

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

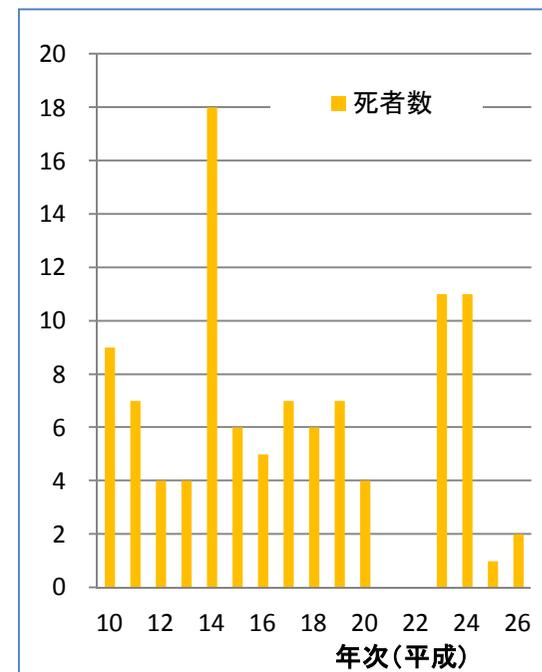
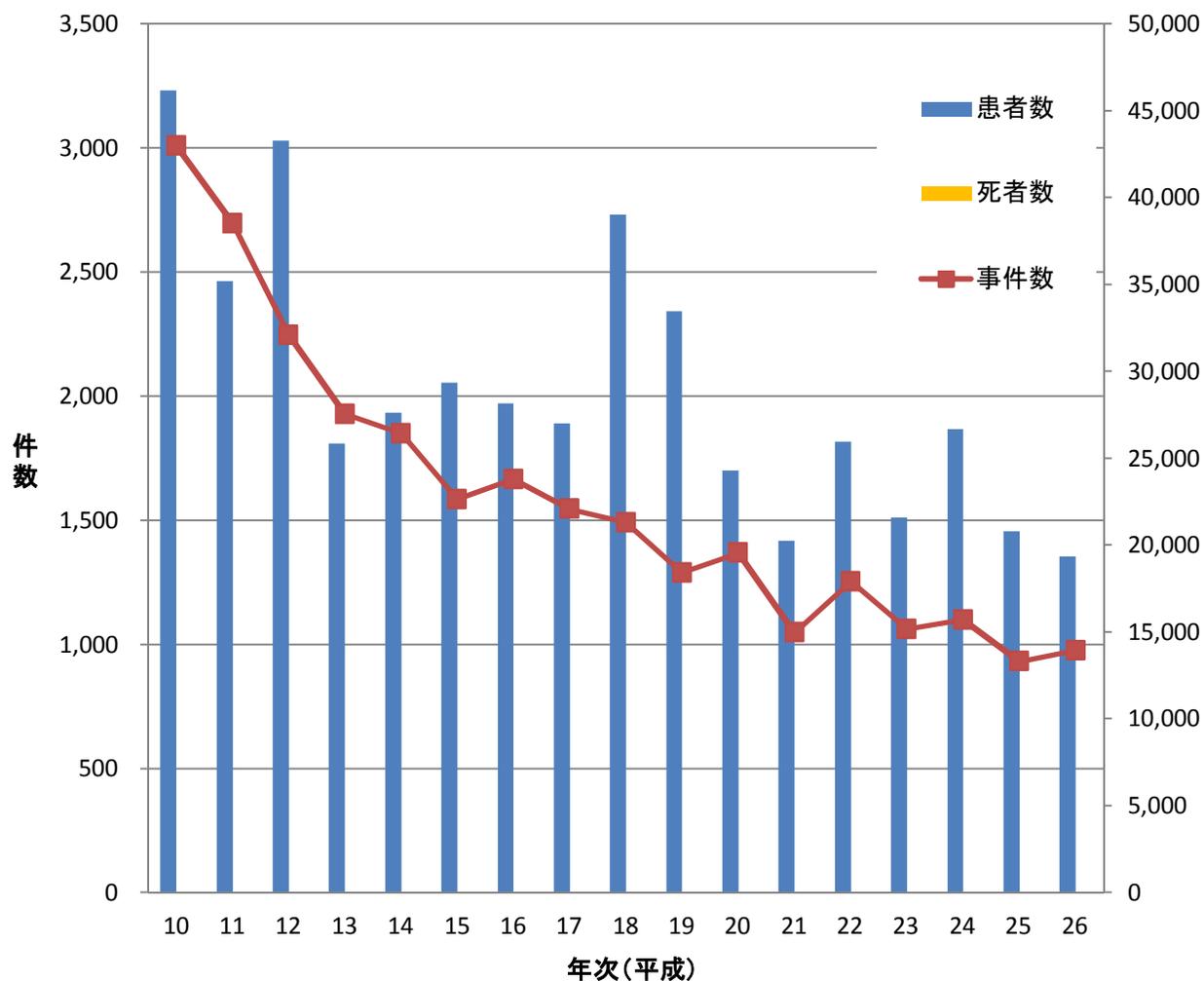


