



梅雨～夏季には、細菌性食中毒の発生率が2.4倍！

30秒の正しい手洗いでバイ菌は86.4%減少！

食中毒を経験した主婦に学ぶ！

食中毒予防はハンドソープを使った“正しい手洗い”から

<http://www.musejapan.jp/>

レキットベンキナー・ジャパン株式会社(本社:東京都港区芝浦/代表取締役:ステファン・ガー)が展開する薬用せっけんの「ミュージズ」は、2013年5月に25～49歳の主婦241人を対象に行った食中毒と衛生に関する意識調査および6月に実施したハンドソープを用いた正しい手洗い効果試験結果を本日発表いたします。

梅雨時期から夏季の間は、細菌の増殖に最適な高温多湿の環境となる為、細菌性の食中毒被害が多数報告されます。細菌性食中毒の年間患者数のうち、65.6%は6～9月に報告されています。(厚生労働省「平成24年食中毒発生状況」)

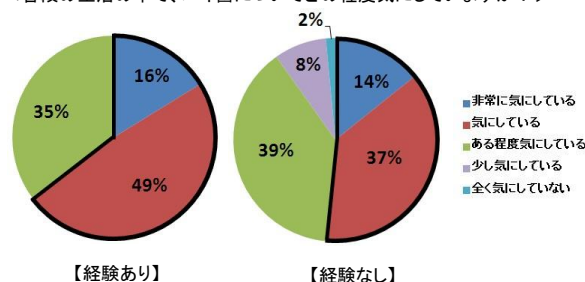
今回、食中毒を経験したことがある主婦とない主婦に分け、食中毒の原因となるバイ菌への意識の違いを調査しました。また、ミュージズが提唱する“正しい手洗い”によってバイ菌をしっかりと除去することができるかを判定する実験を行いました。

■食中毒経験のない主婦は油断しがち！？

食中毒経験のある主婦ほど、バイ菌に敏感！

意識調査によると、“普段の生活の中で、バイ菌についてどの程度気にしているか？”という質問に対して、「非常に気にしている」「気にしている」と答えた割合は、食中毒を(自身あるいは家族が)過去に経験した主婦では64.8%だったのに比べ、経験のない主婦は51.5%となり、食中毒経験主婦の方が明らかにバイ菌に対して敏感だということが分かりました。

<普段の生活の中で、バイ菌についてどの程度気にしていますか？>

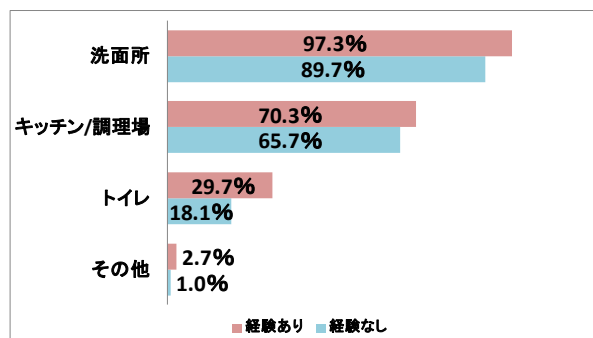


■食中毒経験のある主婦は、

あらゆる手洗いシーンでハンドソープを常備

また“家庭において、ハンドソープを常備している場所はどこか？”を聞いたところ、洗面場が97.3%、キッチンや調理場が70.3%、トイレが29.7%と、いずれの場所も、食中毒経験のある主婦の方が高い結果になりました。このことから、食中毒の経験者はハンドソープを使用した手洗い意識が高いことが分かります。

<家庭において、ハンドソープを常備している場所はどこですか？>



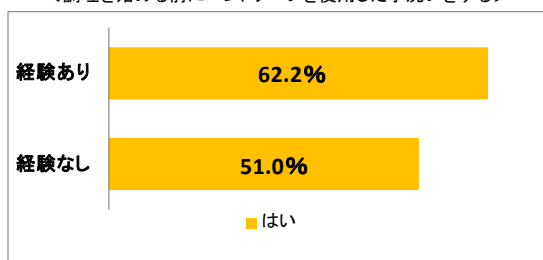
■調理前の手洗いに差があり！

食中毒を経験した主婦はハンドソープを使った手洗いを徹底！

更に、調理前の手洗い実態について聞いたところ、食中毒を経験した主婦の62.2%がハンドソープをつけて手を洗うと答えたのに対し、未経験の主婦は51%にとどまりました。

