

食品に関するリスクコミュニケーション  
～ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう～

# 食中毒予防のための 衛生的な手洗いについて

平成27年11月17日(名古屋)、12月10日(横浜)

公益社団法人日本食品衛生協会

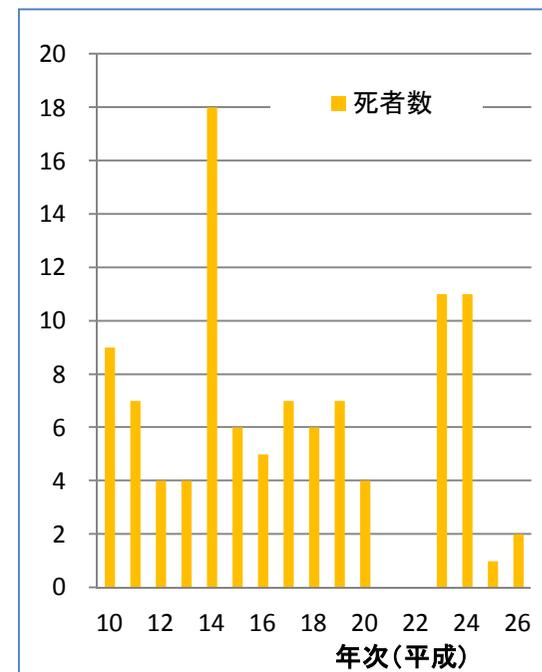
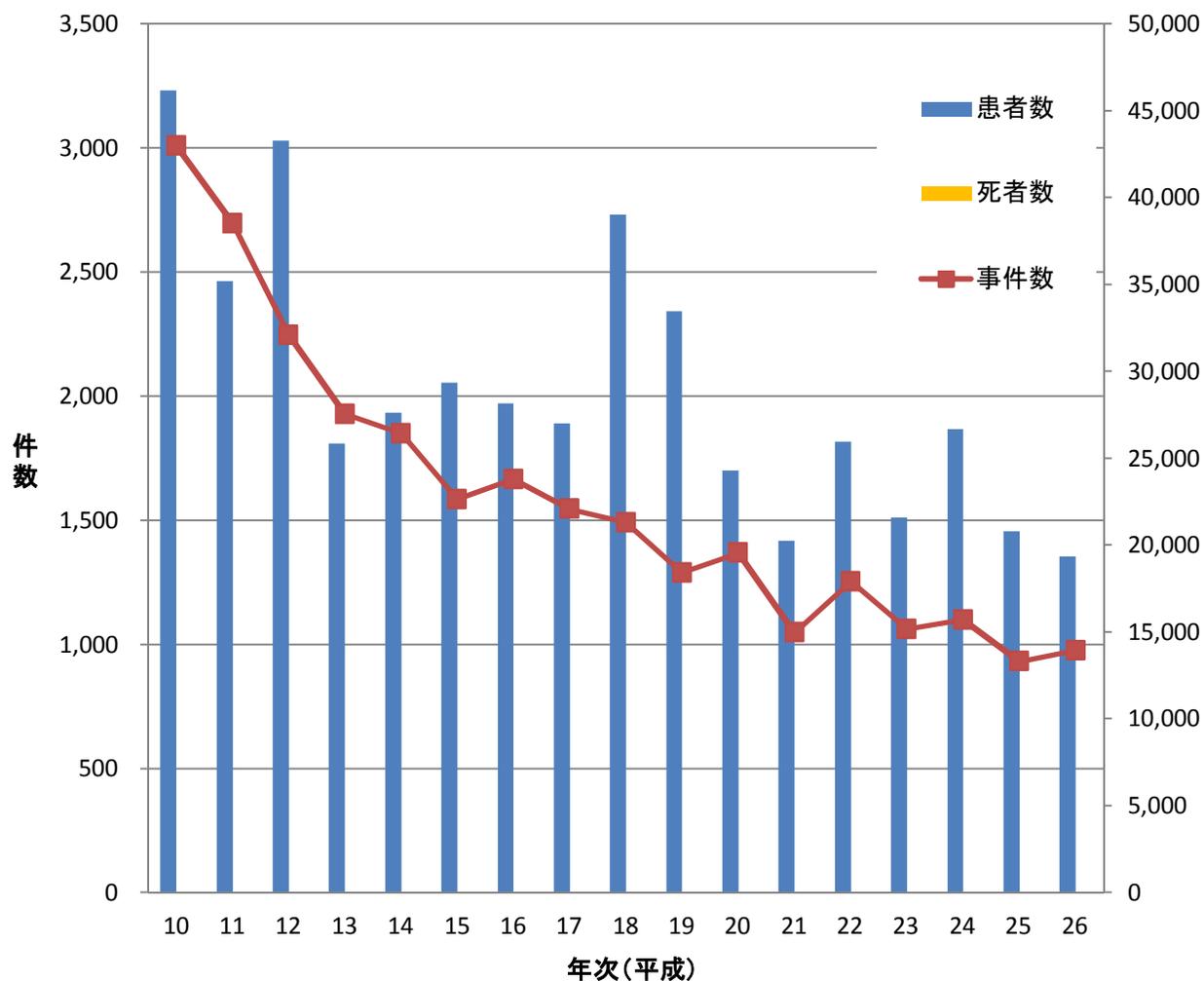