公益社団法人

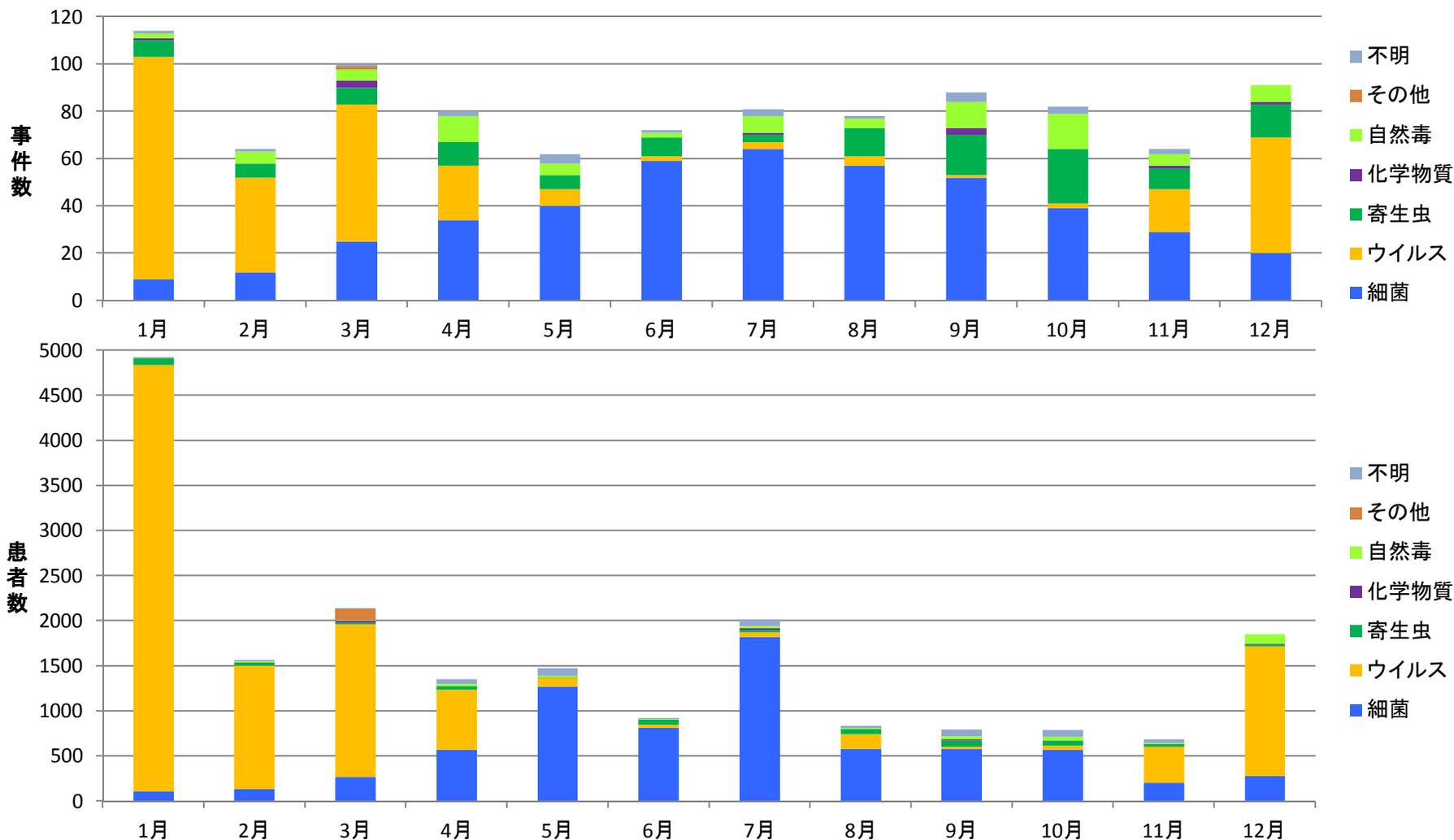
日本食品衛生協会

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

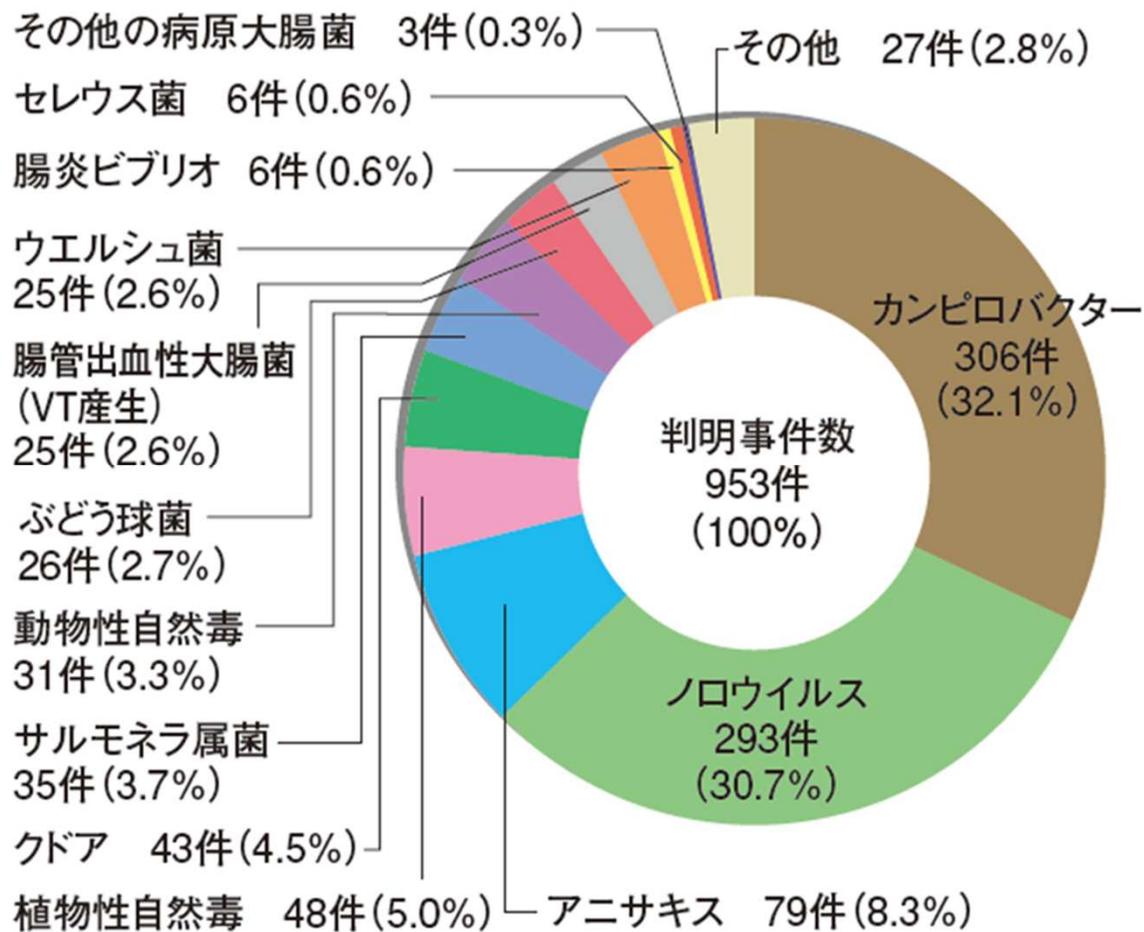
