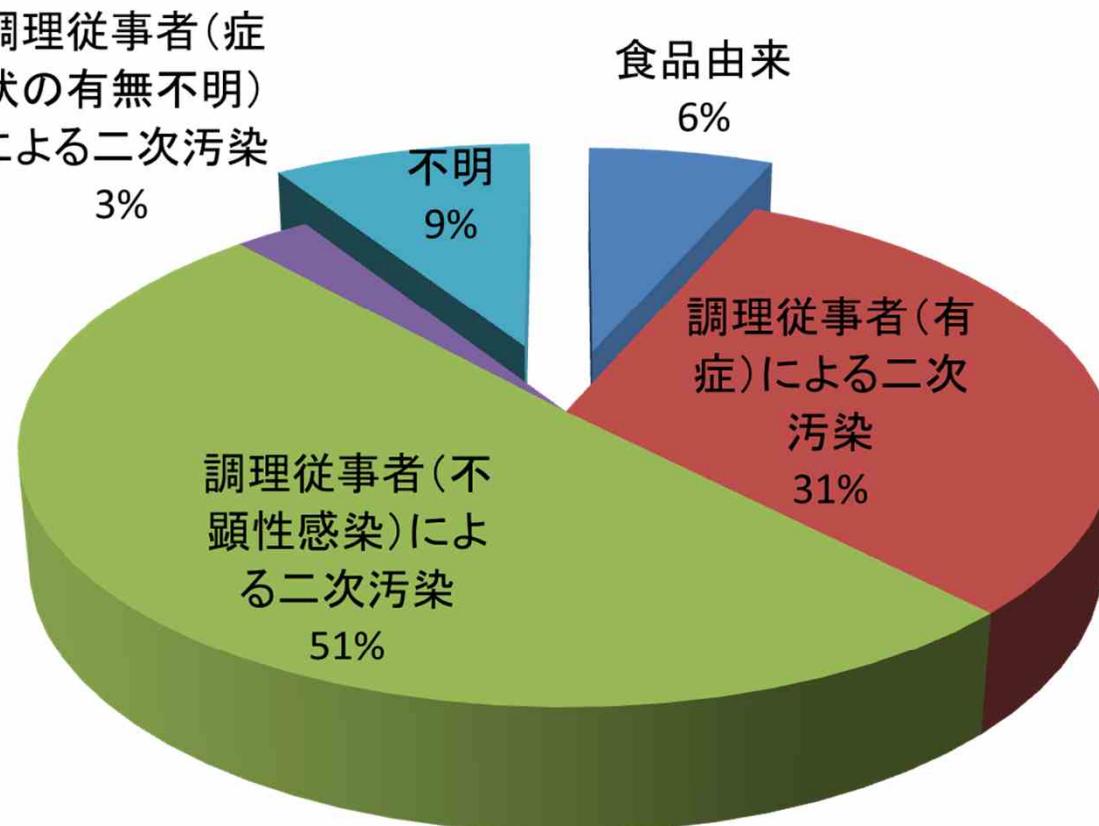


公益社団法人

日本食品衛生協会

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

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

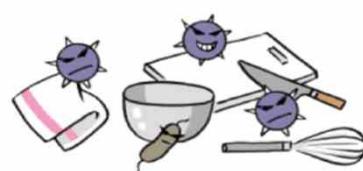
Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

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

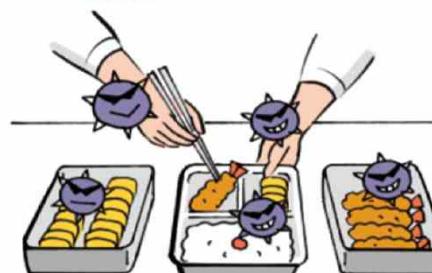


3 そ族・衛生害虫や床等調理環境からの汚染



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

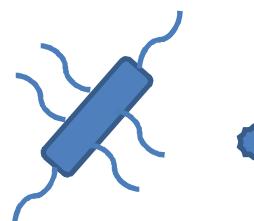
Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