公益社団法人

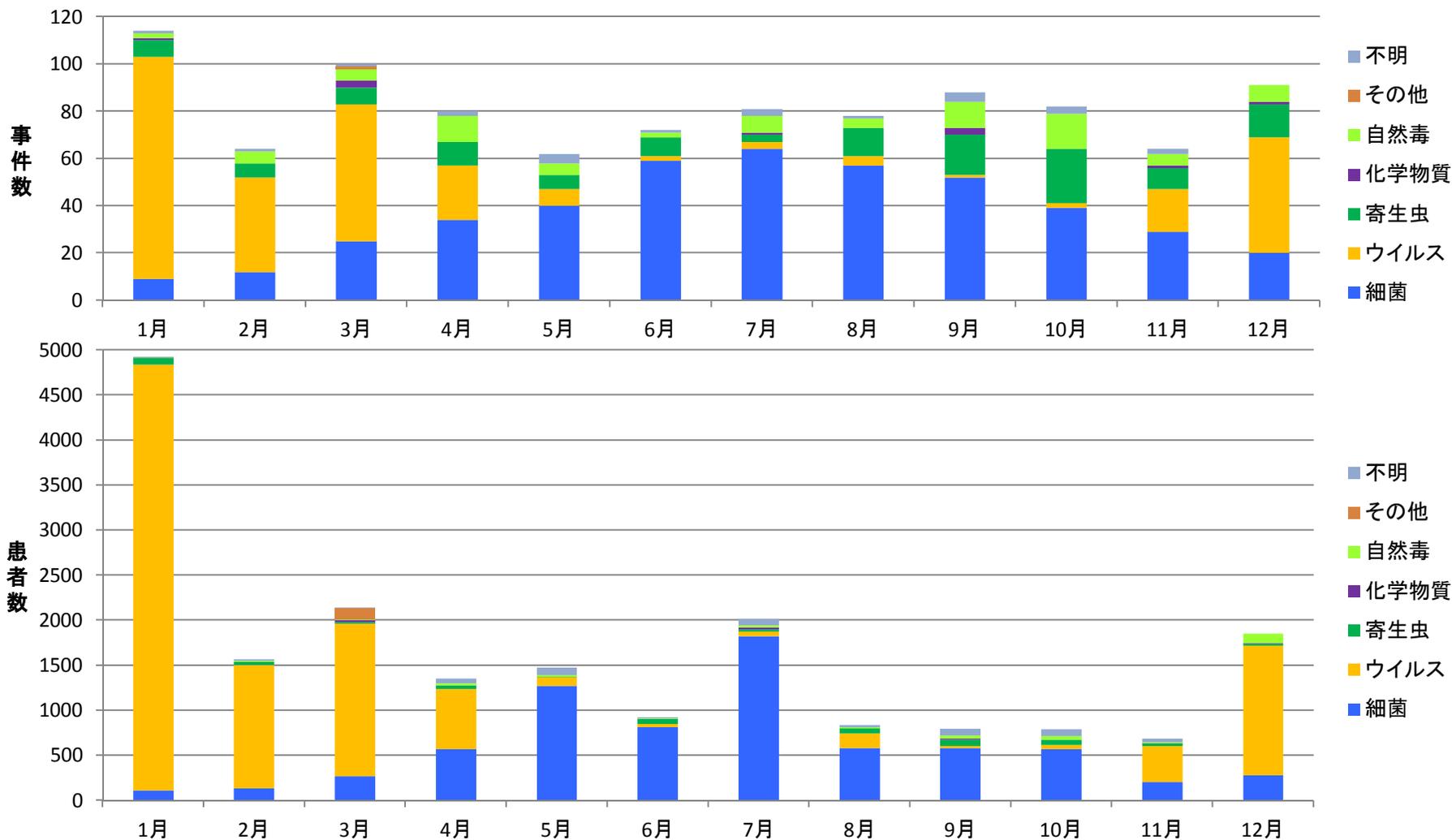
日本食品衛生協会

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

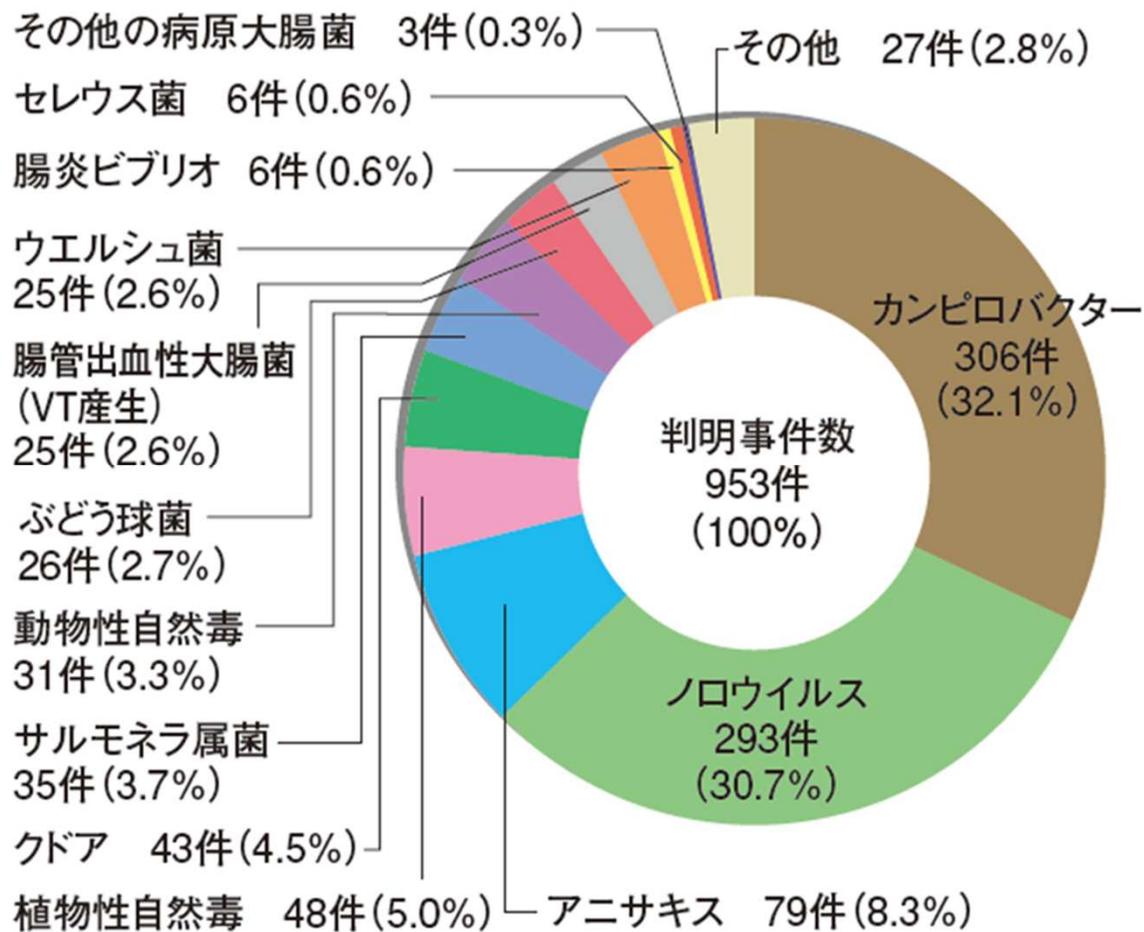
# 食中毒発生状況の推移



# 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



(公社)日本食品衛生協会発行  
月刊「食と健康」より

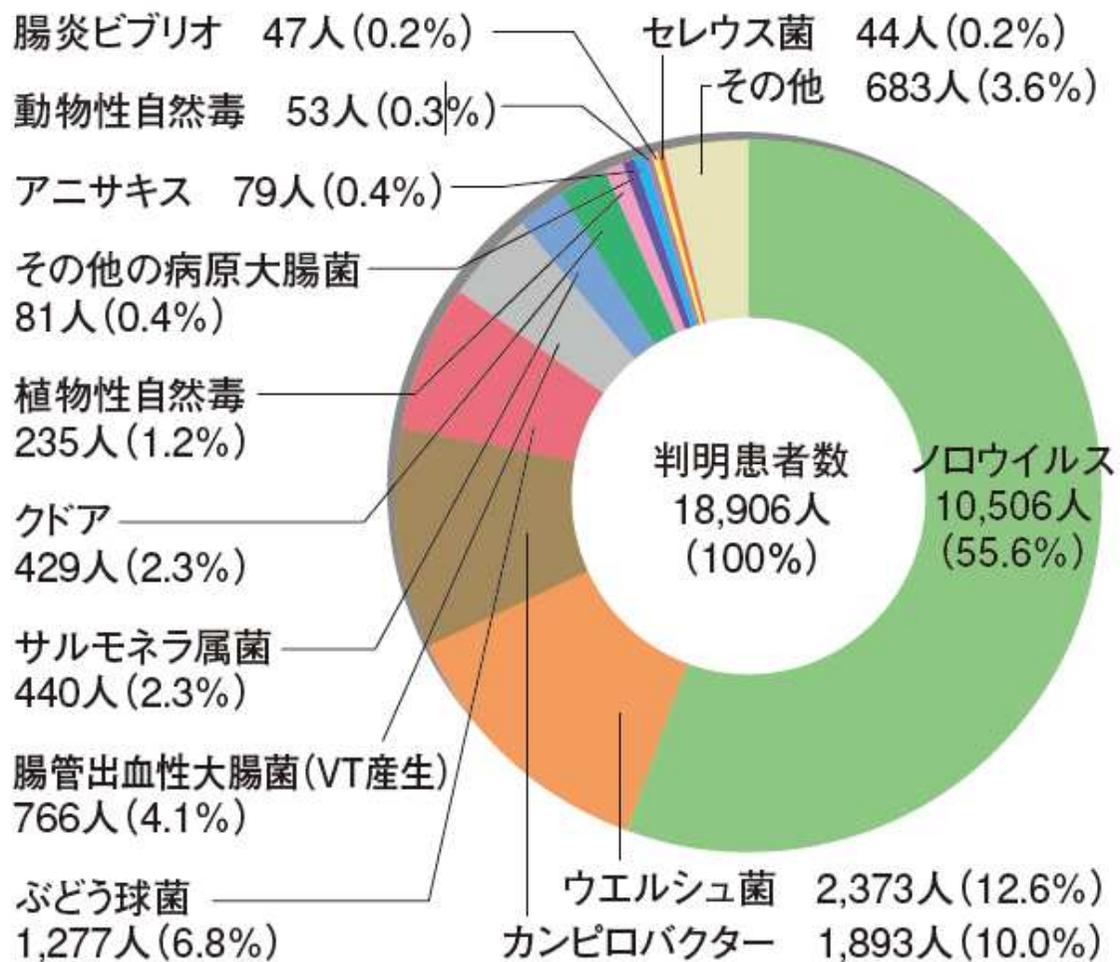


公益社団法人

日本食品衛生協会

