

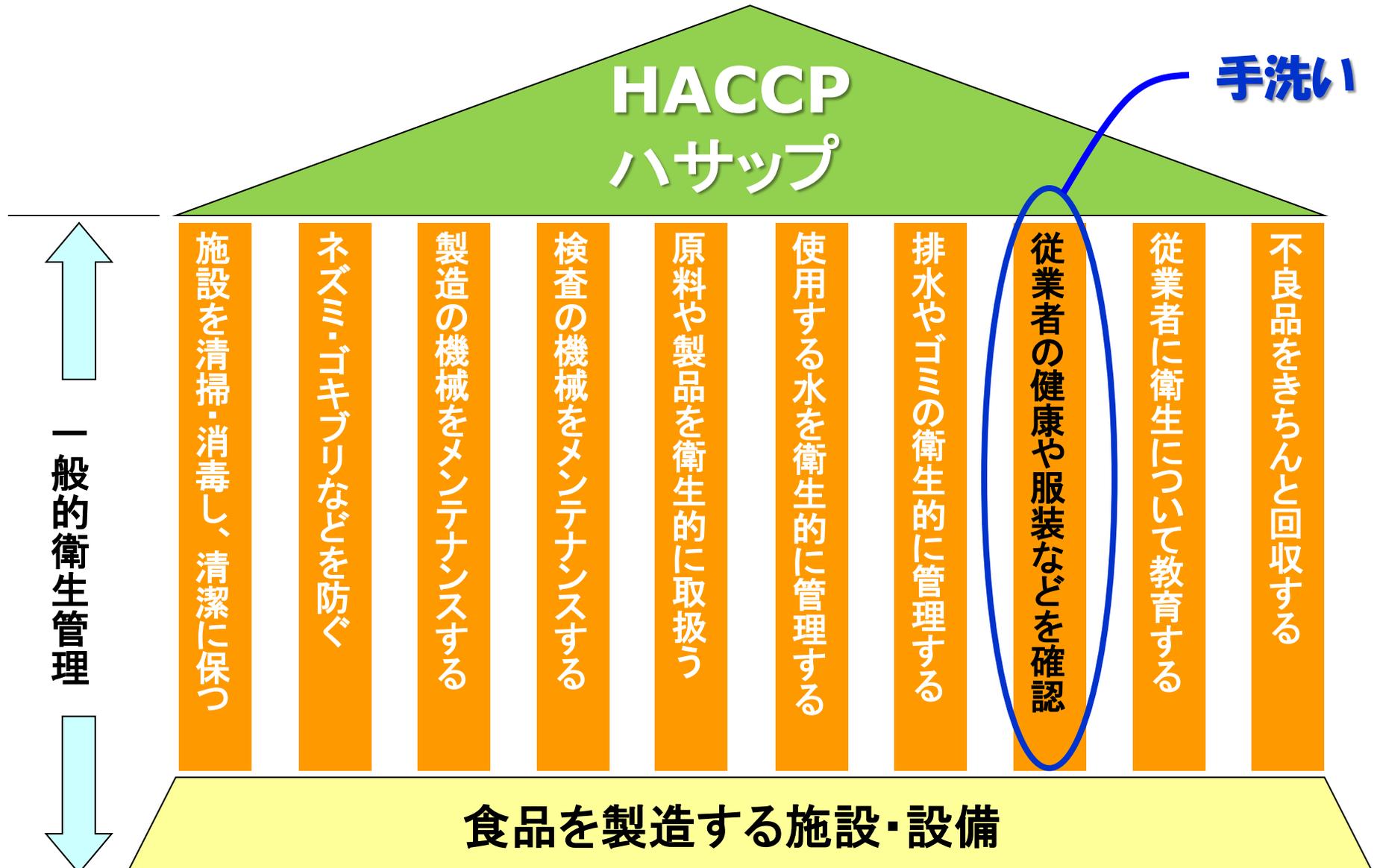
# 手の汚れを見てみよう！

～ハサップにも必要な手洗い～



徳島県 安全衛生課

# HACCPシステムの構築に必要な要素



# 平成27年の食中毒

全国で、1202件も発生しています!!



