

今、改めて手洗いを考える

●昔の手洗いと今の手洗い

サルモネラや腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌など、菌が増殖することで食中毒を起こす病原微生物が食中毒対策の主流だった時は、普通に手洗いをしていれば多くの事故は防ぐことができた。手洗いだけでは防げないウエルシュ菌やセレウス菌、ボツリヌス菌などを除いては、訳もわからずに「手洗いをさせられていた」ということでもなんとかなった。

しかし、少量摂取しただけで食中毒を起こすノロウイルスや腸管出血性 O157 は手洗いの意味をしっかりと理解して、実施する必要がある。



食品衛生コンサルタント
笹井 勉
(元墨田区食品衛生監視員)

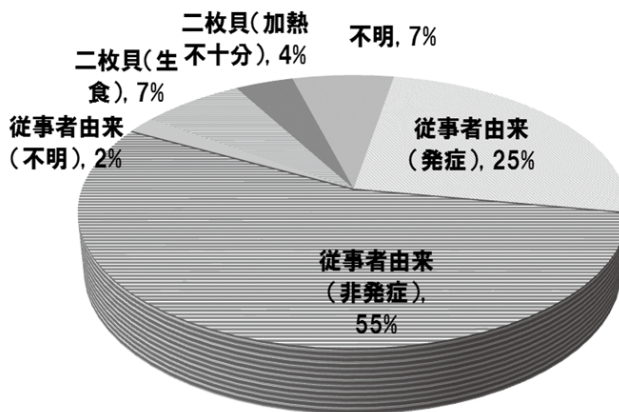
●ノロウイルスの発生原因の82%は人由来

図はノロウイルス食中毒の発生原因を分類したものである。カキなどの二枚貝の生食や加熱不足など、食品が原因になったもの11%、一方、従事者が発生原因となったものは82%となっている。

発生原因となった従事者のうち、症状があった者は25%だった。発症した場合は調理作業に従事しないとマニュアルで定められていても、具体的に休める要件がなかったり、ノロウイルスの危険性を十分に理解していなかったために症状があったにも関わらず、調理作業に従事していた。

発症していなかった者は55%だった。症状がなくても感染している不顕性感染者、これが発生原因で最も多くなっている。

これら感染者の不十分な手洗い等によって食品を汚染したものと思われる。



厚生労働省：平成28年度自治体からの食中毒詳細報告書より(n=68)

図 ノロウイルスの食中毒発生原因

●なぜ手洗いが不十分なのか

①手洗い環境が不備

給食施設の調理場の衛生点検時に、固形石鹸が固まっていて泡が立たないとか、手洗い石けん液を薄めすぎて泡立ちが少ないもの、ノズルが詰まって液がでないもの、アルコールが噴霧されずドッと流れ出すものなどを見かけることがある。このようなところでは普段から手洗いや消毒が十分できていないと判断できる。

さらに、ペーパータオルを捨てるゴミ箱が手洗い場から離れていたり、ペーパータオルをボックス入れずに平置きしてあったりする。ペーパータオルをぬらさず取るには、ボックスに入れて下に引き抜けるようにする必要がある。水分を拭き取ったペーパーはその場で捨て、アルコール消毒まで連続して行わなければならない。一度手洗い場から離れてしまうとアルコール消毒がおろそかになる。たっぷりと泡の出る石けん液や手指の先にしっかり噴霧できるアルコール噴霧器、ペーパータオルやボックスゴミ容器を手洗い周辺に配備し、手を洗しやすい職場環境を整えておくことが大切である。

②手を洗う意識がない

手洗い環境を整えればいいと考えていたが、この考えも覆された。

先日、ある高級料理を提供する施設の調理場を点検した。手洗い場には、手洗器、洗剤容器、アルコール容器、ペーパータオル容器すべて整っていたが、これらがすべて空だった。ここでの手洗いは、調理場の角にある、下膳の容器などを洗う小さな1層のシンクで行われていた。

この時代にこの状況を見て驚くと同時に、いかに情報が現場まで伝わっていないかということを感じた。

早速、現在の食中毒発生状況、ノロウイルスの特徴等を教育するとともに、ATP^{*}で手洗い状況を確認し、手洗いの重要性を訴えた。

しかし、まだ不十分である。ペーパータオル用のゴミ容器を設置させているが、時々空になっていることがある。手洗ったのか、手洗ってもどこで拭いたのか疑問だ。

次に、作業中の手指の細菌検査を実施した。黄色ブドウ球菌やセレウス菌まで検出された。そこで、作業の区分での手洗いの徹底やエンボスやニトリルの手袋の着用を指導している。

ようやく手洗いが行わるようになったと思っていたら、ペーパータオルがまたまた欠品している状態である。

● HACCP 制度と実効性のある一般衛生管理を

食品製造工場では考えられないことと思われるが、一般の飲食店等ではこのようなことが常態になっているのではないかと危惧される。

HACCPの制度化も重要だが一般衛生管理の基礎の基礎をしっかりと実行させる、実効性のある制度が求められる。

※ ATP (Adenosine tri-phosphate/アデノシン三リン酸)

細胞の増殖、筋肉の収縮、植物の光合成、菌類の呼吸及び酵母菌の発酵などの代謝過程にエネルギーを供給するためにすべての生物が使用する化合物。食物、細菌、カビ、その他の微生物を含むすべての有機物（生物または生物の痕跡）にはATPが含まれている。従って、表面上や洗浄後の水でATPが検出されることは、肉眼では見ることができない微生物汚染または微生物の増殖を促進する可能性がある生物学的物質（食物残渣など）の存在を意味する。衛生管理が重要な産業において、生物学的汚染量が短時間で分かるATP検査は優れた衛生管理方法の1つ。