

## 正しい手洗いで食中毒を防ぐ

寒さが厳しくなるこの時期、食品事業所の皆さまが気になるのはノロウイルスによる食中毒かと思います。この対策として有効なものの一つである「手洗い」は、日常においてもインフルエンザなどの感染症対策と兼ねて、励行されている方も多いでしょう。

手洗い不足による大規模な食中毒事故として、2024年8月に横浜市の飲食店で製造

された、うなぎ弁当で発生したものが記憶に新しいです。原因菌は黄色ブドウ球菌で、被害者は最終的に159人となり、うち因果関係は不明ですが女性一名が亡くなりました。当局の調査では「調理に従事していた従業員の手洗いが不十分であり、手袋の着用実態も認められなかったことから、従業員の手指を介した汚染の可能性がある」との結果が報告されています。

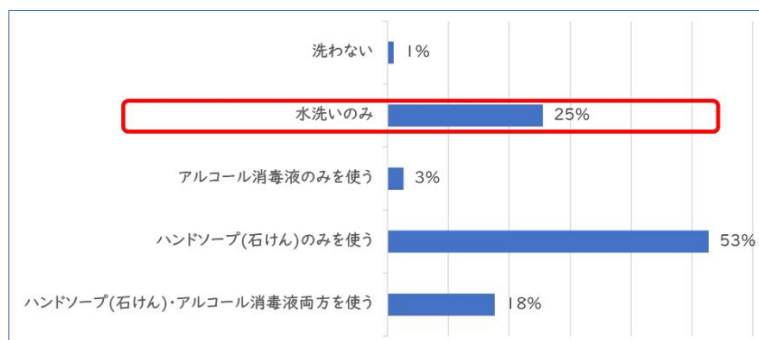


図1.調理前後の手洗に関する調査 (n=455)

引用：「感染症に関するアンケート調査」シャボン玉石鹸（株）2025年1月

また、民間企業が行った調理前後の手洗いについての調査結果では「水洗いのみ」の回答が25%と、対象が一般の方とは言え4人に1人は正しい手洗いを実施していないことが分かりました。（図1）

食中毒菌やウイルスは目に見えないので、手洗いの出来栄を確認しにくいですが、まずは「決められた正しい手洗いを実施する」という意識を持つことが重要です。その上でATP測定やブラックライトを使ったチェッカー（図2）などを活用した見える化も有効でしょう。弊社では手洗いに関する指導サービスや、検査用備品の販売も行っています。お気軽に弊社担当者までお声かけ下さい。



### 図2.ブラックライトを使った 手洗いチェック事例

**今回のトピック** お使いのエアータオルは清潔ですか？

コロナ禍においては、公共施設をはじめ一斉に使用が禁止されたエアータオルですが、ここ最近はペーパータオルの費用がかさむこともあり、稼働を再開した施設も多く見られます。食品製造の現場においても、設置される事業所が多々見受けられますが使用しているエアータオルは本当に清潔な状態を維持されていますでしょうか？

筆者が食品メーカーの品質管理に在籍していた時のお話ですが、日頃、工場に設置されていたエアータオルはマニュアル通りの清掃がされ、いつもピカピカの状態でした。ある日、装置下部にあるドレン受け（図3.点線囲いご参照）に視線をやりますと、今にも排水が溢れそうな状態！直ぐに受け部分を取り

外して洗浄をしました。また、同時に溜まった排水の微生物検査を実施したところ、1ml当り一般生菌数は $10^6$ 、大腸菌群も $10^2$ と予想以上の菌数でした。直ぐにドレン受け部分について、溜まった排水の処理方法と清掃手順を加えた新しいマニュアルに改訂しました。

この経験以降、食品安全規格の現場審査においても意識してエアータオルの状況を観察していますが、同様の状況を見ることがあります。皆さまの職場でも一度ご確認されてはいかがでしょうか？



**図3.エアータオル**  
(本件当該機種では  
ありません)