食中毒発生状況の推移



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

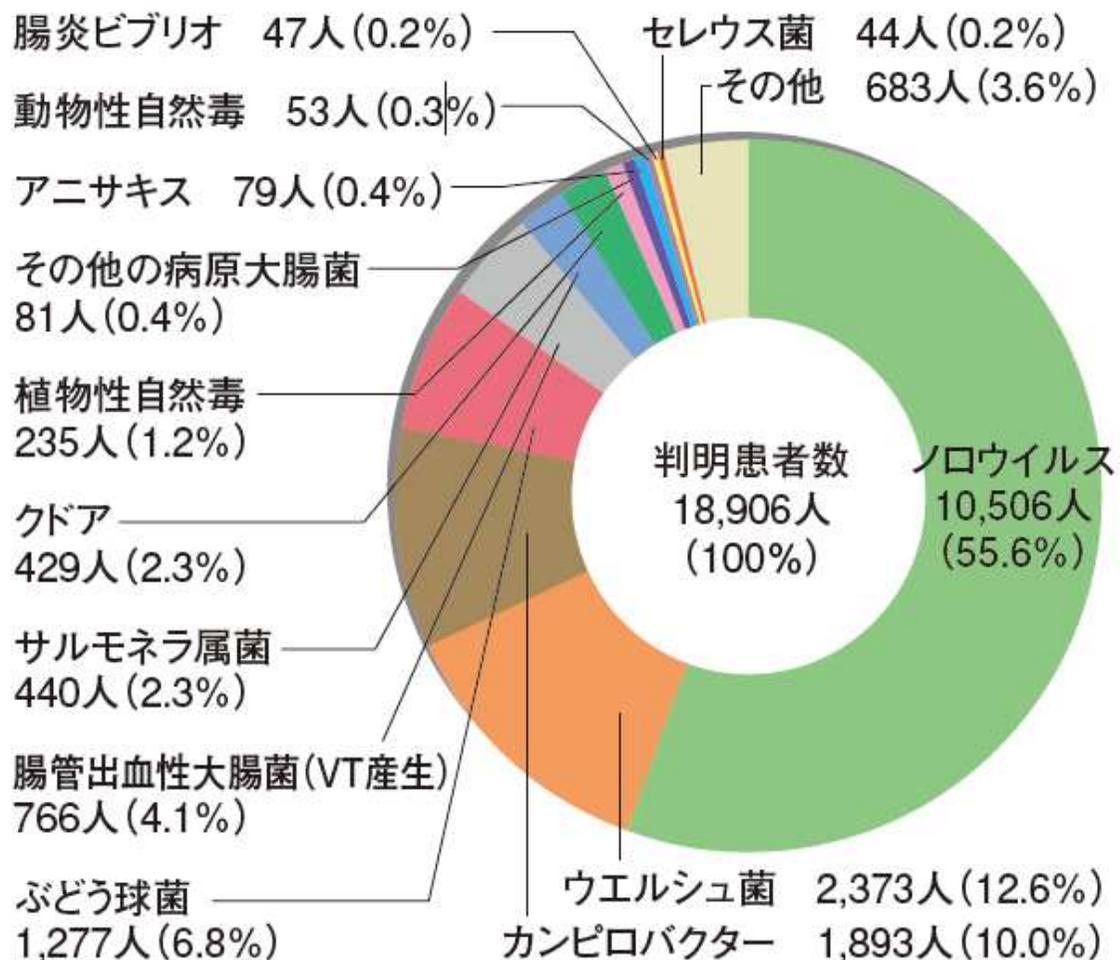


公益社団法人

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