病原微生物が付着しただけでも、

食中毒は

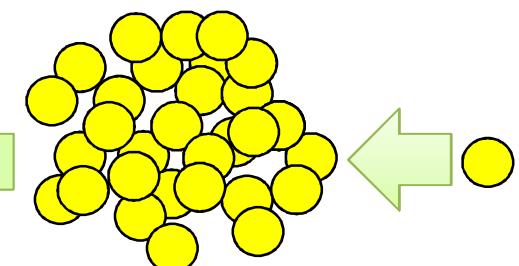
少なくとも 起きます！

- ◇ 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

食中毒



公益社団法人

日本食品衛生協会

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

「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



公益社団法人

日本食品衛生協会

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

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



公益社団法人

日本食品衛生協会

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

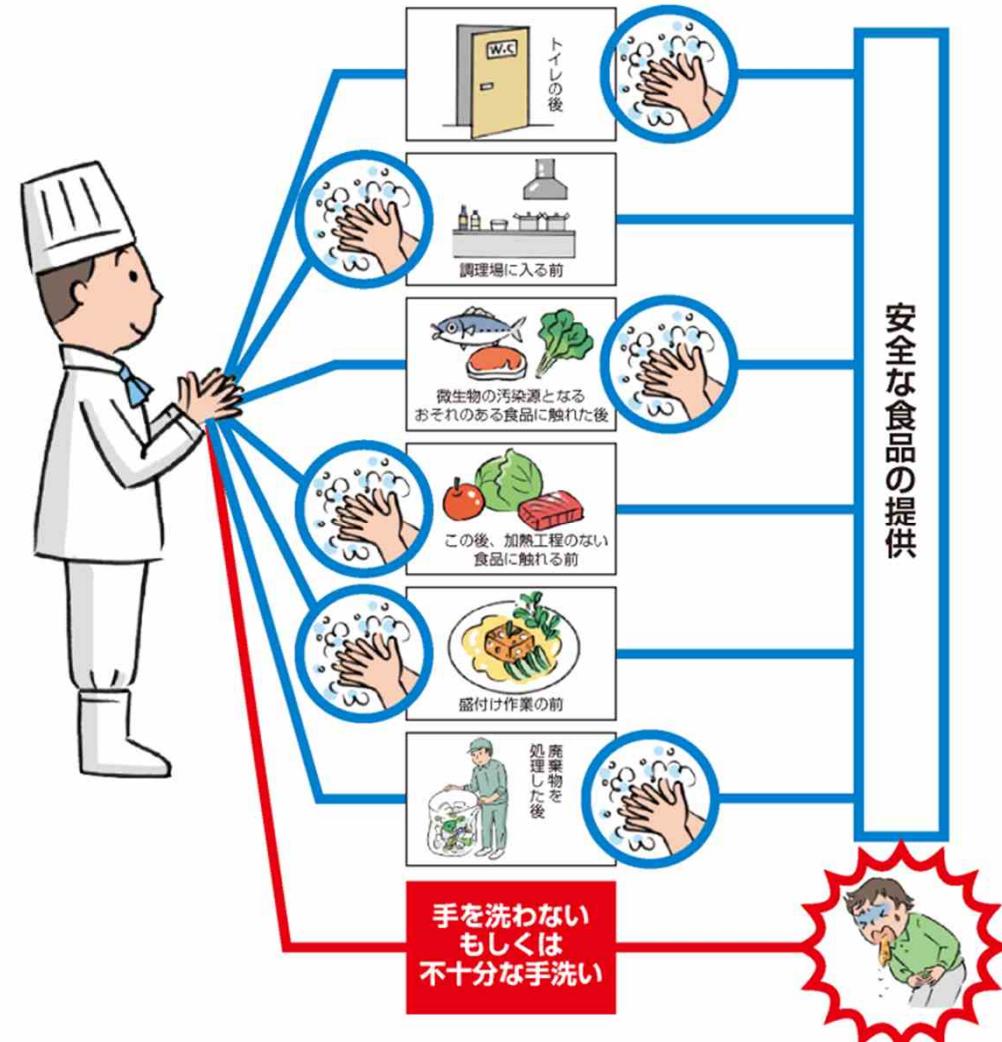
いつ、手を洗うのか

【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



公益社団法人

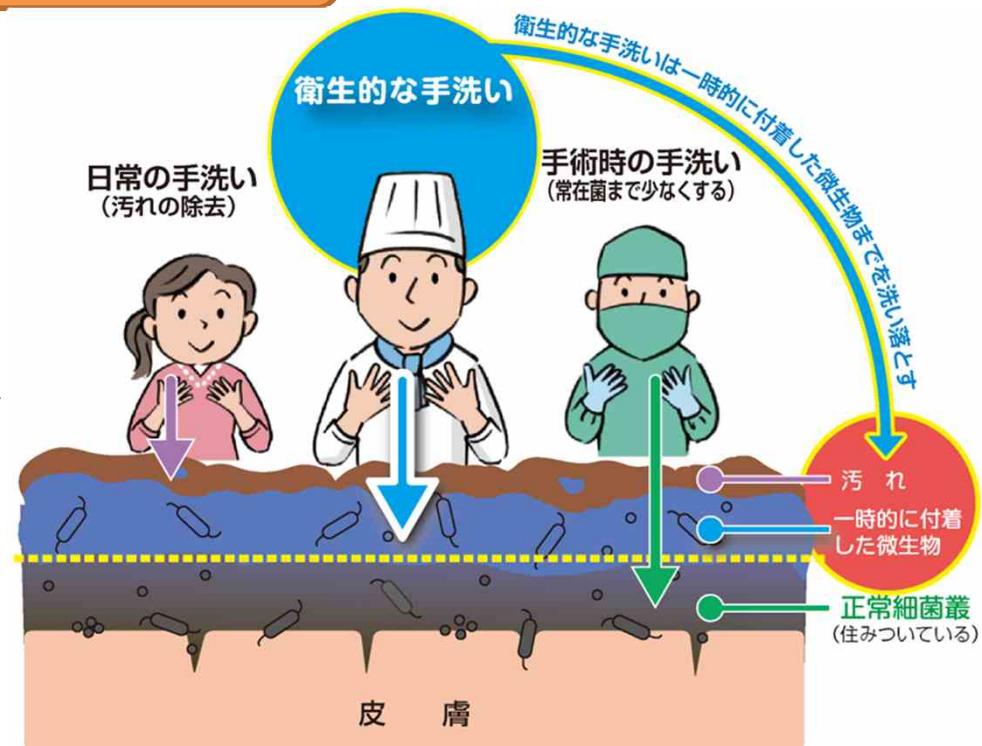
日本食品衛生協会

