



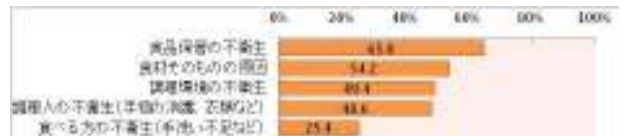
梅雨～夏季には、細菌性食中毒は2.2倍以上に！
日本人約半数が正しい手洗い方法を知らないことが判明
病原菌への意識が、11カ国中最下位の日本にしのびよる食中毒の危険
<http://www.musejapan.jp/>

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:カルロス・デロー)が展開する薬用せっけんの「ミューズ」は、2012年4月に20～60代の男女500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致します。

梅雨から夏季の高温多湿の時期には、食中毒の被害が多数報告され大きなニュースになります。2011年にも、6月から9月までに、286件もの細菌性の食中毒被害が報告されており、これは他の時期と比べると2.2倍もの発生率になります。(厚生労働省「平成23年(2011年)食中毒発生状況」)

■食中毒の原因として、食品自体に問題があると考えの方が多数

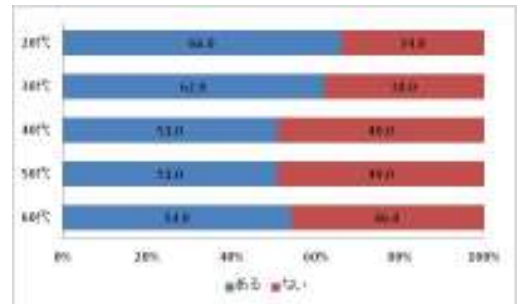
ミューズの調査によると、家庭で発生する食中毒の原因として、保管の不衛生(65%)や食材そのもの(54.2%)の原因を挙げる方が多く、食品を食べる側の責任となる調理環境(49.4%)や調理人の不衛生は48.6%と低い結果になりました。また、4分の1の方が手洗い不足など、食べる側の不衛生を原因に挙げていました。



■正しい手洗い知識が不足することで、脅威にさらされる人も？！

原因となる細菌を持ちこまないという観点で、食中毒予防の中でも重要度が高い手洗いです。正しい手洗いの方法を習ったことがあるかを聞いたところ、あると答えた方は全体で**56.8%**でした。年代別にみると、40代の働き盛りが最も習ったことがある方が少なく、20代が最も多いという結果になりましたが、いずれも70%に満たず、正しい手洗い知識は不足していると言えます。

＜正しい手洗い方法を習ったことがあるか？＞



■足りない手洗い意識

また、手洗いに対する意識はどうでしょうか。食事前の手洗いについて聞いたところ、特に**男性の35%**は、手洗いをおろそかにしていることが分かりました。

＜食事前に手洗いをを行うか？＞



また、「必ず洗う」「だいたい洗う」と答えた方に、石けん使用を聞いたところ、3割以上の方が石けんを使用しない不十分な手洗いを行っていることも判明しました。

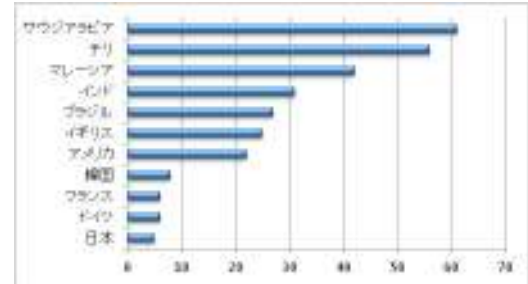
手洗いは、自分自身のためにはもちろんですが、**お子様や年配の方など抵抗力の弱い方に触れる際のエチケット**です。手洗い前後で手の細菌数を測定したところ、30秒間の正しい手洗いで、細菌数は100分の1になったものの、10秒間の手洗いでは、10分の1までしか減らなかったというデータも出ています。石けんを使わなければ、菌はもった残ってしまいます。(出典:食品安全委員会、2006年)

【参考資料】

■病原菌への意識が、世界的にも非常に低い日本

ミュージズが2008年に行った「国別病原菌に関する意識調査」(n=45000)調査によると、「あなたは病原菌に注意をしているか」という設問に対して、「非常に気にかけている」と答えたのは全体のわずか5%でした。

これは、調査を実施した11カ国(日本、サウジアラビア、チリ、アメリカ、マレーシア、インド、ブラジル、イギリス、ドイツ、韓国、フランス)のうち、最低の結果であったことが分かりました。



(ミュージズ 2008年)

日本では衛生状況が非常に良く、それが当たり前となっているため個々人の意識度合いは低くなってしまふのだとは考えられますが、家族全員が病原菌に脅かされることなく生活するには、「自らの努力で自分の安全を守る」という意識が必要だと言えます。

■梅雨～夏季には、細菌性食中毒は3.5倍以上に！

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23年(2011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32件であるのに対し、6月が64件、7月が67件、8月75件、9月80件となっており、平均71.5件と、2.2倍以上の発生率でした。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。

■あなたの手洗いは大丈夫？！手洗い実験で分かる、石けん使用の重要性

正しい手洗いが行われていない場合、食中毒の原因となる細菌は除去できない可能性があります。

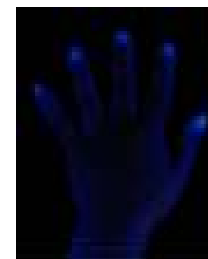
下の実験は、手に専用のローションを塗り、手洗い前後に紫外線ランプを当てて、洗い残しを可視化したものです。洗い残し部分が発光しています。(2009年12月ミュージズ調べ「汚れ落とし効果検証試験」)



＜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した場合＞
ほとんど洗い残しが見られません。

手洗いポイント時には、石鹼をつけてよく泡だてて、30秒程度の時間をかけて隅々まで洗うことが重要です。また、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。