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

# 平成26年病因物質別・患者数



(公社)日本食品衛生協会発行  
月刊「食と健康」より

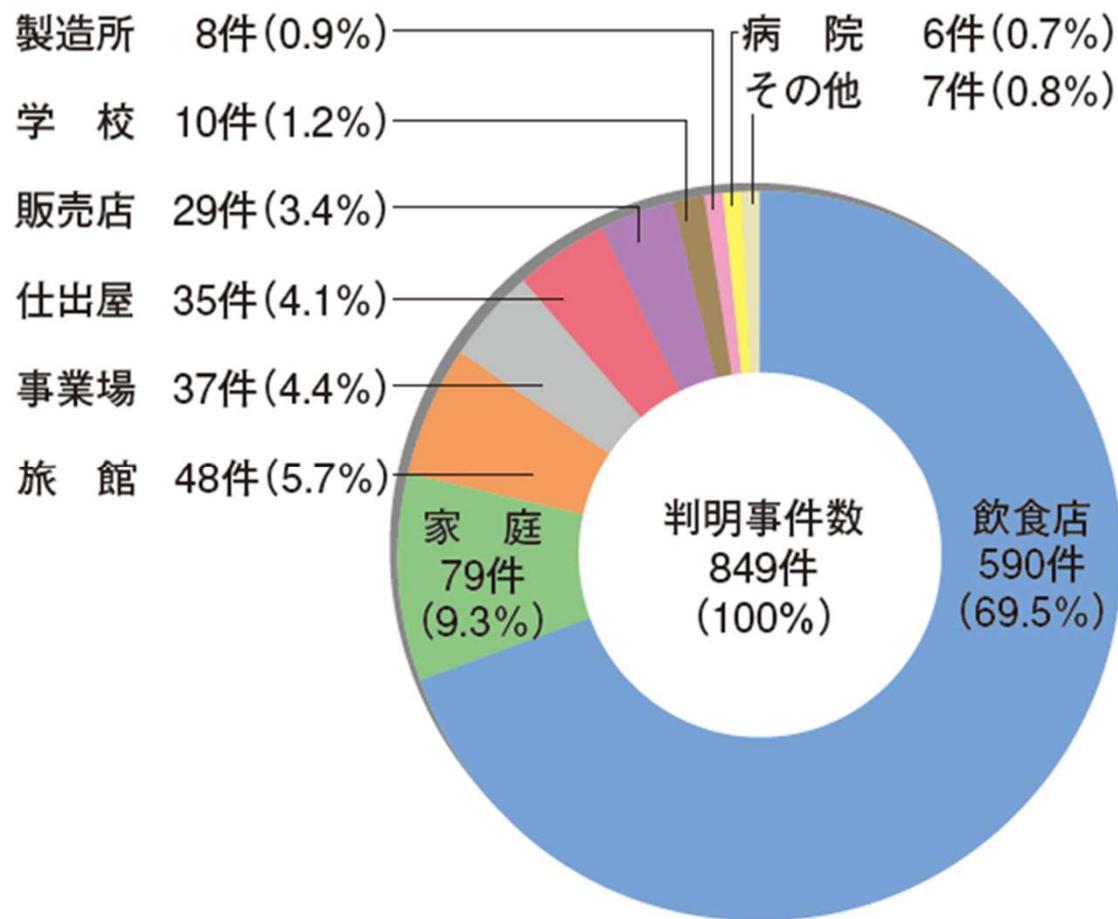


公益社団法人

日本食品衛生協会

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

# 平成26年施設別・事件数



(公社)日本食品衛生協会発行  
月刊「食と健康」より

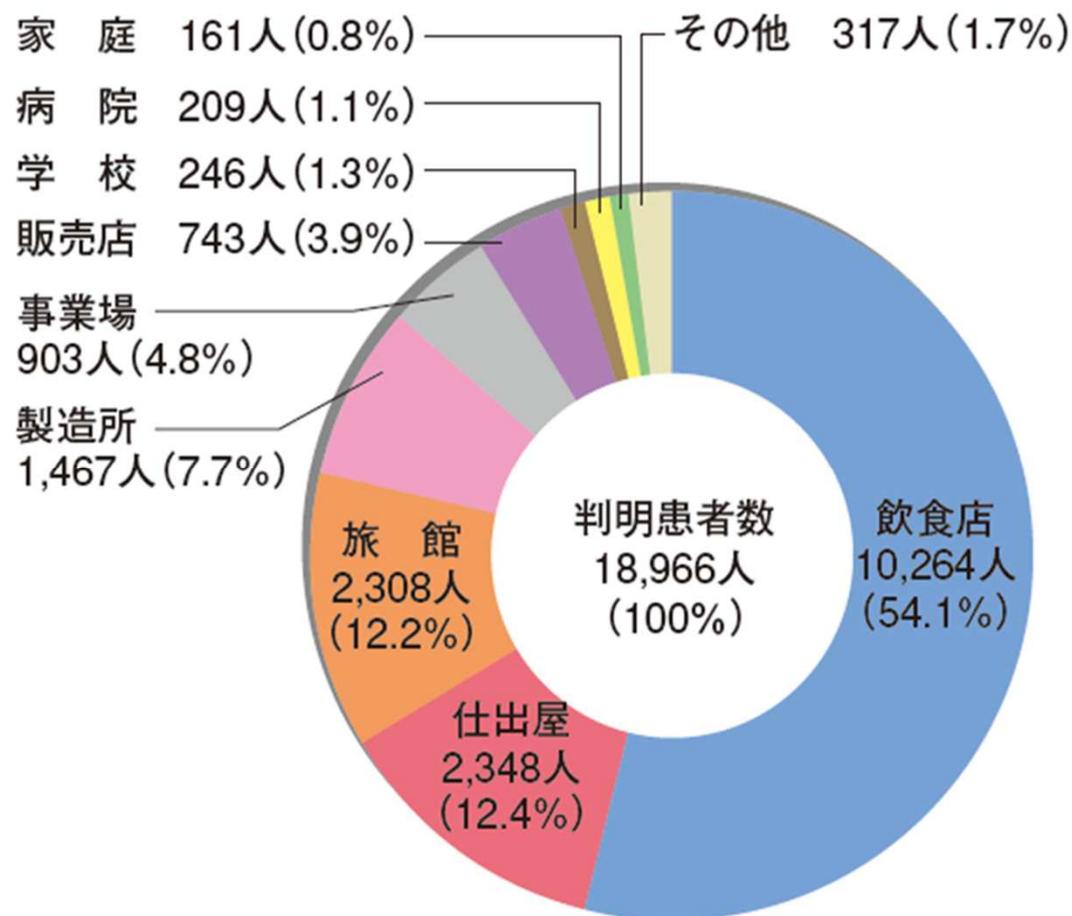


公益社団法人

日本食品衛生協会

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