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



公益社団法人

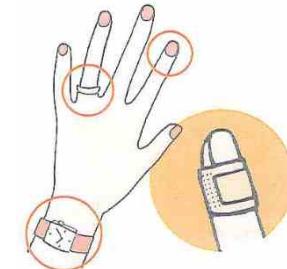
日本食品衛生協会

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

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】

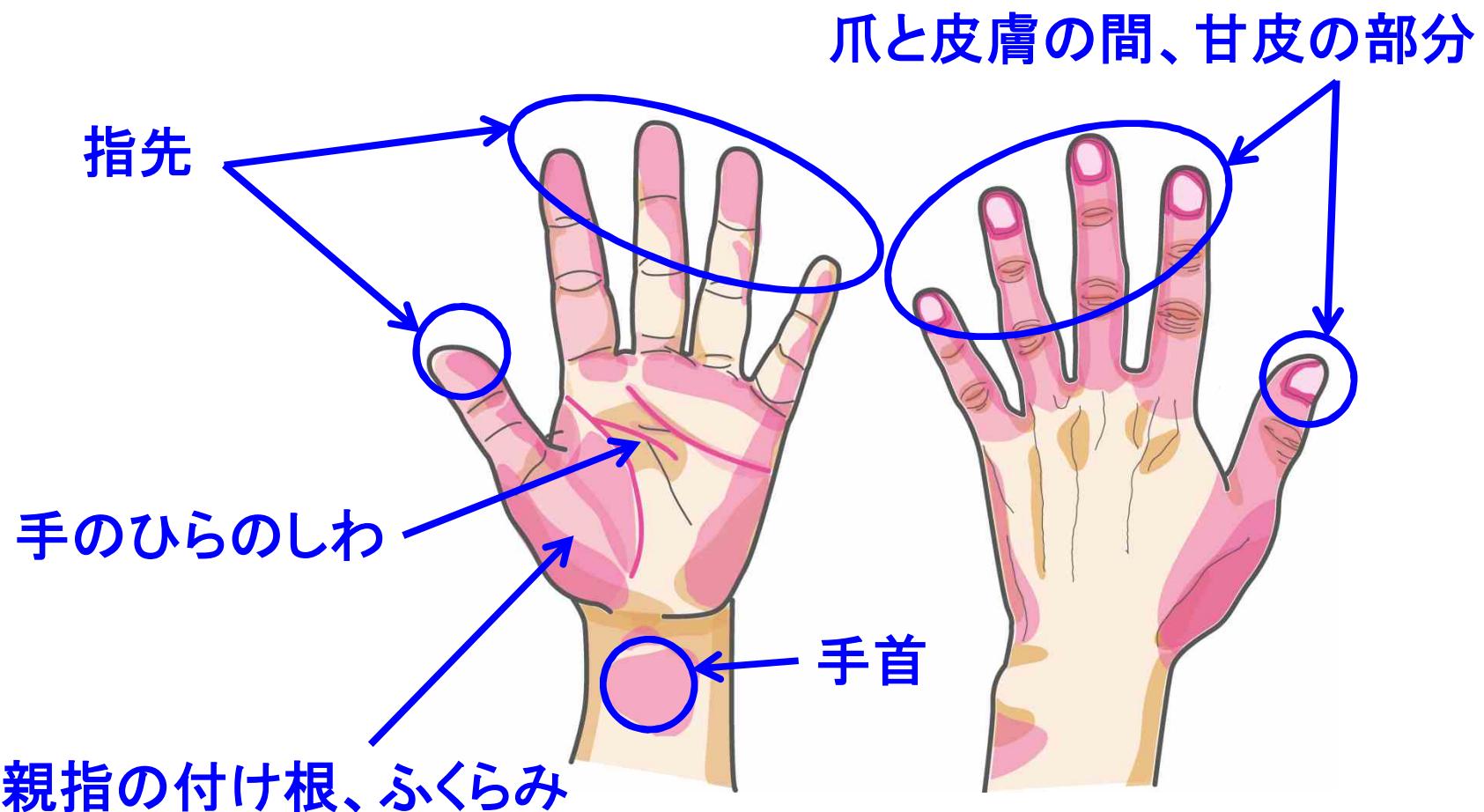


公益社団法人

日本食品衛生協会

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