アニサキス  
127件  
10.6%

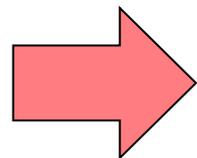
カンピロバクター  
318件  
26.5%



ノロウイルス  
481件  
40.0%

# 最近のノロウイルスによる 食中毒発生の特徴

- ・ **二次汚染** による場合が多い  
汚染源 → 手指(調理者) → 食品
- ・ アルコール消毒が効きにくい
- ・ **少量** のウイルスでも食中毒が起こる



『**手洗い**』が**重要**です

# 大切な手洗い

## ● いつ手を洗えばいい？

- ・ 外から施設に入ったとき
- ・ **トイレの後**
- ・ 不潔なものにさわったとき
- ・ 調理および製造を始める前
- ・ 肉・魚・卵・土のついた野菜にふれた後
- ・ 調理の作業工程が変わるとき



## ● 正しい手洗いとは？

- ・ 流水，石けんでの洗浄を十分に行う
- ・ 洗浄後，手を十分に乾かし，消毒液をすり込む

# 食中毒を防ぐ手の洗い方

1



流水で洗ってから、石けんをよく泡立てる

2



手の甲を伸ばすように

3



手を組むように洗う

4



親指はねじるように

5



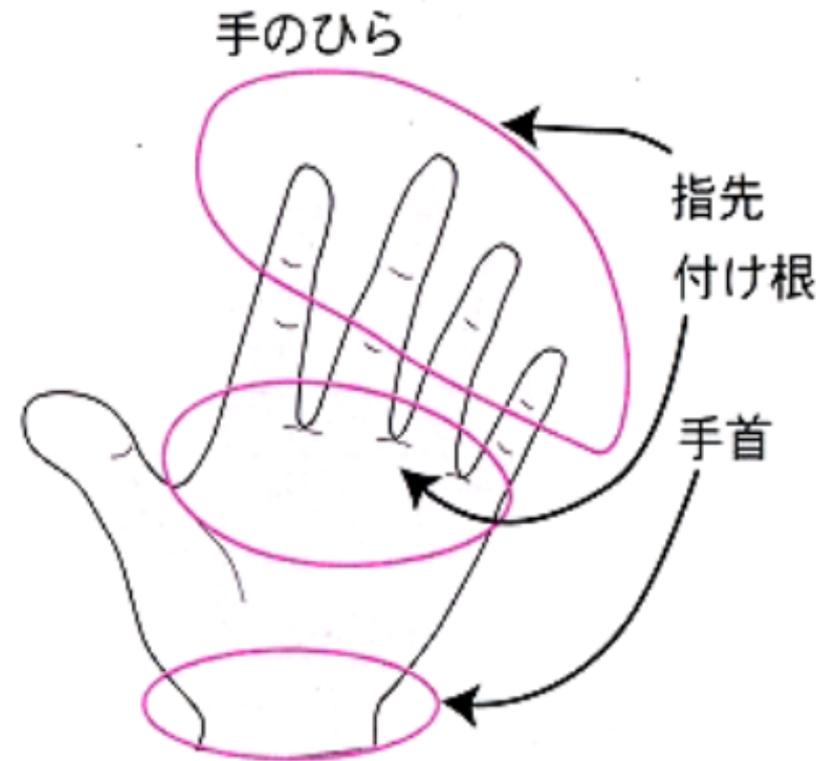
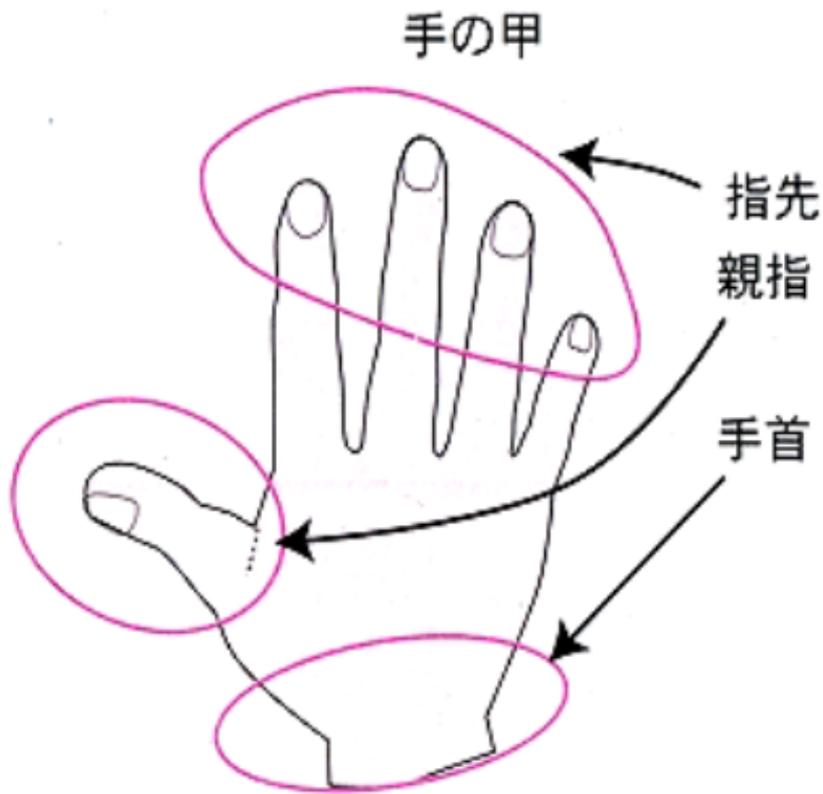
指先を立ててしわの間も