# 平成26年施設別・患者数



(公社)日本食品衛生協会発行  
月刊「食と健康」より

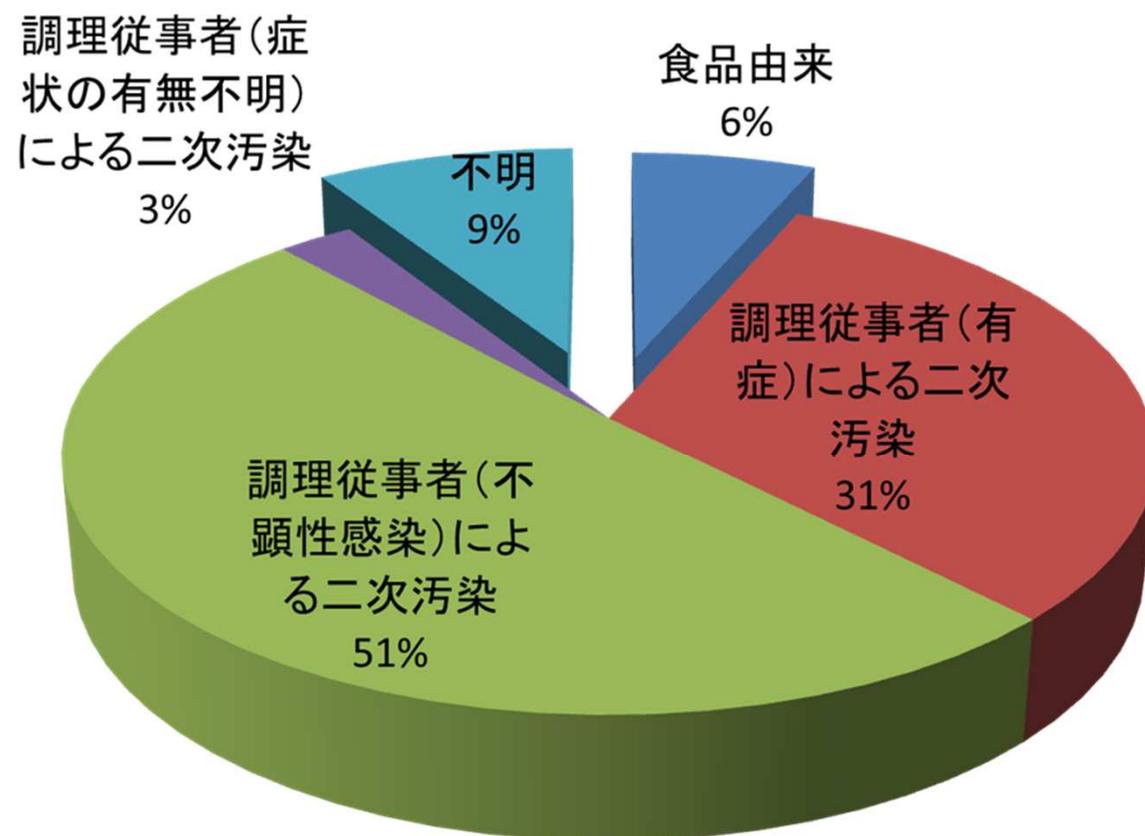


公益社団法人

日本食品衛生協会

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

# 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

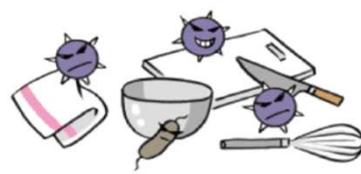
Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