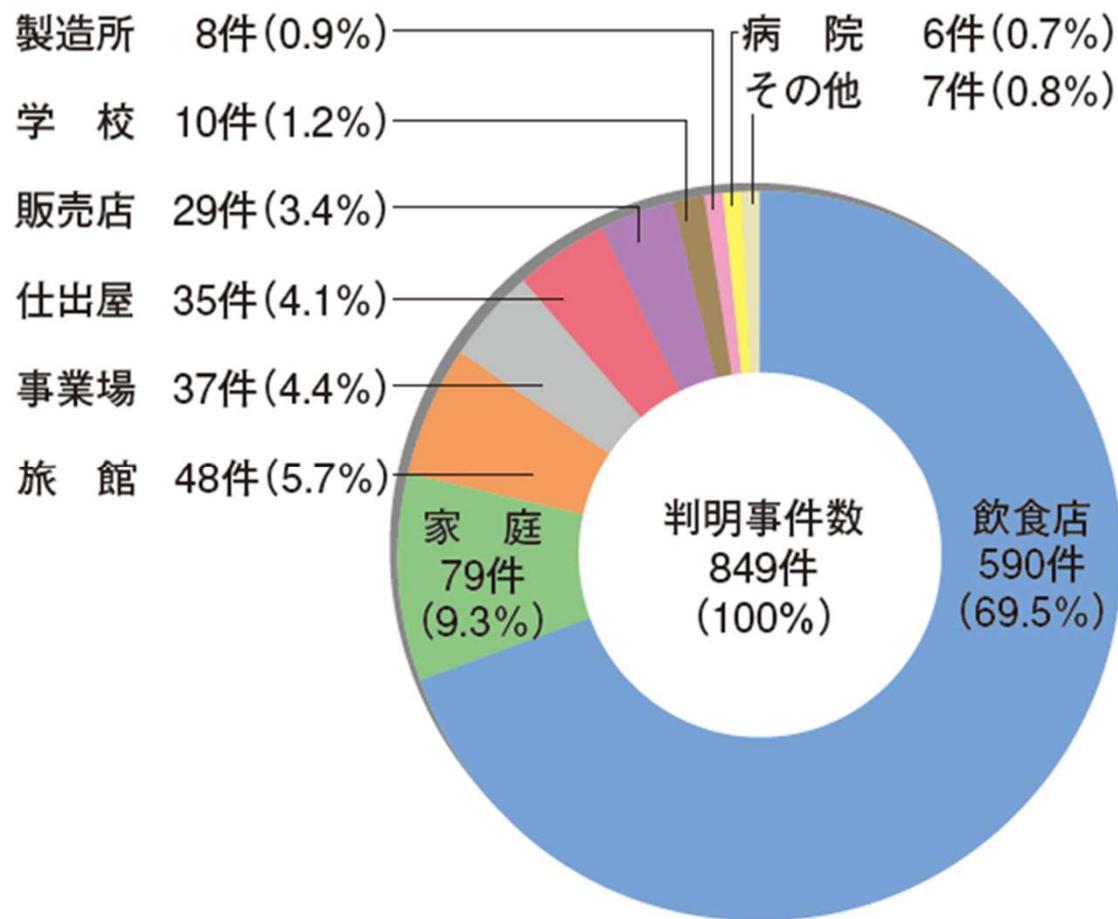


公益社団法人

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

