

食品衛生情報 ふくおか

発行所
公益社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

平成28年1月25日(月) 平成27年度第10号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン第5キャステール 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

消費者庁から「消費者の手洗い等に関する実態調査の結果」を基に消費者に対して手洗いでの大切なポイントが発表されました。

例年冬季はノロウイルスを原因とする食中毒等が多く発生しており、11月以降に発生数の増加がみられます。新しいタイプのノロウイルスが流行するとの情報もあり、例年にも増して注意が必要です。ノロウイルスに対して家庭でできる有効な感染予防は手洗いです。正しい手洗いを徹底することで、御自身や御家族がノロウイルスに感染することを予防しましょう。

I 手洗いでの大切なポイント

1. 食事の前には必ず手洗いをしましょう！

家庭での食事前に手を必ず洗う人は、52.6%にとどまる結果でした。

調理をする前は84.7%、調理をした後は65.2%でした。

どんなに清潔に作られた食品でも、ノロウイルスなどの病原微生物が手についている場合は、食品を食べるときに口から取り入れて感染する可能性があります。

食事をする前に必ず手を洗うことで、手についている病原微生物を洗い流し、感染する可能性を減らしましょう。

2. トイレの後には必ず手洗いをしましょう！

15.4%の人がトイレの後に手を洗わないことがあると回答しています。

ノロウイルスは、感染者の糞便1グラム当たり数億個のウイルスが含まれており、10～100個のウイルスを摂取することで感染が成立するとされています。

ノロウイルスは環境(ドアノブ、カーテン、リネン類、日用品など)からも検出されており、長時間感染性を維持するとされています。トイレの後に必ず手を洗うことで、手に付いたウイルスを洗い流し、環境をウイルスで汚染することを防ぎましょう。

3. 感染予防・汚染防止のために手を洗いましょう！

ほとんどの人(89.1%)が手洗いの目的として「手の汚れを落とす」と回答していますが、「感染予防」・「汚染防止」を目的にしている人は50.9%、41.0%にとどまっています。

見た目では汚れていなくても、手には見えない病原微生物(細菌・ウイルス等)が付着している可能性があり、これらが手を介して口から体内に入ると病気になることがあります。手を洗うときには、こうした病原微生物を洗い流すことを心がけましょう。

II 正しい手洗いの方法を学びましょう！

キレイに洗えたと思っても、意外と洗い忘れている箇所があり、正しく丁寧に手を洗うことが大切です。

調査においては、手洗いをするときに洗うことを意識している部分について、手首(22.4%)や親指の付け根(29.6%)や、手の甲(39.6%)などが意識されていない結果がでています。

手を洗う際にはこれらの部分にも気を付けて、しっかりと手を洗いましょう。

* 調査対象は全国8ブロックの16～65歳の男女2,000名

詳しくは消費者庁ホームページ、食品衛生研究(日本食品衛生協会発行)2016年1月号をご覧ください。

福岡県食品衛生協会からのお知らせ

(1) 平成27年度ブロック会議の開催について

本年度のブロック会議が行政担当課長、支所長、書記等支所関係者が出席して、開催されます。本年度は特に今後の食品衛生協会活動に関係する次の議題について話し合いがされます。

- ・ **筑豊ブロック** 平成28年1月22日(金) 15時～
担当支所 嘉穂・鞍手食品衛生協会
議 題
・ 手洗いマイスターについて
・ 食品衛生カレンダーについて
・ その他
- ・ **福岡ブロック** 平成28年1月19日(金) 15時～
担当支所 糸島食品衛生協会
議 題
・ 各食協独自の活動について
・ 食品衛生カレンダーについて
・ 食品衛生責任者養成講習会の講師の確保について
・ その他
- ・ **筑後ブロック** 平成28年2月19日(金) 15時～
担当支所 久留米食品衛生協会
議 題
・ 各支所から提出予定(調整中)

(2) 平成27年度食品衛生指導員第二次研修会及び委嘱式について

開催日時 平成28年3月15日(火) 13時30分～

開催場所 ホテルレガロ福岡

福岡市博多区千代1丁目 20-31

研修内容

- ・ **マイナンバー制度について**

(講師)

福岡県総務部情報政策課 担当者

* 本年1月から開始されたマイナンバー制度の概要等に県の担当者から説明してもらいます。

- ・ **食品衛生指導における簡易検査等について**

(講師)

公益財団法人 北九州生活科学センター

生活科学部参事 堀川 和美 氏

* 食品関係施設や職員に対する指導においては、今後科学的な手法等を用いて実施することが求められてきます。そのため今後の巡回指導の参考となる現場における簡易検査法等を紹介してもらいます。

多くの食品衛生指導員の方々の参加をお願いします。

◎ 欠かさず行おう 食品衛生の基本は手洗い！

◎ 施設の清潔は自主管理から！

5Sを心がけて食品衛生管理記録をつける習慣を