洗い残しの多い部分



公益社団法人

日本食品衛生協会

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

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

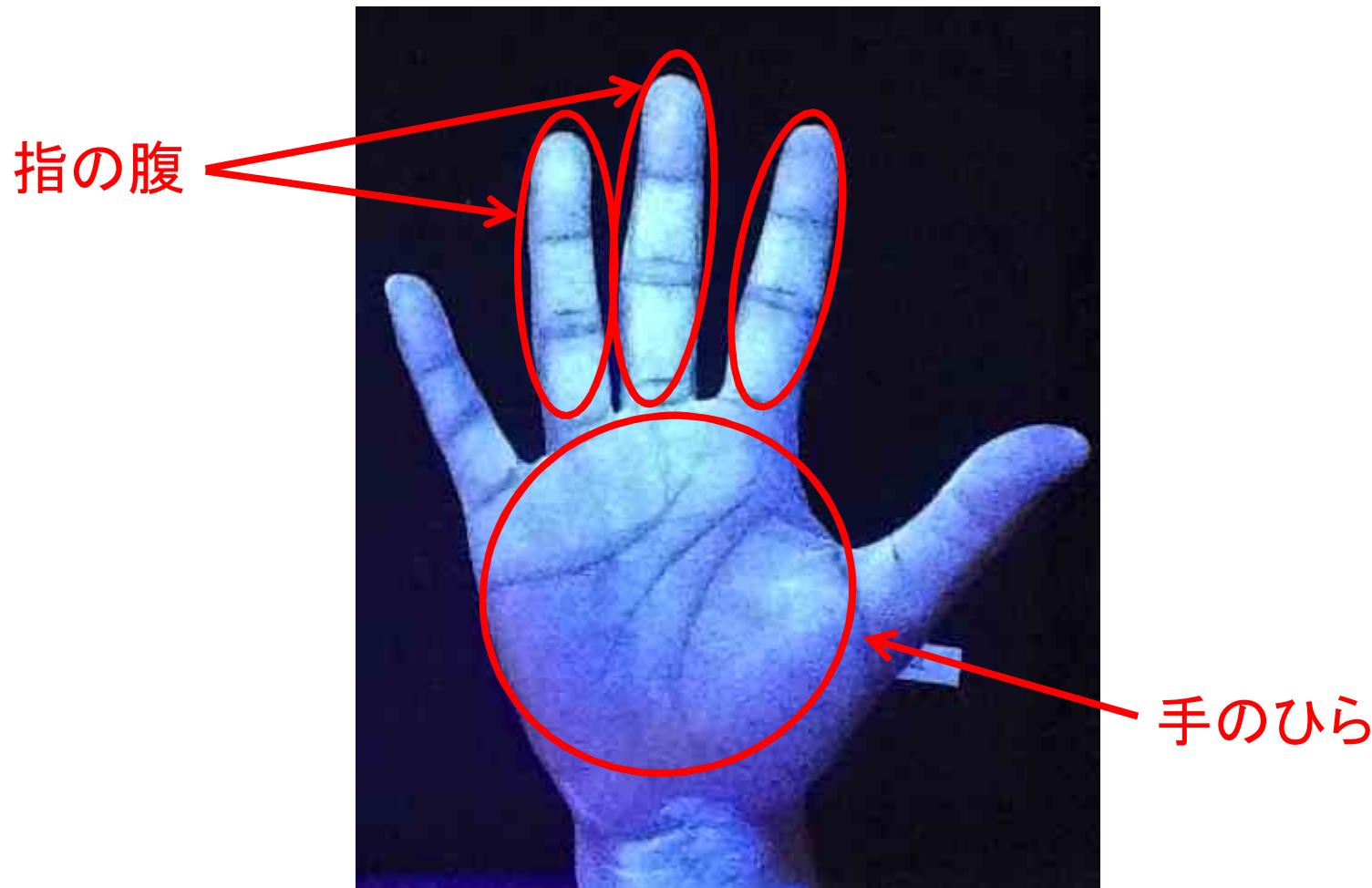


公益社団法人

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

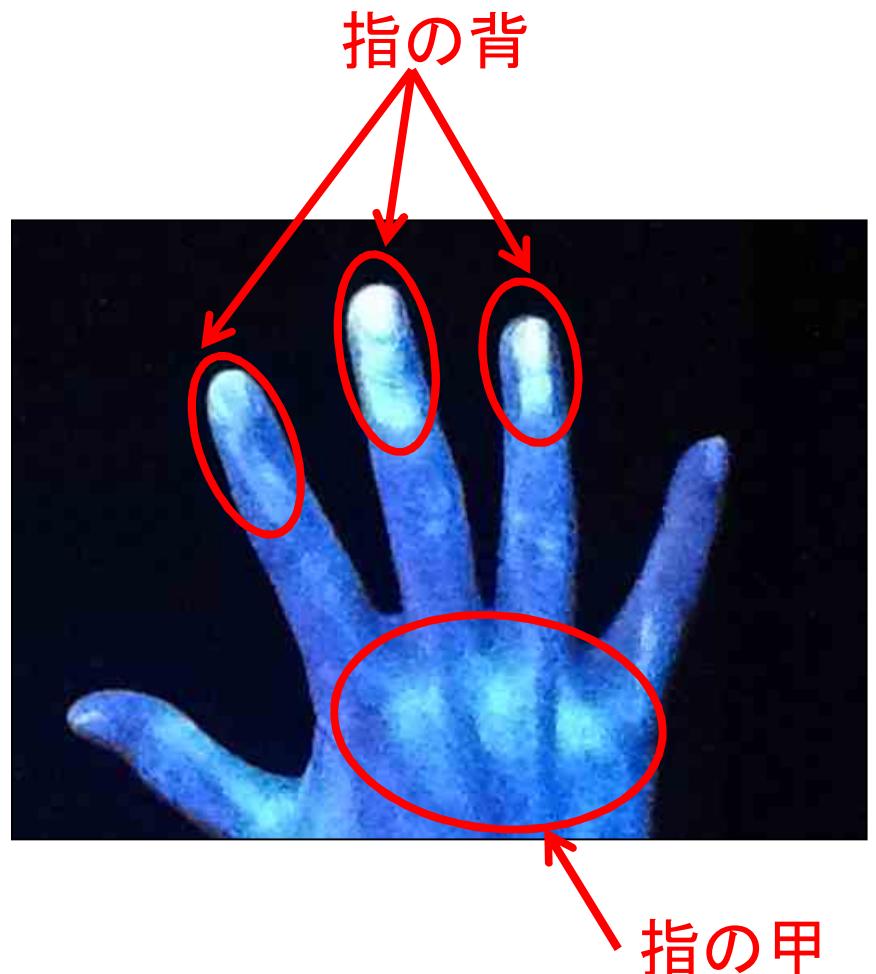


公益社団法人