# 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



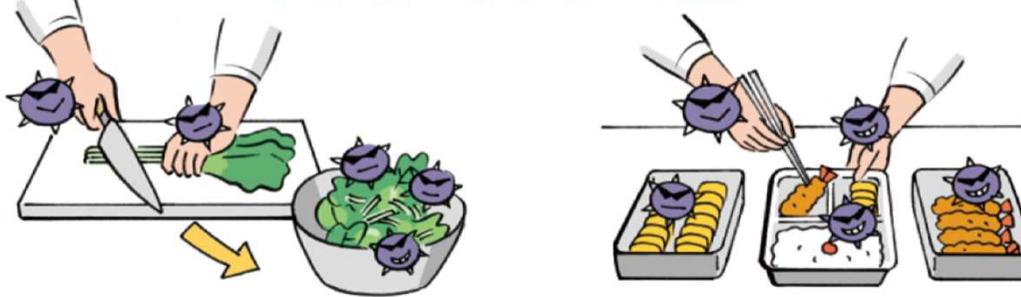
2 食品の製造、加工、調理に使用する器具・機器からの汚染



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



(公社)日本食品衛生協会発行  
「食中毒・感染症を防ぐ！！衛生的な手洗い」より



公益社団法人

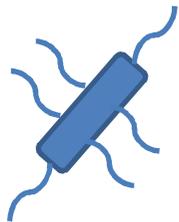
日本食品衛生協会

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

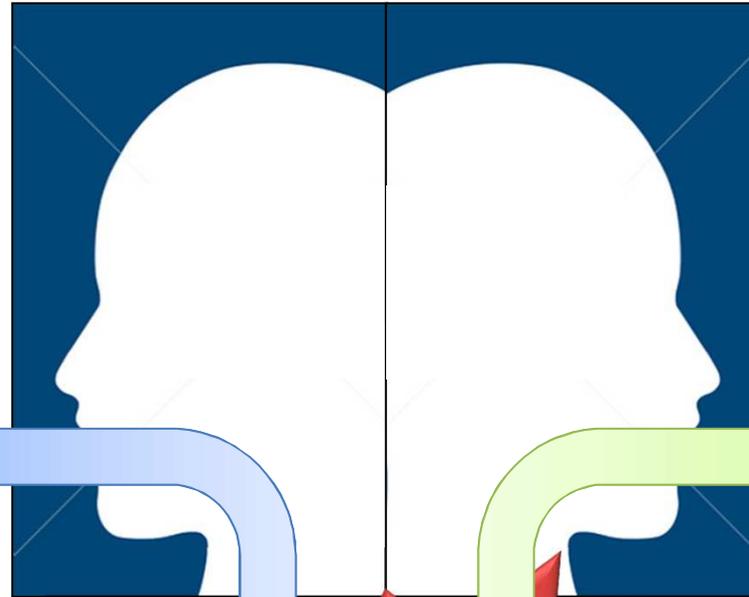
病原微生物が付着しただけでも、

食中毒は  
少なくとも 起きます！

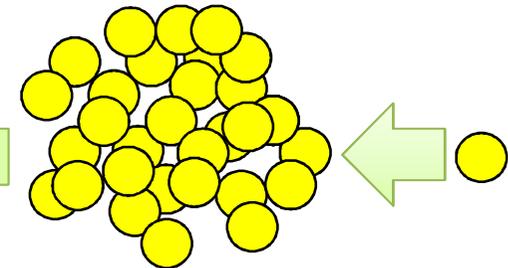
- ◇少量で発症
- ◇増殖抑制無効



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)



(公社)日本食品衛生協会発行  
「食中毒・感染症を防ぐ!! 衛生的な手洗い」より



公益社団法人

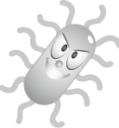
日本食品衛生協会

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

# なぜ手を洗うことが有効なのか

～ 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



# 「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



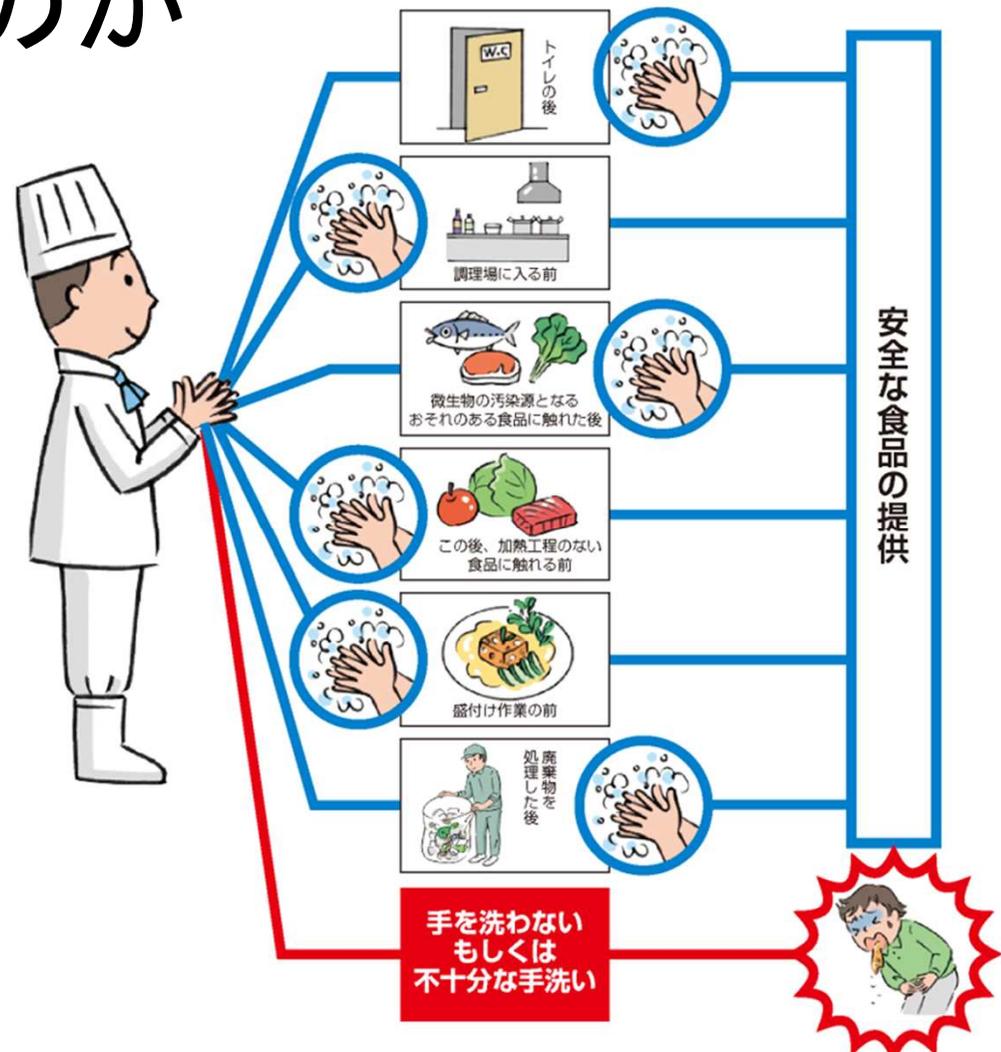
# いつ、手を洗うのか

## 【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



(公社)日本食品衛生協会発行  
「食中毒・感染症を防ぐ！！衛生的な手洗い」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.

