

♪ 春は名のみの 風の寒さや谷の鶯 歌は思えど・・・ ♪

気温が一定しない日が続いていますが、しっかり体調管理をして、元気にこの冬を乗り切りましょう。

再確認！手洗いのポイントー1ー

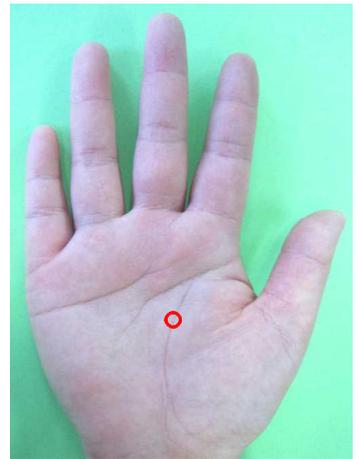
このところ、全国的にノロウイルス食中毒事件が多発しており、特に手洗いの重要性が指摘されています。

国立感染症情報センター等の資料によると、ノロウイルスは細菌よりさらに小さく、直径が約38nm(ナノメートル：100万分の1)と極めて微小なウイルスです。そのため、手に付着すると、容易に皺の中に入り込んでしまいます。

もし、手の1mm幅の皺にノロウイルスが入り込んだとしたら、いったいその中にどのくらいの数のノロウイルスが存在するのでしょうか？

ノロウイルスの直径をmmに直すと0.000038mmですから、計算的には、**1mmの皺の中に、約26,320個**($1\text{mm} \div 0.000038\text{mm} \doteq 26,320$)のノロウイルスが入り込んでいることになります。

10個～100個のノロウイルスを摂取しただけで発症しますから、この状態で素手のまま食品を触った場合、263人～2,632人が食中毒に罹る可能性があります。ウイルスや細菌による食中毒を防ぐためには、まず第一に、確実な手洗いの励行が不可欠です。手洗いのポイントを抜粋して掲載しますので、御活用ください。

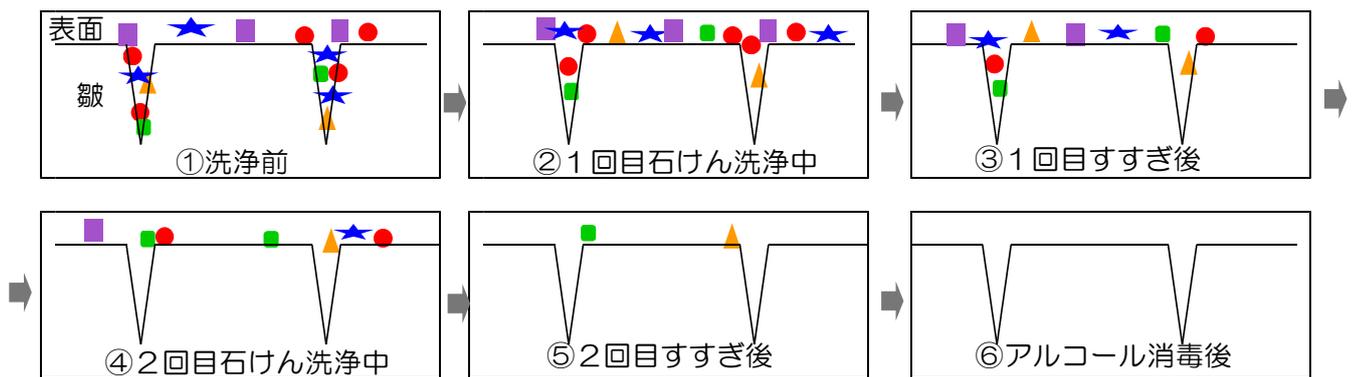


計算的には1mm幅に
約26,320個！

ポイント1 2回洗浄が効果的！

手洗いは、石けん洗浄・すすぎを2回繰り返して行っていますか？

洗浄前の手指の表面や皺には多くの細菌などが付着しています(①)。1回目の石けん洗浄では、皮脂や有機物に阻まれて、皺の中には細菌等がまだ残っている状態です(②)。表面に浮き出た細菌も皮脂や有機物に阻まれて完全に洗い流せず残る場合があります(③)。もう一度石けん洗浄を繰り返すと、皮脂や有機物が除去されて皺の奥に残っていた細菌等を浮き上がってきます(④)。すすぎで、表面の細菌等はほとんど洗い流すことができます(⑤)。次に、ペーパータオルで水分を擦り取るように拭き取った後、アルコールで消毒すると完璧です(⑥)。(アルコール消毒前の手洗いが不完全であると、消毒効果は期待できません！)