日本食品衛生協会

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

手の甲・指の背部分を洗う



公益社団法人

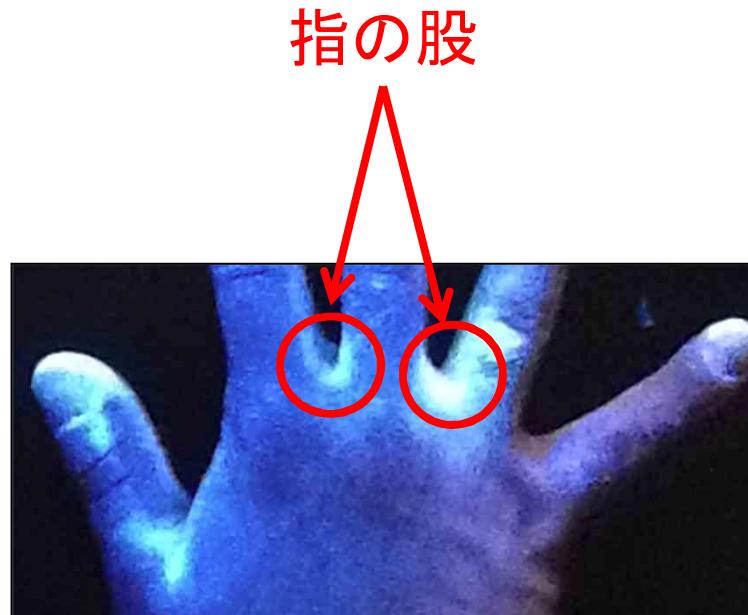
日本食品衛生協会

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

指の間、股、付根を洗う



指の間



指の股



指の付け根



公益社団法人

日本食品衛生協会

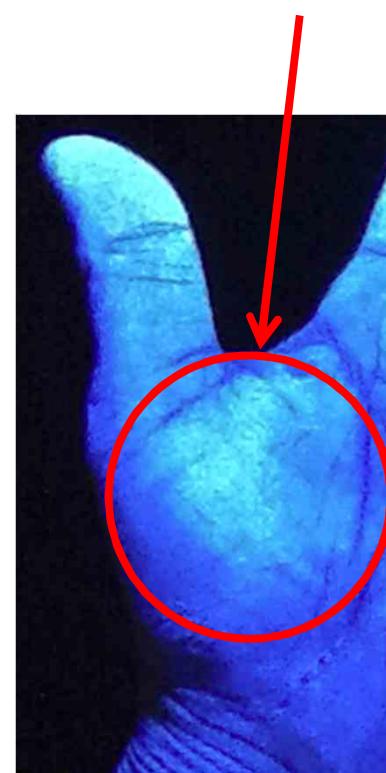
Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

