

手洗い環境と手荒れ

◆手洗い設備の冷水が食中毒の発生要因に

発生: 2006年1月
原因施設: 学校給食施設
患者数: 106人
病因物質: ノロウイルス
原因食品: 大根のナムル



下痢を発症していた調理員が、ナムルを和える作業を素手で実施。手洗い設備の給水が冷水のみで、手洗いが十分でなかった。

発生: 2014年1月
原因施設: 菓子製造業
患者数: 1271人
病因物質: ノロウイルス
原因食品: 食パン



学校給食用の食パンを焼成後、検品した際にノロウイルスが付着した手袋を介して汚染。温水の出ない手洗い設備の為、手洗いが不十分であった。

水が冷たいと、



洗う時間が短くなったり、
手洗いの頻度が少なくなったり、
適切な手洗いが行えなくなる可能性が、



◆温水手洗いのススメ

「学校給食衛生管理基準」や厚生労働省の「ノロウイルスに関するQ&A」の中に温水使用についての記載があります

Q15 手洗いはどのようにすればいいのですか？

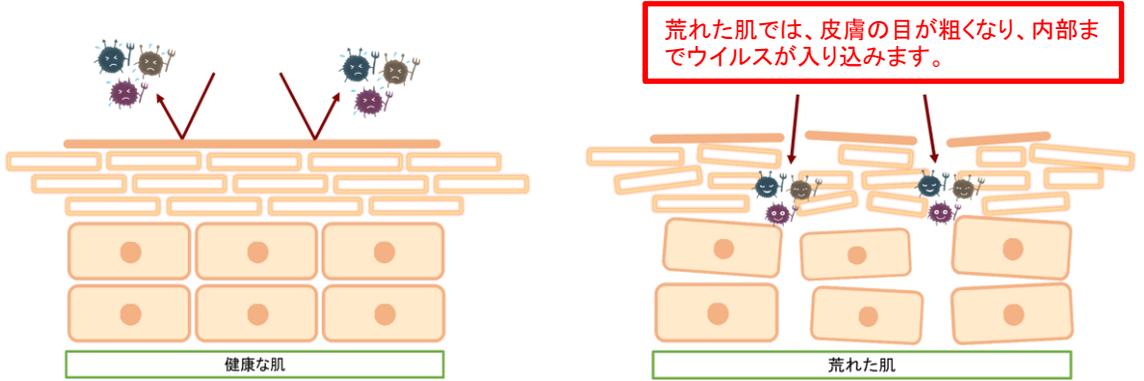
石けんを十分泡立て、ブラシなどを使用して手指を洗浄します。すすぎは温水による流水で十分に行い、清潔なタオル又はペーパータオルで拭きまです。石けん自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はありませんが、手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があります。

◆手荒れとノロウイルス

手荒れはノロウイルスの感染症・食中毒防止にも影響を与えます

皮膚の指紋やシワ等に入り込むと、手洗いでも除去が困難に。。。

健康な手肌を維持する事は、ノロウイルス予防にも効果的！！



◆手荒れのメカニズムと対策

手荒れのメカニズム



通常、手は水分と
皮脂に守られてい
る



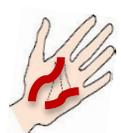
お湯や洗剤で皮
脂が流れる



水分が蒸発し乾燥
が始まる

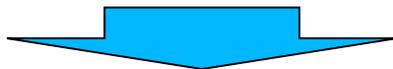


皮膚の目が粗くなり、
内部まで刺激を通し
やすくなる



症状が進み、ひび
割れ・湿疹等の症
状が現れる

手荒れの程度	症状の目安	対策
高度	<ul style="list-style-type: none"> ○刺激に敏感で明らかな炎症がある ○ひどい手荒れを自覚している 	<ul style="list-style-type: none"> ○洗浄作業等、水仕事をする時は手袋を着用する ○作業終了後はハンドケアローションを塗り、皮膚を保湿する ○手荒れがひどい場合は業務責任者に報告する
中～低度	<ul style="list-style-type: none"> ○明らかな炎症がほとんどない ○少し手荒れを自覚している 	<ul style="list-style-type: none"> ○水仕事の際は水温に注意(高すぎると手荒れを誘発) ○水に触れた際は水分が残らない様にやさしく拭取る ○作業終了後はハンドケアローションを塗り、皮膚を保湿する



**普段から手指のケアを行い
感染症・食中毒を防ぎましょう**