



梅雨～夏季には、細菌性食中毒の発生率が2.4倍！
家庭内での食中毒の死亡率は、飲食店の4倍以上…
石けんなどを使った手洗いの徹底率
プロの料理人 96.6%に対し、主婦は 59.7%と大きな差が判明！
<http://www.musejapan.jp/>

レキットベンキーマー・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「ミューズ」は、2013年5月に25～49歳の主婦200人及び、飲食店・集団弁当加工工場等の厨房に勤務するプロの料理人200人を対象に行った食中毒に関する意識調査結果を本日発表いたします。

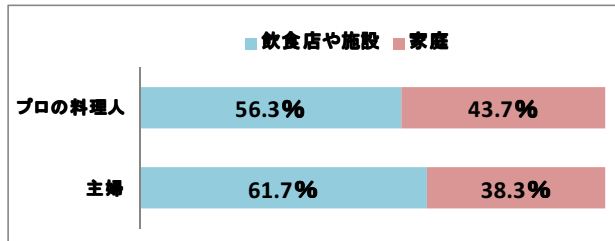
気象庁は、2013年5月29日、平年より10日ほど早い関東甲信地方の梅雨入りを発表し、いよいよ梅雨本番が到来しました。食中毒を引き起こす原因は「細菌」「ウイルス」「自然毒」など様々ですが、梅雨から夏季は食中毒を引き起こす細菌が好む高温多湿の環境となり活発に増殖する為、細菌性の食中毒被害が多数報告され大きなニュースになります。細菌性の食中毒では、年間患者数の65.6%が、6～9月に報告されています。(厚生労働省「平成24年食中毒発生状況」)

そこで今回、大切な人を守るために重要になる食中毒対策について、家庭内や飲食店などの現状を明らかにするため、調査を行いました。

■家庭内より飲食店のほうが食中毒は危険？！

ミューズが行った意識調査によると、“食中毒は「飲食店や施設」と「家庭内」、どちらが起こりやすいと思うか？”という質問に対して、「飲食店や施設」と答えた人と「どちらかといえば飲食店や施設」と答えた人が、プロの料理人では**56.3%**、主婦では**61.7%**と、いずれも過半数を超え、家庭内より外出先での発生に不安を感じている人が多いことが判明しました。

<食中毒は「飲食店や施設」と「家庭内」、どちらが起こりやすいと思いますか？>



■家庭での食中毒死亡率は、飲食店の4倍以上！

しかし過去10年間のデータを見ると、発生数や患者数は飲食店で発生したケースの方が圧倒的に多いものの、**死亡に至った人数は飲食店が6名なのに対し、家庭内は28名と、4倍以上も多いことが判明しました。**
(厚生労働省「食中毒発生状況」平成15年～24年)

飲食店での食中毒はニュースで大きく報じられますし、実際件数も多いこともあり、危険なイメージを持つ人が多くいることが前出の調査結果で分かりますが、**実は家庭内で発生した食中毒の方が、死亡に至るほど重篤化する確率が高いことが明らかになりました。**

これはプロの料理人に比べて家庭では食中毒に関する知識や危機管理が不足していることも多く、衛生管理が不十分であることが原因だと考えられます。安心してしまいがちな家庭内でも、しっかりと食中毒対策を行う必要があると言えます。

<飲食店と家庭内における食中毒の発生数と患者数及び死者数の比較>

	発生場所	発生数	患者数	死者数
H15	家庭	144	380	4
	飲食店	485	10871	0
H16	家庭	212	607	3
	飲食店	462	11633	0
H17	家庭	212	607	3
	飲食店	462	11633	0
H18	家庭	159	467	3
	飲食店	612	15869	0
H19	家庭	128	425	6
	飲食店	582	13625	0
H20	家庭	151	446	3
	飲食店	634	12034	0
H21	家庭	95	248	0
	飲食店	562	10336	0
H22	家庭	155	438	0
	飲食店	662	11280	0
H23	家庭	88	285	3
	飲食店	640	10046	6
H24	家庭	117	332	3
	飲食店	614	11286	0
合計	家庭	1461	4235	28
	飲食店	5715	118613	6

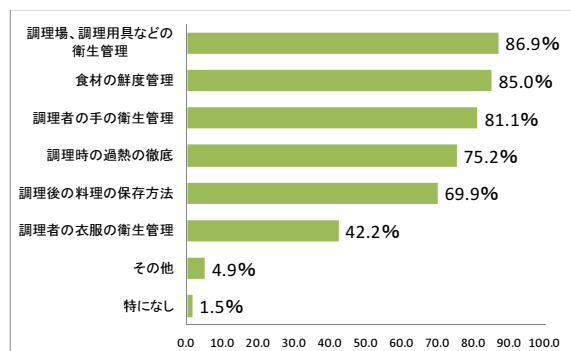
■プロの料理人の96.6%は、調理前に

ハンドソープなどを使用した手洗いを徹底！

では、食中毒対策とは具体的にどのような点に注意する必要があるのでしょうか。今回の調査で、プロの料理人に、食中毒対策で特に気をつけることを聞いたところ、80%以上が回答した項目は、「調理場(作業台、包丁・まな板などの調理用具)の衛生管理(86.9%)」、「食材の鮮度管理(85%)」といった基本的な注意点に並び、「調理者の手の衛生管理(81.1%)」が挙げられました。