# 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

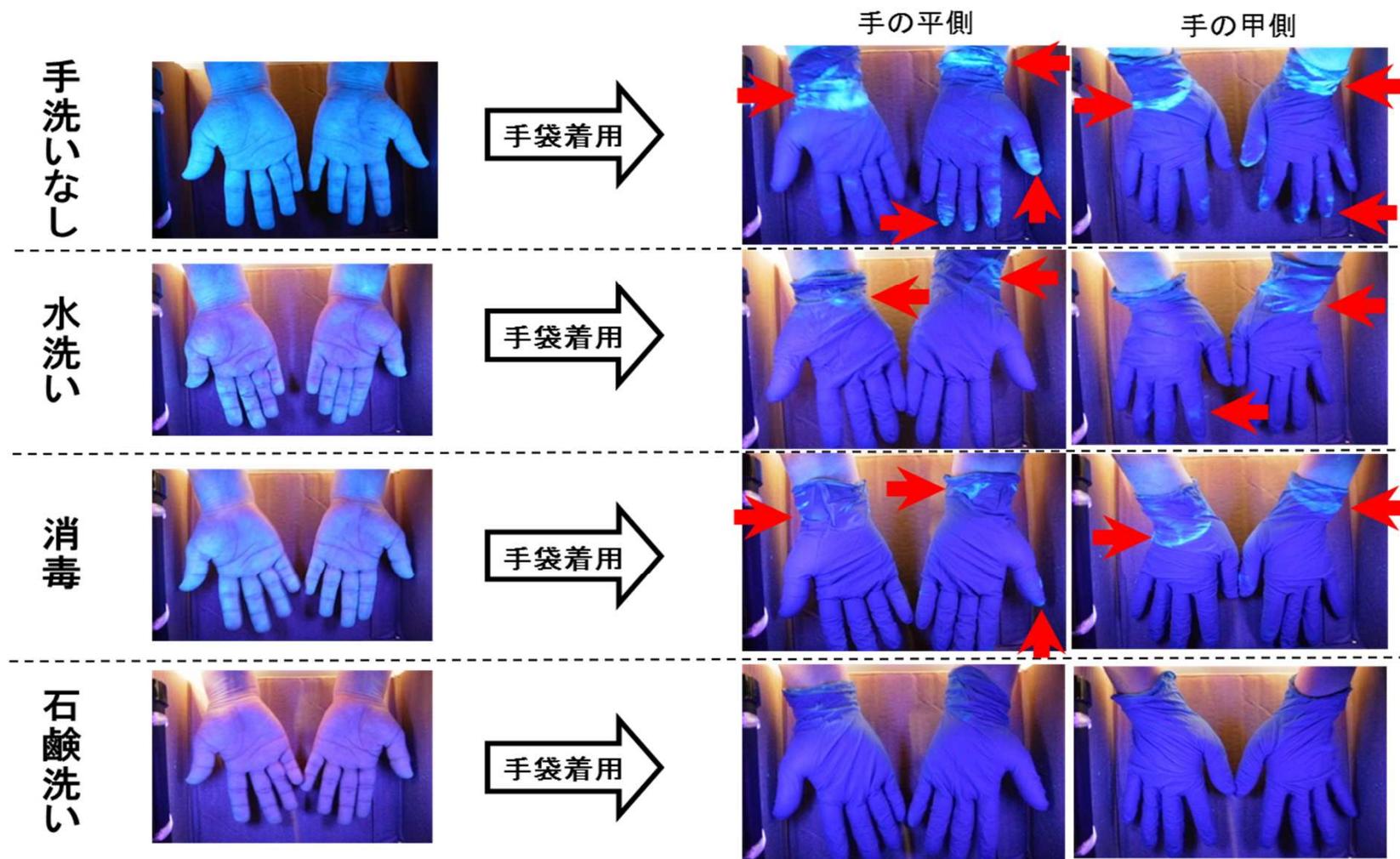


公益社団法人

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



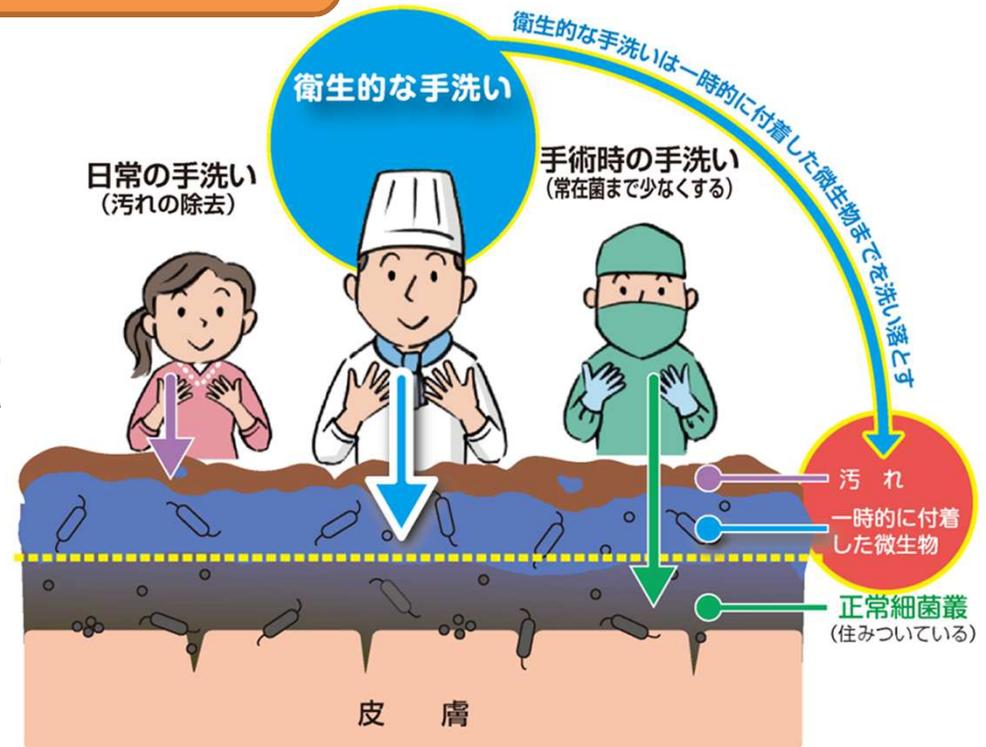
平成24年度全国食品衛生監視員研修会より



# 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



(公社)日本食品衛生協会発行  
「食中毒・感染症を防ぐ！！衛生的な手洗い」より



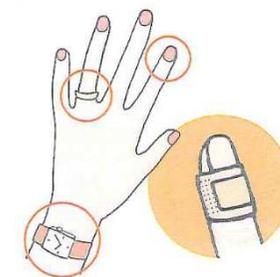
公益社団法人

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】



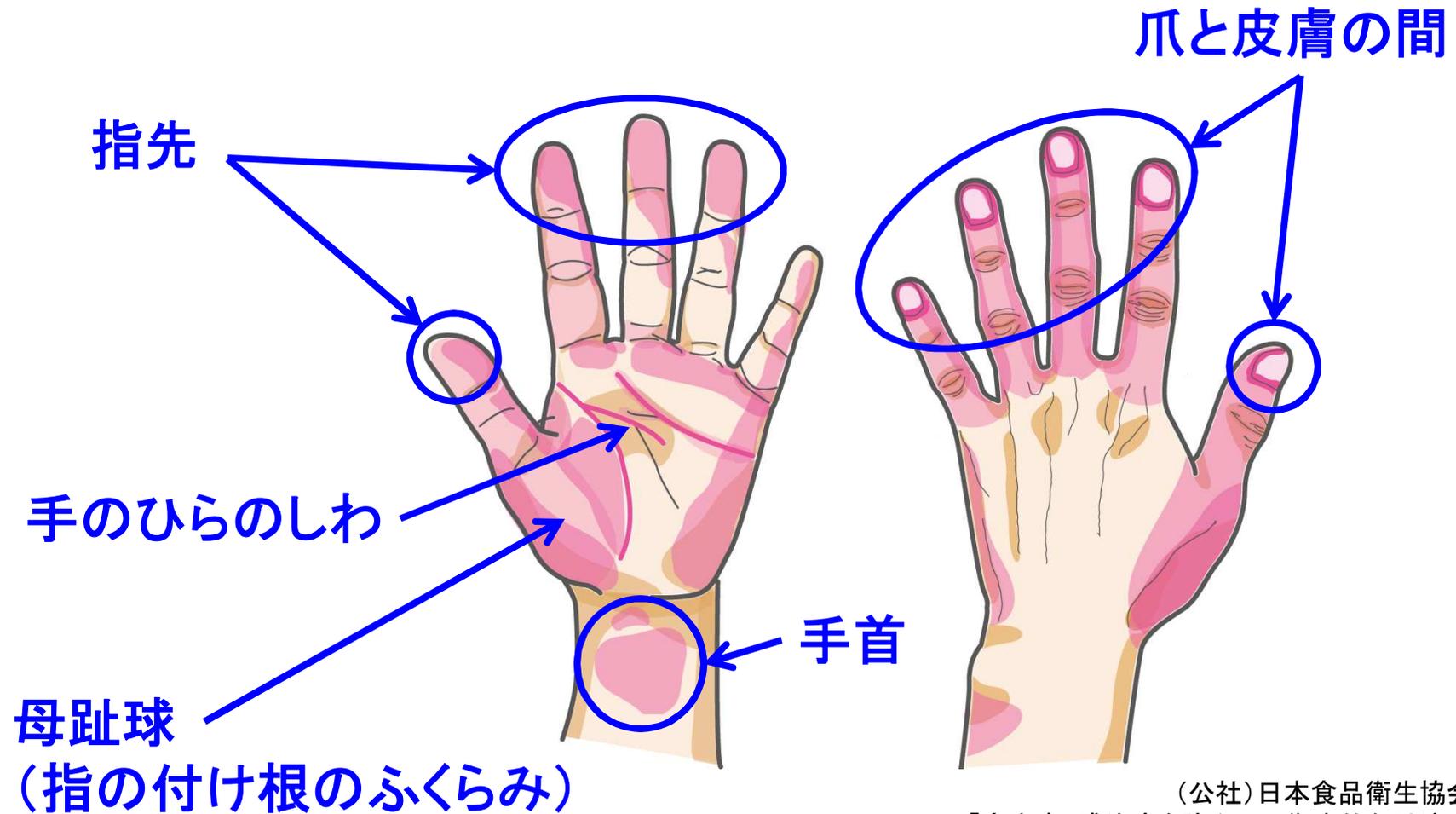