また、ハンドソープなどはつけずに、さっと水で手を洗い流す程度だと答えた割合は食中毒経験主婦では24.3%でしたが、未経験主婦は36.3%にものぼりました。

<調理を始める前にハンドソープを使用した手洗いをする？>



■30秒の正しい手洗いで、バイ菌は86.4%減少！

では、ハンドソープを使用した手洗いはどれほどの効果が期待できるのでしょうか。

ハンドソープを使用した30秒の“正しい手洗い”の効果を調べるため、手洗い実験を行いました。

ミュージズ6ステップの手洗い方法(東北大学大学院医学科研究科 賀来満夫先生 監修)を、30秒かけて実践し、生菌数の個数を比較すると、手洗い前の菌数723個に対し、「手洗後は98個となり、**86.4%**が減少していました。

(2013年6月ミュージズ調べ「正しい手洗い効果試験」)



<手洗い前>



<手洗後>

これらの実験から、食中毒を経験した主婦が行っているように、**ハンドソープを使用し、30秒の時間をかけて“正しい手洗い”を行うことこそが、夏季に多い細菌性の食中毒予防には重要であることが分かります。**

■30秒のしっかり手洗いで食中毒を徹底予防！

手洗いポイント時には、石鹼をつけてよく泡だて、**30秒程度**の時間をかけて隅々まで洗うことが重要です。その後、流水で石鹼をよく洗い流し、清潔なタオルで、きちんと手を拭いて乾燥させましょう。

<ミュージズ 6ステップの手洗い方法>

1. 手のひらを合わせてよくこすろう
2. 手の甲を伸ばすようにこすろう
3. 指先や爪の間も念入りにこすろう
4. 指の間も十分に洗おう
5. 親指と親指のつけ根を洗おう
6. 手首を軽く握りながら洗おう



<手洗いの時の注意点>

- ・手を洗う前は、腕時計やアクセサリーは外しましょう。
- ・お子さんが手を洗う時には、大人が付き添い、確認をすることが重要です。
- ・タオルはひとりずつ個人用に、清潔なものを用意しましょう。
- ・特に汚れが落ちにくい、指の先、手首、親指、手のしわに注意してください。

■食中毒予防の三原則！「付けない」「増やさない」「やっつける」

食中毒の予防は、何よりもその原因となる細菌を体の中に入れないことが第一です。

そのためには、まずは食品に細菌を「付けない」こと。

もし細菌やウイルスが付いてしまった場合には、それが増えるのを阻止(「増やさない」)ことが重要です。

また、「増やさない」こと以上に重要なのが、口には入るまでに微生物を「やっつける」ことです。

この「付けない」「増やさない」「やっつける」ことの3つを、**食中毒予防の三原則**といいます。

「付けない」ための第一歩としての**正しい手洗いの励行**は、厚生労働省でも推奨されています。

■「食中毒と衛生に関する意識調査」概要

- 調査対象 : 25～49歳の既婚女性
- 回収サンプル数 : 上記既婚女性 241サンプル
- 調査地域 : 全国
- 調査方法 : インターネット調査(ネット調査会社の登録モニター活用)
- 調査期間 : 2013年5月31日(金)～6月3日(月)
- 調査実施 : レキットベンキーザー・ジャパン株式会社 ミューズブランド

■「ハンドソープを用いた正しい手洗い効果試験」概要

- 施設 : 衛生微生物研究センター
- 実施日 : 2013年6月12日(水)
- 検体 : ハンドソープ
- 実験内容 : 手洗い前と手洗後に右の手のひらを手形のソイビーン・カゼイン・ダイジェスト寒天培地(SCDA)にスタンプしたものを35±1℃、48時間培養し、形成された集落の生菌数を換算。