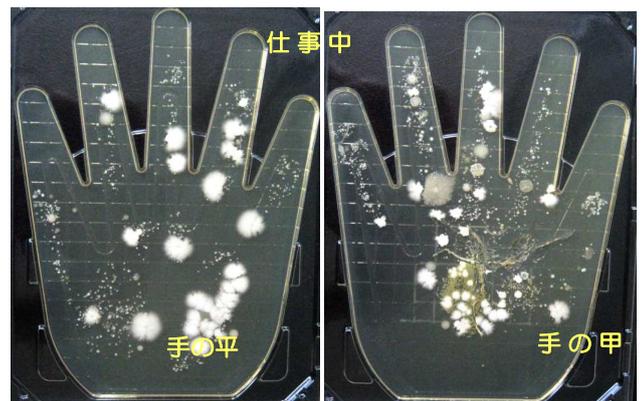


ポイント2 洗い残しがないように！

手を洗うとき、手の甲や指先も手の平と同じように入念に洗っていますか？

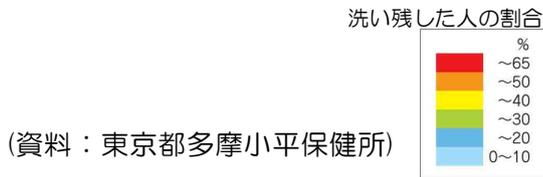
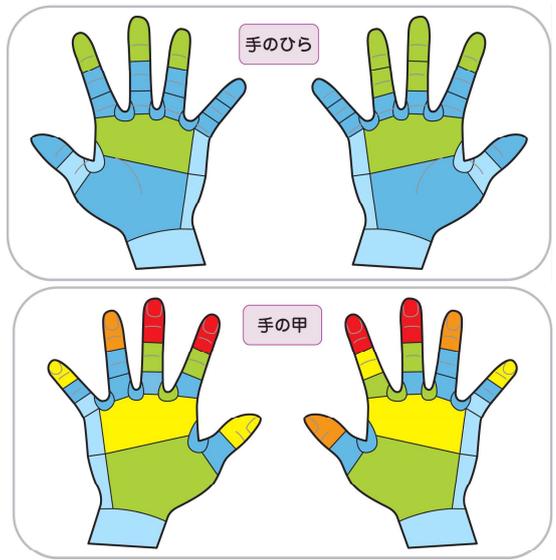
工作中的の手を検査してみると、検査した人全員が右写真のように、手の甲の方が手の平より多くの細菌が付着していることがわかりました。(写真：本会検査室)

また、東京都多摩小平保健所では、平成21年度、22年度の2年間に実施した「手洗いキャンペーン」の結果から、洗い残しがちな部分について次のように指摘しています。(裏面に続く)



・洗い残した割合で色分けした手形(右図)を見ると、手の平側よりも**手の甲側**、特に**指先**で赤色やオレンジ色、黄色が多く、洗い残しが多いことがわかります。手を洗う時は、これらの部分を意識して、ていねいに洗いましょう。

・利き手と利き手でない手の洗い残しを比べると、**利き手側に洗い残しが多い**ことがわかります。利き手でない手は動きにくいので、利き手を洗いにくいためです。手を洗う時は、**利き手をより入念に**洗いましょう。



(資料：東京都多摩小平保健所)

1月の検査実施内容・結果

1月は、行事食(節分用、ひな祭り用)、海藻類、水煮野菜類等について、細菌検査及び理化学検査を実施しました。

結果は、すべて食品衛生法等で定められた規格・基準等に適合していました。検査に裏打ちされた本会の物資を安心して御使用ください。



<1月検査実施一覧表>

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	三色スイーツ	トーニチ	適	20	荳わかめ	アルファー食品	適
2	いちごのジュレ	//	//	21	湯戻し海藻サラダ	九州太平	//
3	桜もち	港製菓	//	22	手巻きのり(2枚入り)	柳川海苔	//
4	紅白餅	タカ食品	//	23	手巻きのり(3枚入り)	//	//
5	祝大福	カセイ食品	//	24	手巻きのり(フラワーカット)	丸川海苔	//
6	ひなあられ 5g	日本糧食	//	25	一食刻みのり	柳川海苔	//
7	ひなあられ 12g	シオヤマ	//	26	味付けのり	//	//
8	チョコッときモチ	タカ食品	//	27	おむすびころんちよ	丸川海苔	//
9	チョコプリン	トーニチ	//	28	青のり粉	西 昆	//
10	ふくまめ 10g	シオヤマ	//	29	きざみ海苔	かしい	//
11	福豆 15g	//	//	30	水煮ぜんまい	アルファー食品	//
12	ミルクメーカー	大島食品	//	31	山菜水煮ミックス	//	//
13	ミルクキャラメル	//	//	32	水煮なめこ	//	//
14	ミルク紅茶	//	//	33	きのこ水煮ミックス	//	//
15	香草焼きシーズニング魚用	アスピー食品	//	34	水煮れんこん(スライス)	本伝九曜紋	//
16	ささめ	島の香	//	35	水煮れんこん(ぶつ切り)	//	//
17	ひじき	ヤマナカ	//	36	水煮れんこん(いちょう切り)	//	//
18	ふえふえわかめ	大忠食品	//	37	マッシュルームスライス	天狗缶詰	//
19	カットわかめ	西 昆	//	38	マッシュルーム(岡山県産)	大賀食品	//

<細菌検査> ・一般細菌数(1~11,16~38) ・大腸菌群(1~11,16~38) ・黄色ブドウ球菌(1~11,16~38)
 ・サルモネラ属(1~11,16~38) ・腸管出血性大腸菌O157(1~11,16~38)

<理化学検査> ・保存料(1~9, 12~16) ・塩分(3~5,12~16) ・水分(12~16) ・pH&可溶性固形分(1,2,9)



3月、4月の行事にぜひお使い下さい！