また、特に手洗いについて詳しく調査すると、プロの料理人のうち96.6%が、調理前に洗剤(ハンドソープ、食器洗い洗剤、消毒液)を使用した手洗いを徹底していることも明らかになりました。いかに「調理者の手の衛生管理」を重要視しているかが分かります。

<(プロの料理人を対象に)「食中毒対策」として、特に気を付けていることは何ですか？>

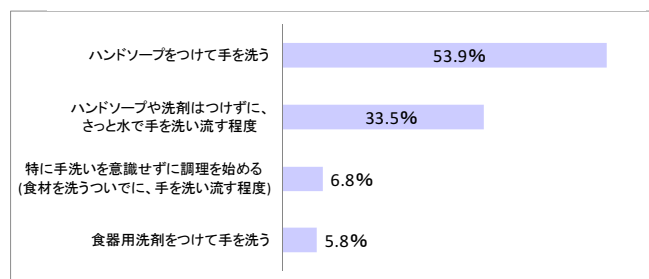


■主婦の約半数が、ハンドソープを付けた

正しい手洗いをしていないことが判明！

一方、主婦に調理前の手洗いについて何うと、「ハンドソープをつけて手を洗う」と答えたのはわずか53.9%にとどまり、殺菌に効果的な正しい手洗いに対する意識の差が顕著に表れる結果となりました。

<(主婦を対象に)調理を始める前、どのように手を洗いますか？>

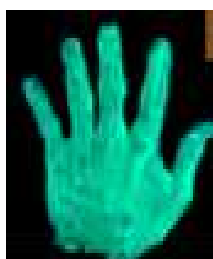


「ハンドソープや洗剤はつけずに、さっと水で手を洗い流す程度」は33.5%、「特に手洗いを意識せずに調理を始める」が6.8%を占めるという恐ろしい事実が判明しました。また、プロの料理人は、家庭のキッチンや調理場にハンドソープや石けんを常備している割合も71.4%と、主婦の64.1%よりも高いことが分かっています。

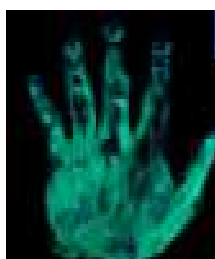
■手洗い実験で分かる、石けん使用の重要性

主婦の手洗い意識の低さが明らかになりましたが、手洗い時にハンドソープなどの石けんを使用しない場合、食中毒の原因となる細菌が手に残ってしまう可能性があります。

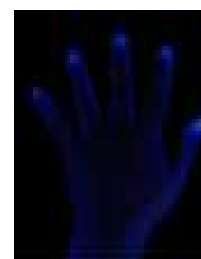
下の実験は、手に専用のローションを塗り、手洗い前後に紫外線ランプを当てて、洗い残しを可視化したものです。洗い残し部分が発光しています。(2009年12月ミュージズ調べ「汚れ落とし効果検証試験」)
水のみの手洗いでは、いかに食中毒対策となる手洗いが不十分であるかが分かります。



<手洗い前>
手全体に汚れに見立てたローションが塗られています。



<水のみで手洗いした場合>
全体的にローションが残っていて、特に爪周・親指・手の甲に洗い残しが見られます。



<石けんを使って正しく手洗いした場合>
ほとんど洗い残しが見られません。

細菌の繁殖が活発となるこれからの季節、正しい手洗いから食中毒対策を始めましょう。

■「主婦200人及び、飲食のプロ200人の食中毒と衛生意識に関する調査」概要

- 調査対象 : 25～49歳の既婚女性及び、飲食店・集団弁当加工工場等の調理担当者
- 回収サンプル数 : 上記既婚女性 200サンプル、上記調理担当者 200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 : レキットベンキーマー・ジャパン株式会社ミュージズブランド

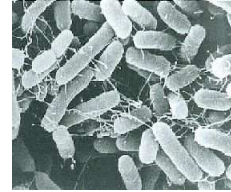
■梅雨～夏季には、細菌性食中毒は約2.4倍に！

食中毒は、その原因として、(1)細菌性食中毒、(2)ウイルス性食中毒、(3)化学性食中毒、(4)自然毒食中毒、その他に大きく分けられます。その中でも、梅雨～夏の高温多湿の時期に多発するのは、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌などが原因となる細菌性の食中毒です。



カンピロバクター

厚生労働省が発表した「平成24年(2012年)食中毒発生状況」でも、細菌性食中毒について見てみると、1～5月および10～12月は月当たりの平均発生件数が24件であるのに対し、6月が65件、7月が53件、8月57件、9月52件となっており、平均56.7件と、約2.4倍の発生率でした。衛生管理の水準が高い日本でも、非常に多くの食中毒が発生しています。



サルモネラ菌

(東京都健康安全研究センター 提供)

■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。

ただ、あらゆるところに原因となる細菌は存在しており、ある程度付いてしまうのは仕方のないことです。

そのため、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。

特に、家庭での対策として認識が不足しているのは、「付けない」ための対策。

「付けない」ための第一歩として大切なのは、**正しい手洗いの励行**です。

■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。

<手洗いの時の注意点>

- ① 手を洗う前は、腕時計やアクセサリーは外しましょう。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 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。