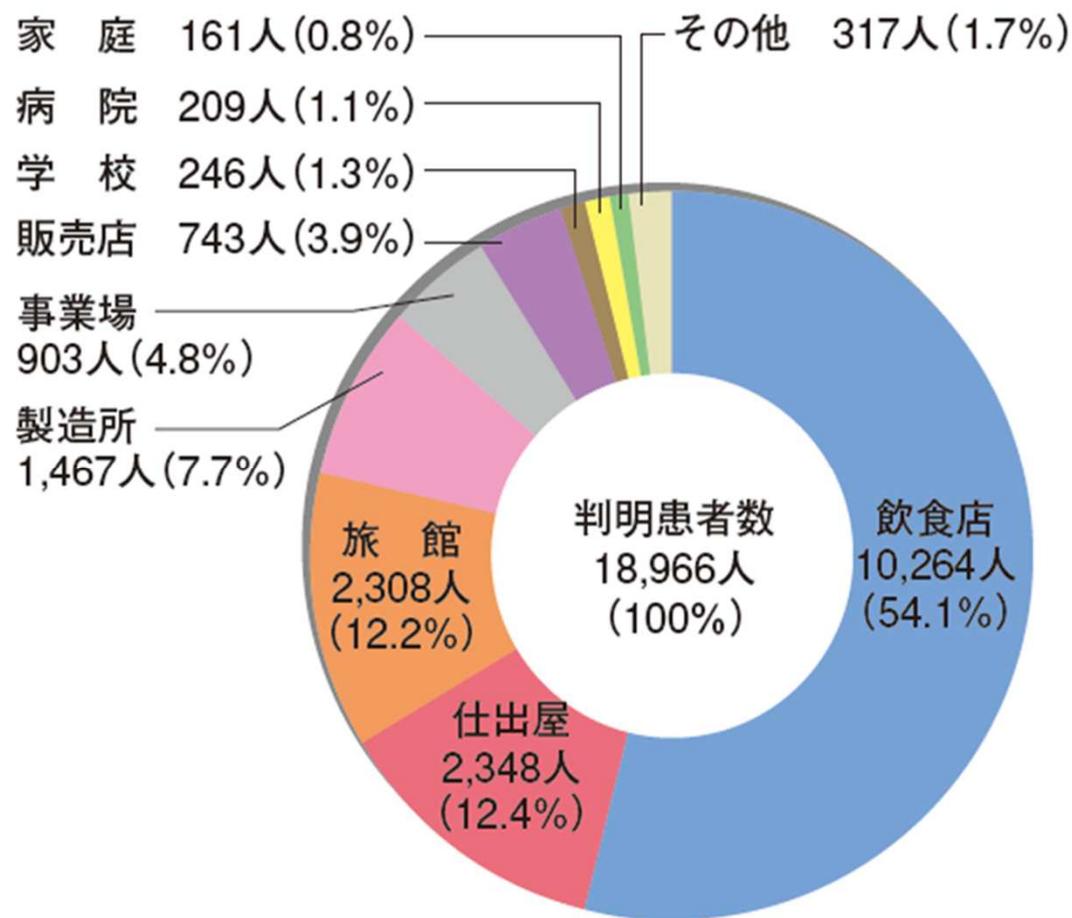


公益社団法人

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

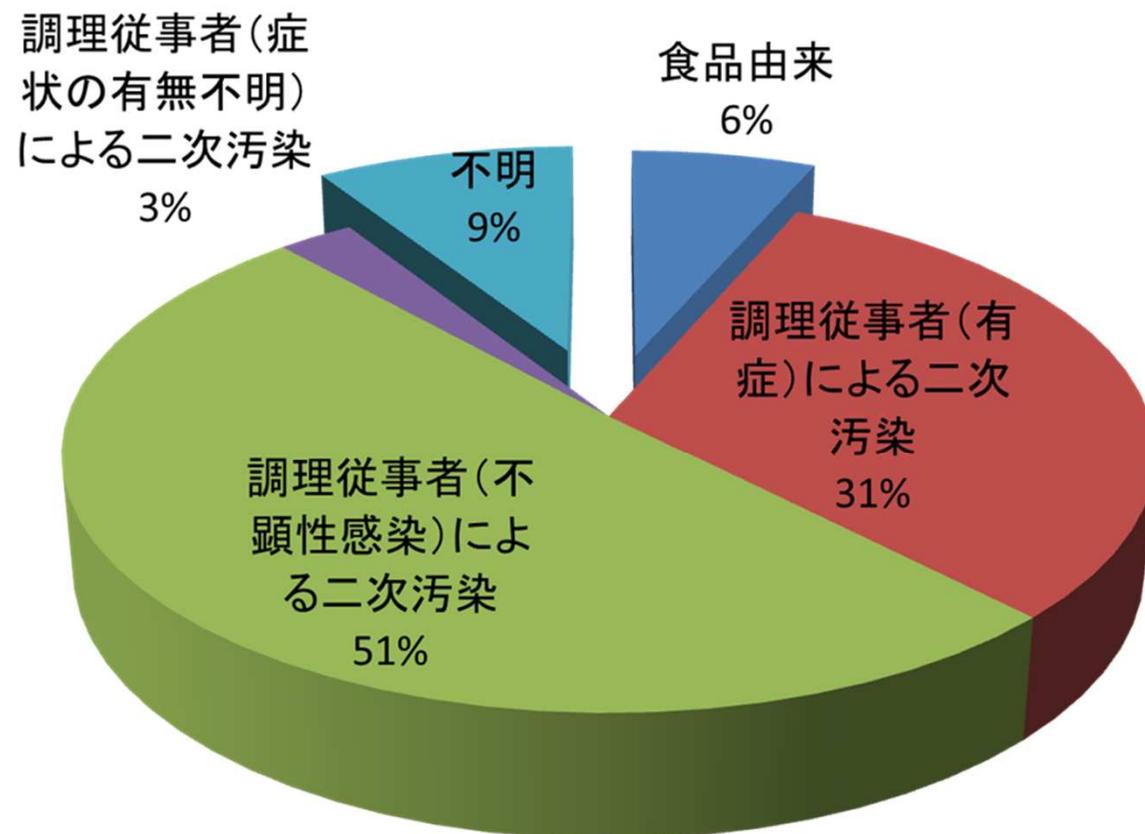


公益社団法人

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

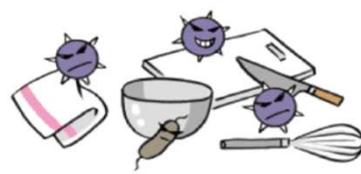
Copyright(c) JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.