親指を洗う

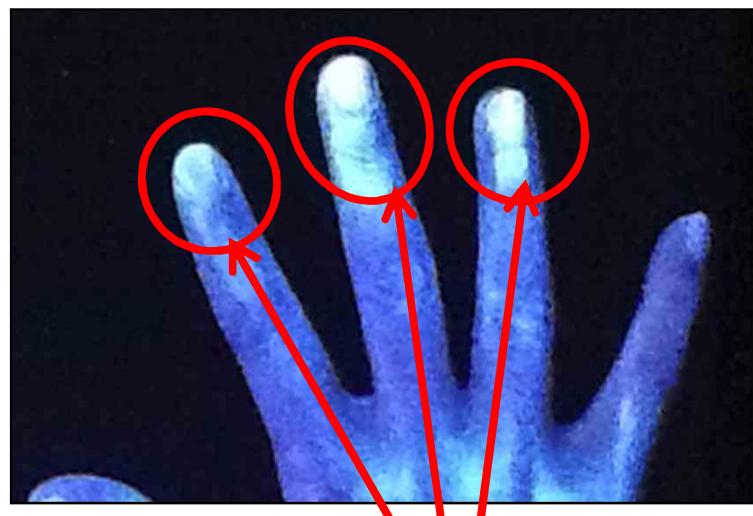
親指の付け根のふくらみ



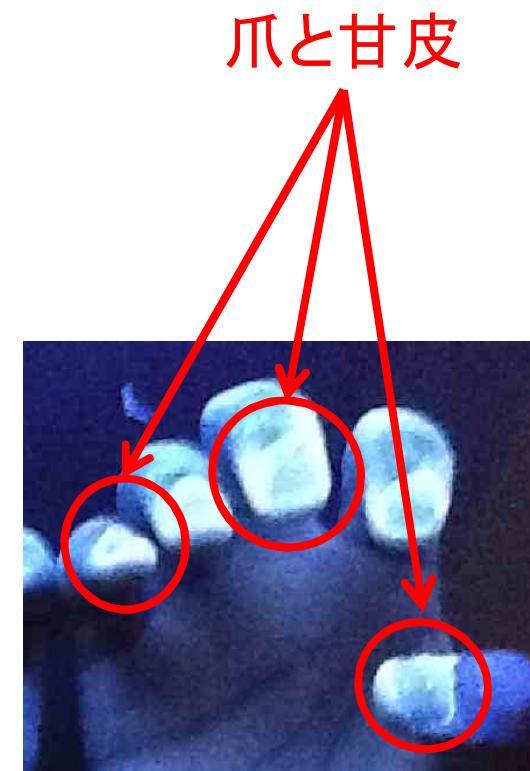
親指の付け根



指先を洗う



指先



爪と甘皮



公益社団法人

日本食品衛生協会

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

手首を洗う



手首



公益社団法人

日本食品衛生協会

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