6



流水でよく流してから清潔なタオルで拭く

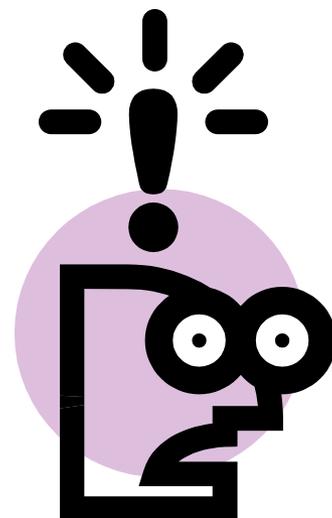
# 汚れが残りやすいところは？



# トイレにおける汚染

げり

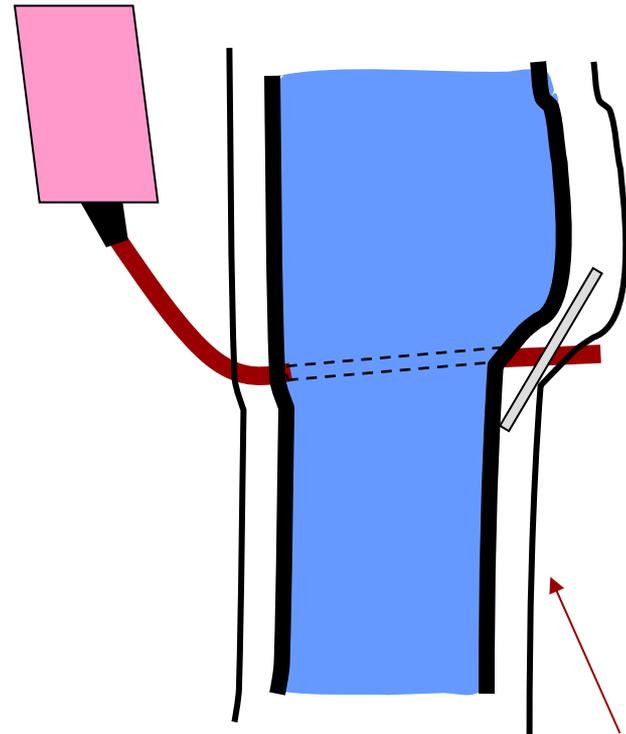
～下痢のときには要注意!!～



# 下痢をしたら、どこまで汚染されるか？ ～実験器具及び材料～



擬似排便装置



雨合羽のビニールパンツ

H23年度 全国食品衛生監視員研修会研究発表

「トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証」長野県北信保健福祉事務所 より

# 実験 1

## 和式トイレで水っぽい下痢をしたら？

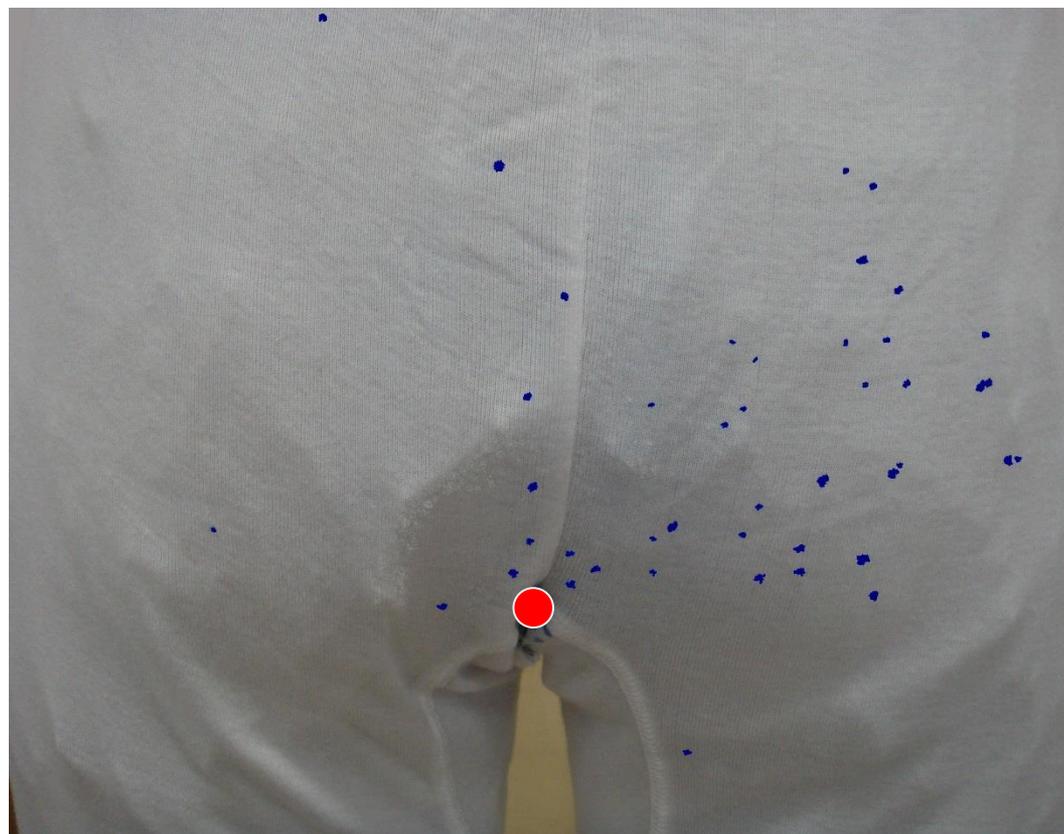


H23年度 全国食品衛生監視員研修会研究発表

「トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証」長野県北信保健福祉事務所 より

# 結果 1

身体はこんなに汚染されています！



● 擬似便装置取り付け位置

H23年度 全国食品衛生監視員研修会研究発表

「トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証」長野県北信保健福祉事務所 より