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



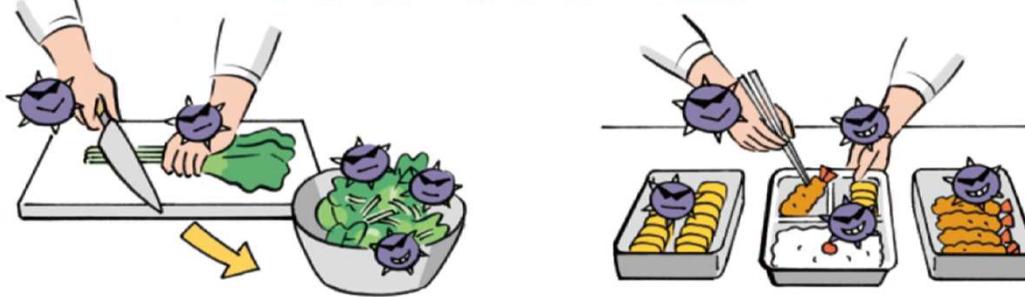
2 食品の製造、加工、調理に使用する器具・機器からの汚染



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

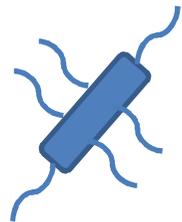


病原微生物が付着しただけでも、

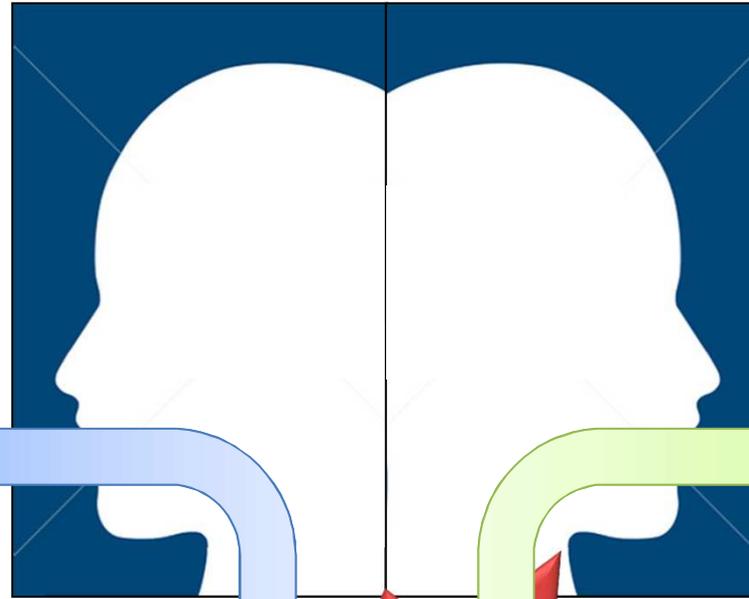
食中毒は

少なくとも 起きます！

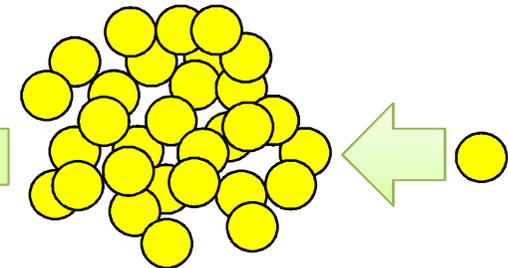
- ◇少量で発症
- ◇増殖抑制無効