【手洗い後】



(公社)日本食品衛生協会発行  
「食中毒・感染症を防ぐ!!  
衛生的な手洗い」より



# 洗い残しの多い部分



(公社)日本食品衛生協会発行  
「食中毒・感染症を防ぐ！！衛生的な手洗い」より



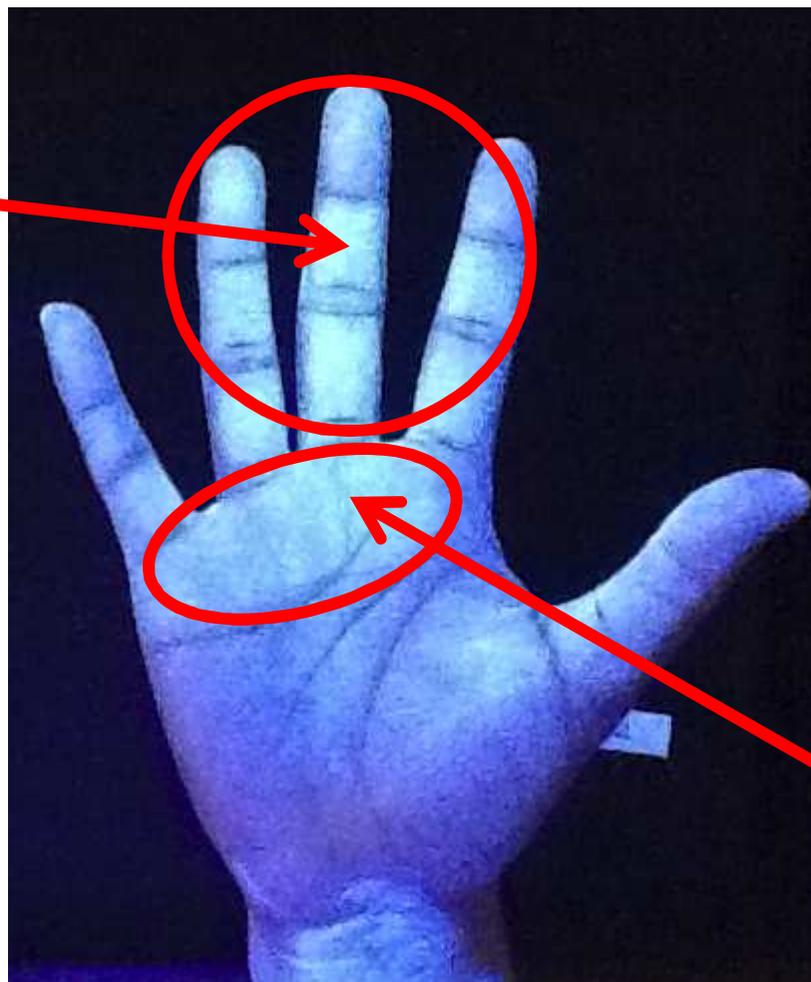
公益社団法人

日本食品衛生協会

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

# 手のひら・指の腹面の洗い残し

指の腹面



手のひら

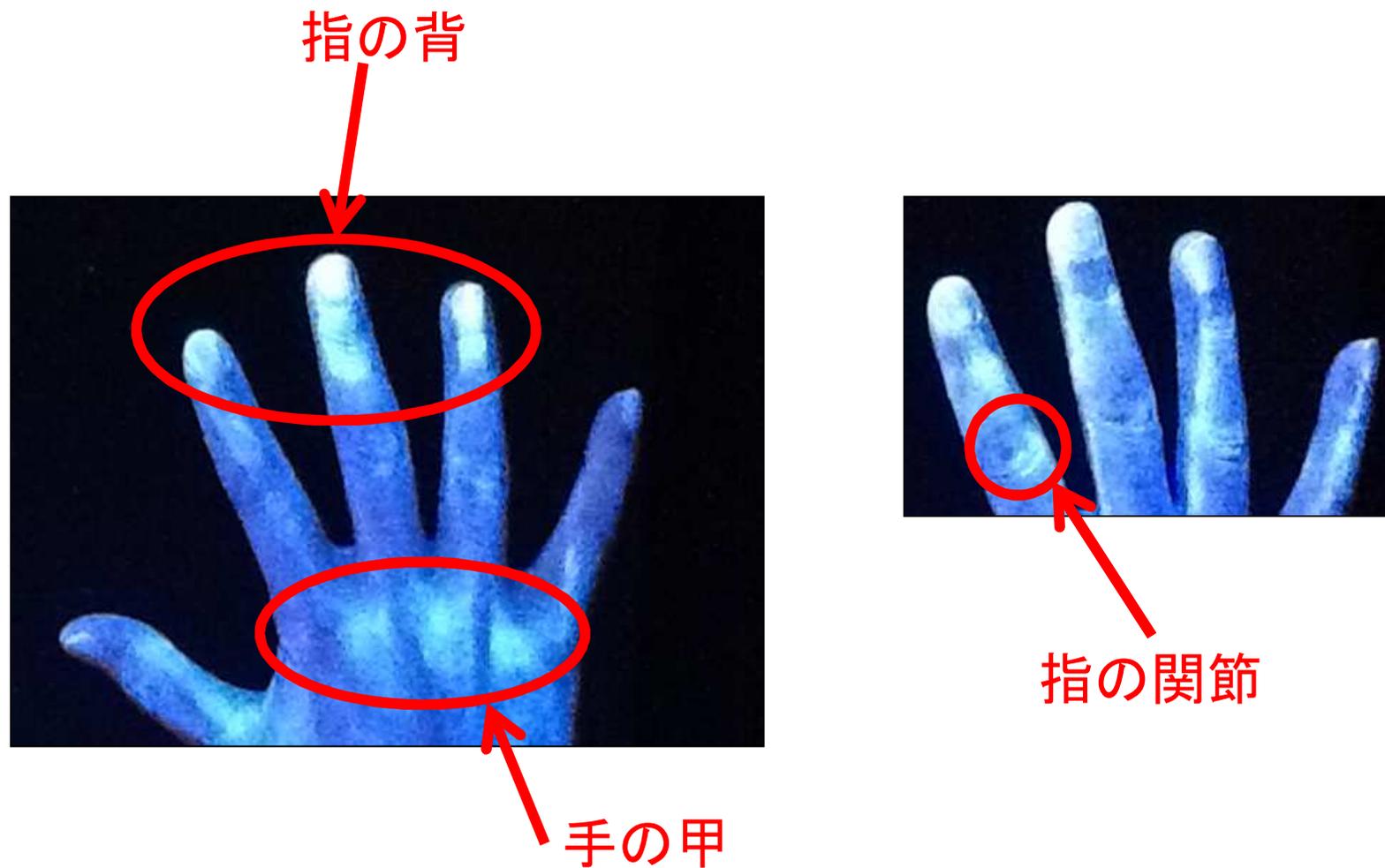


公益社団法人

日本食品衛生協会

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

# 手の甲・指の背の洗い残し



# 指の間(側面)、股(付け根)の 洗い残し



指の間(側面)



指の股



指の付け根



# 親指・母趾球の洗い残し



親指の付け根