## 結果2

トイレ内部もこんなに汚染されています！



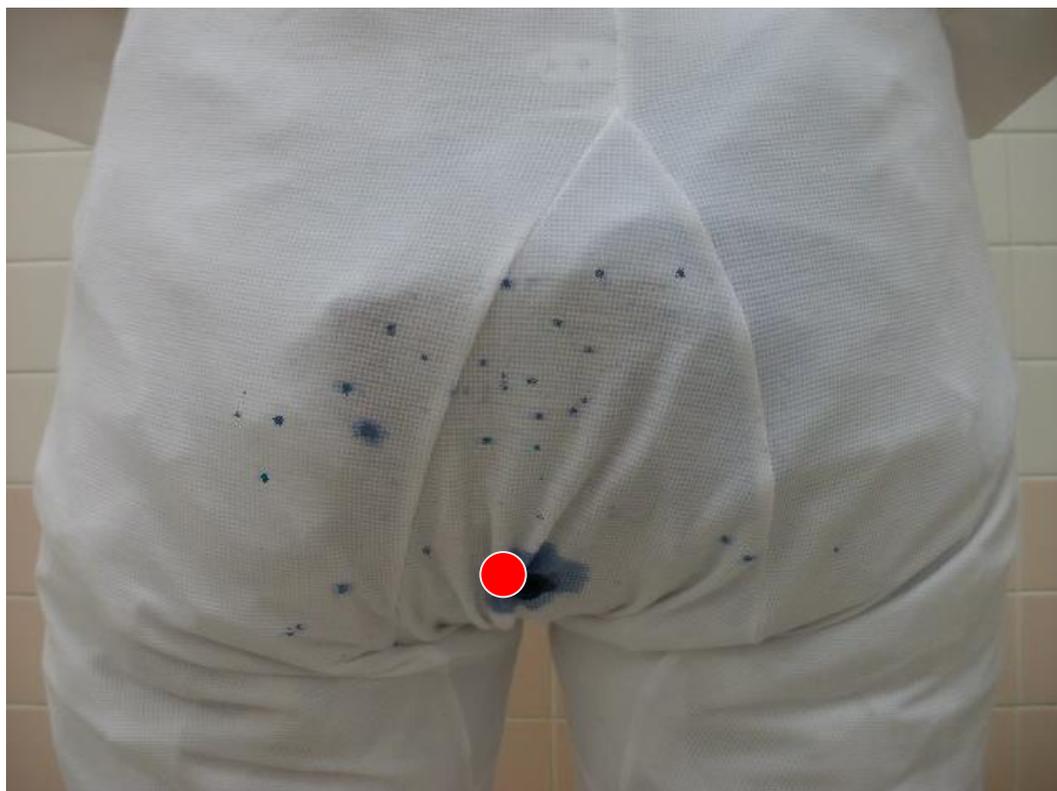
H23年度 全国食品衛生監視員研修会研究発表

「トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証」長野県北信保健福祉事務所 より

## 実験2

洋式トイレで水っぽい下痢をしたら？

結果 →



● 擬似便装置取り付け位置

H23年度 全国食品衛生監視員研修会研究発表

「トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証」長野県北信保健福祉事務所 より

## 実験3

下痢の時、トイレットペーパーでお尻をふいたら、手はどれくらい汚れる？



H23年度 全国食品衛生監視員研修会研究発表

「トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証」長野県北信保健福祉事務所 より

# 結果

親指の付け根やそで口が、汚れている  
可能性があります！



H23年度 全国食品衛生監視員研修会研究発表

「トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証」長野県北信保健福祉事務所 より