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

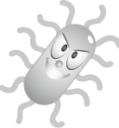
日本食品衛生協会

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



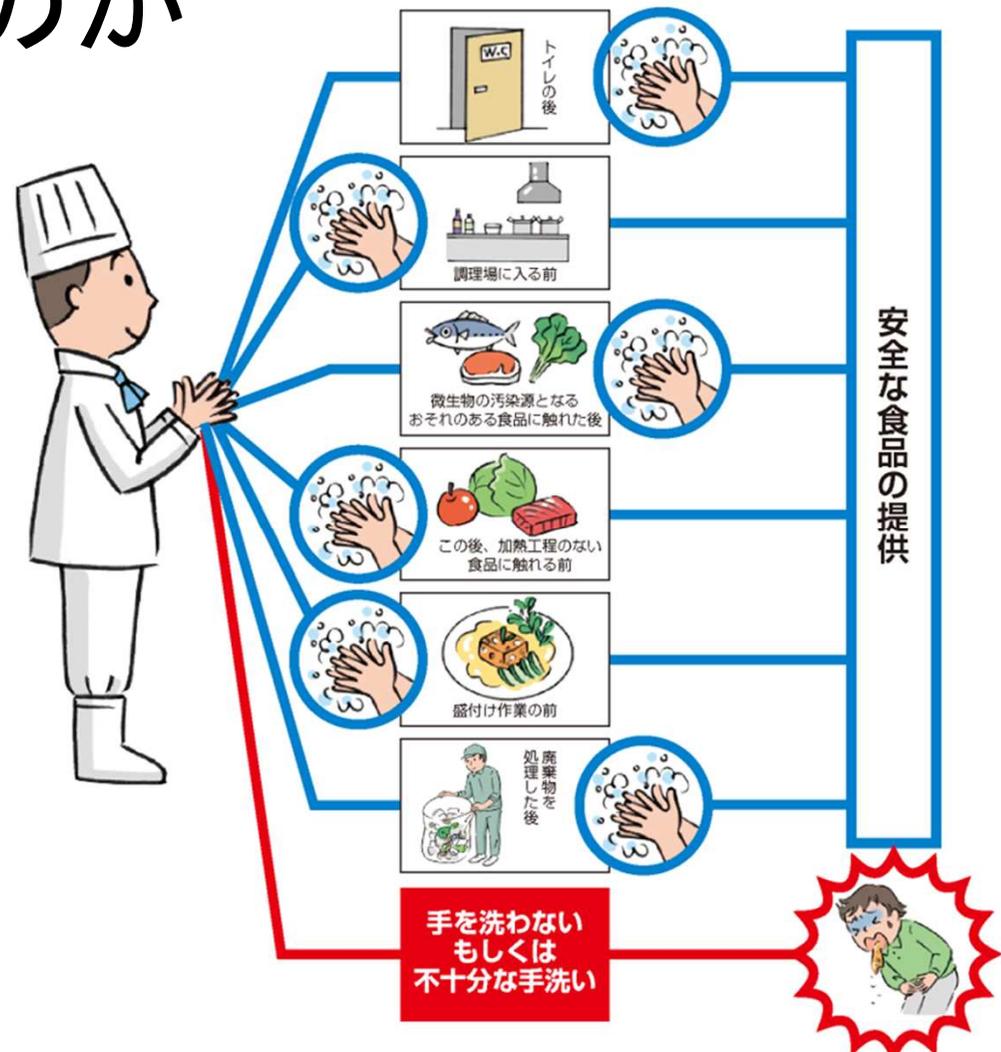
いつ、手を洗うのか

【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

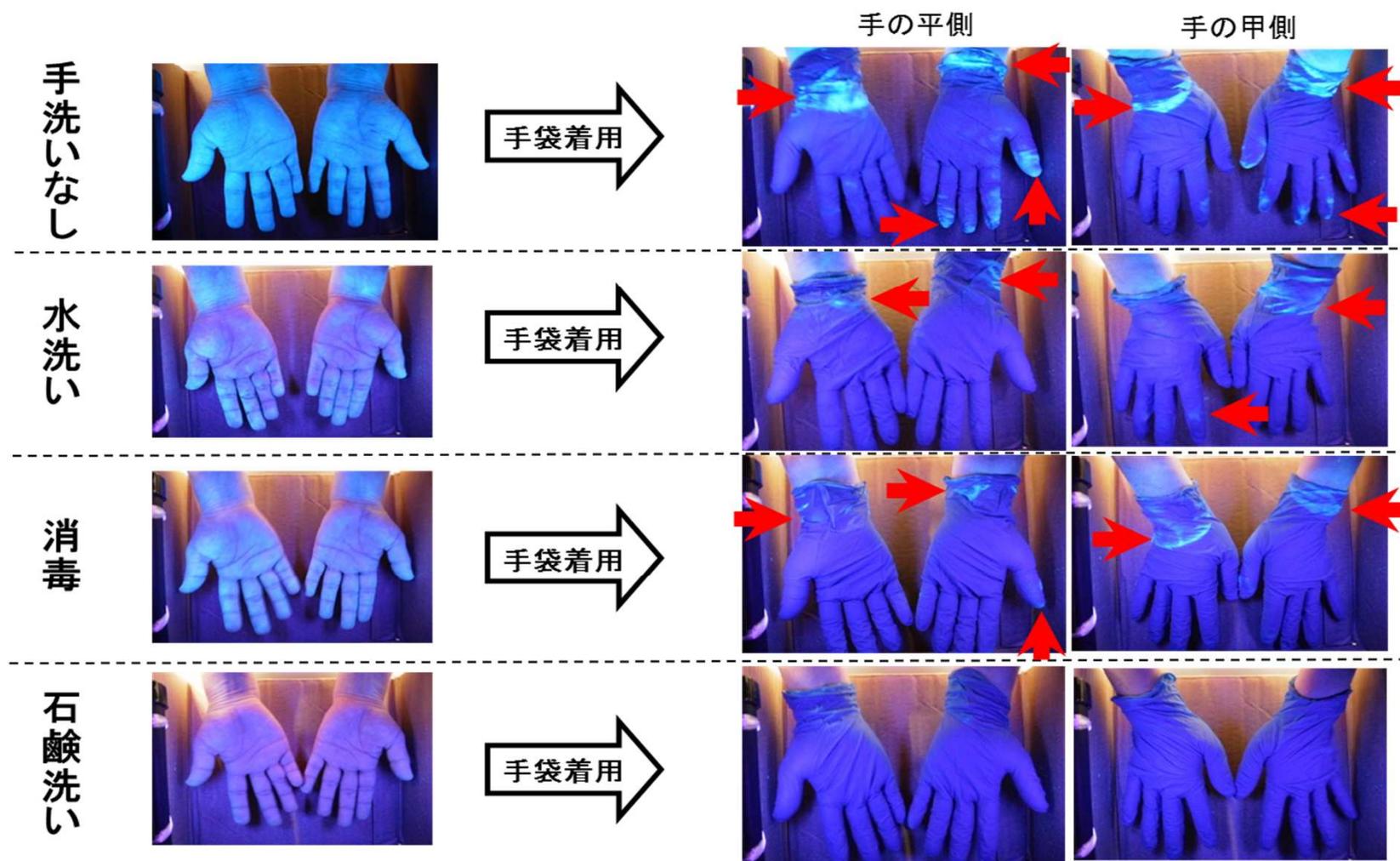


公益社団法人

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