母趾球  
(指の付け根のふくらみ)



# 指先の洗い残し



# 手首の洗い残し



手首



# 作業中の手洗い



1 流水で手を洗う



2 洗剤を手に取り泡立てる



3 手のひらから順に手指の全体を洗い進める



4 洗剤をよく洗い流す



5 水分を拭き取り乾燥させる

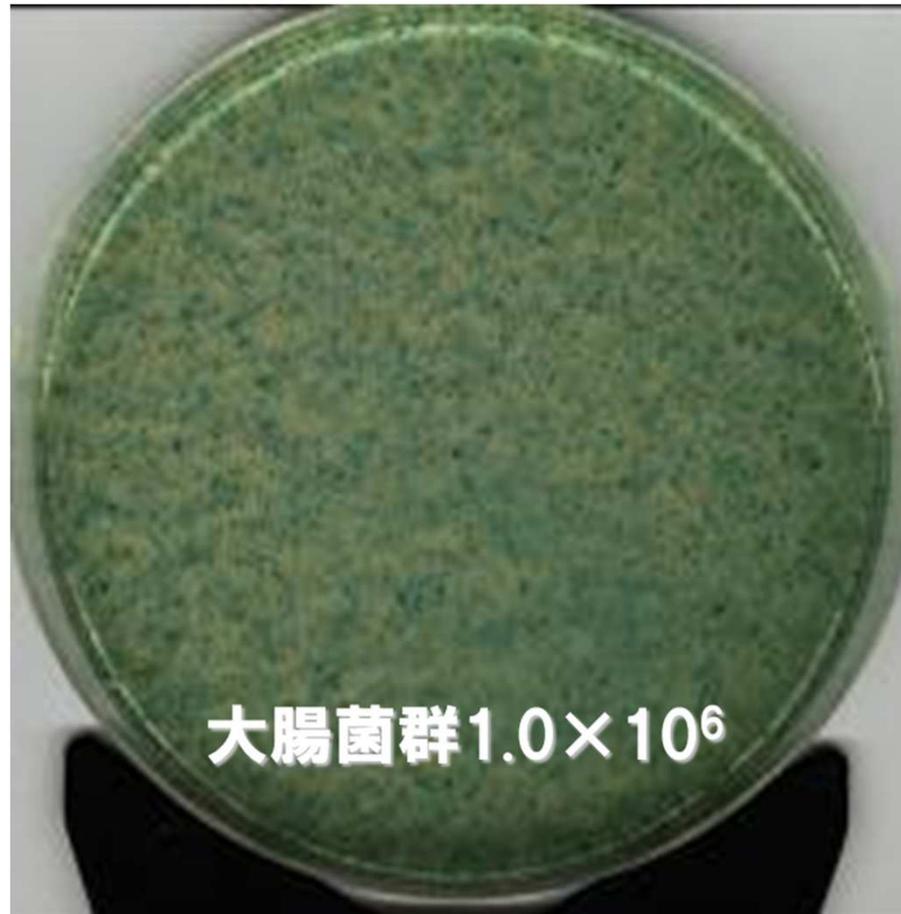


6 アルコールによる消毒

(公社)日本食品衛生協会発行  
「食中毒・感染症を防ぐ！！衛生的な手洗い」より



# 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)



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



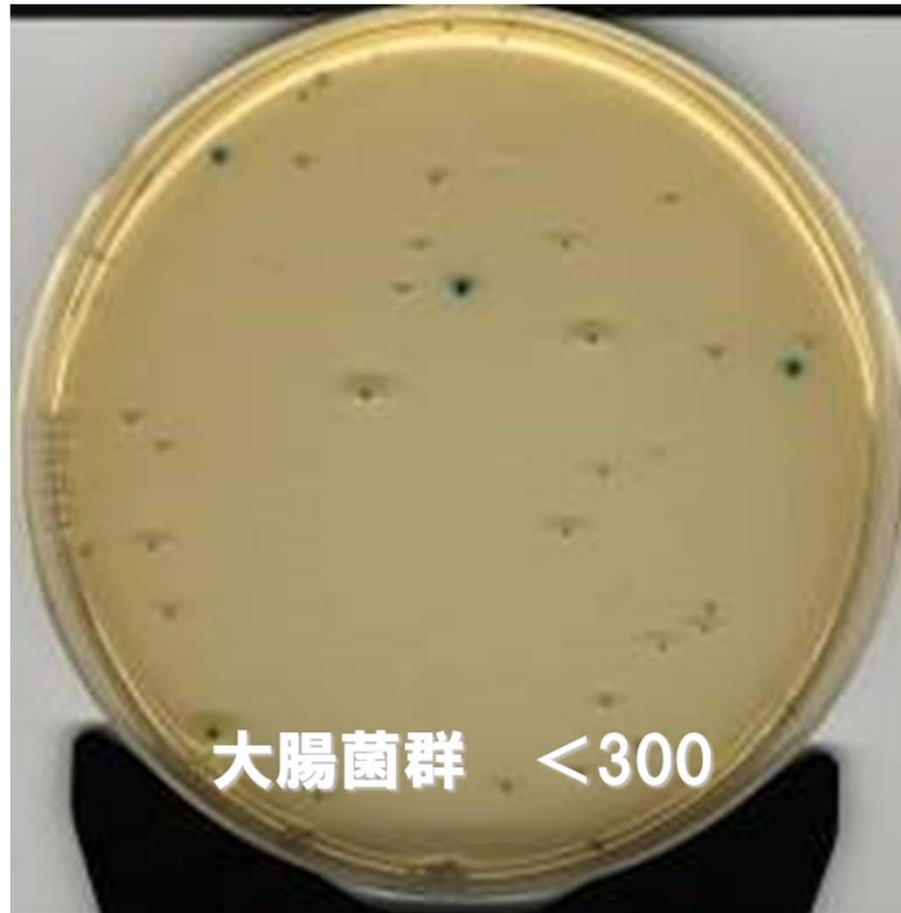
公益社団法人

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**

