

シンポジウム「洗う」

手洗いの現状と定量管理に就いての考察 (主として食品企業の立場より)

西田 博*

Study of the Present Condition and Quantitative Management of Hand-washing

Hiroshi NISHIDA*

Abstract

Formal, customary and purposeless behavior of hand-washing without understanding its significance is performed every day at work as well as at home. Purposeless and frequent “behavior of hand-washing” may have some meaning to refreshment but does not work effectively to remove bacteria from the hands. Moreover it may take off the skin surface film from the hands, and that may lead to a so-called hand roughness. The phenomenon is confirmed that persistent state of hand roughness increases the number of *staphylococcus aureus* of the hands which must be avoided for food hygiene. Consequently, in order to manage hand-washing of the employees related to the food enterprise purposively, scientifically and quantitatively, the following matters must be planned and carried out:

- 1) to establish the standardization of the levels of hand-washing according to the kinds and conditions of the food enterprise,
- 2) to establish how to wash and disinfect hands individually for the purpose of each workshop, and to avoid the uniformity of the methods,
- 3) to understand the effects of washing and disinfecting hands quantitatively and to evaluate them by quantitative management,
- 4) to make every worker regard seriously the correlation between the frequency of hand-washing and the severity of hand roughness and the fact that the condition of hand roughness leads to increase the number of *staphylococcus aureus* of the hands,
- 5) to discontinue purposeless hand-washing in order to prevent hand roughness,
- 6) to change the place of work when an employee has more than 10^3 /ml of *staphylococcus aureus* examined by wiping off method from one palm including the nails even if she has only mild hand roughness,
- 7) to train employees to work with gloves in some workshops,
- 8) to forbid working with naked hands sinking into any kinds of detergents and to carry out the prevention from hand roughness consistently at work and at home.

〈要 約〉

手洗いの意義を解せず、形式的で、慣習的で、目的でない手洗い行為が毎日、職場や家庭で行なわれている。目的的でない頻繁な「手洗い行為」は気分転換の意味はあっても、手指の微生物を効果的に除去するものではない。むしろ手指表面の皮脂膜を消失させ、

手荒れの誘因となる。“手荒れ”状態が継続すると健康手指でも、食品食品衛生上禁忌すべき *Staphylococcus aureus* が蟄集してくる現象が確認されている。したがって、食品企業関係の従業員の手指の洗浄については目的的で定量的な科学的管理を行なうため、次の様な事柄を計画し、実施する必要がある。

- ① 食品企業の業種業態に応じて手指洗浄レベルの標準化を設定する。
- ② 職場毎の目的的な手指洗浄消毒方法を設定し画一

* すかいら一く・検査室 (〒350 東松山市新郷88-37)

* Skylark Co., Inspection Part (88 Shingo, Higashi-Murayama-shi, 350)

化は避ける。

- ③ 手指洗浄消毒の効果を数量的に把握し、定量管理で評価する。
- ④ 手指洗浄の頻度と“手荒れ”進行の相関を重視し、手荒れ状態は *Sta. aureus* を蝟集させる誘因となる事を衆知徹底させる。
- ⑤ 手荒れ防止のため「無目的」な手指洗浄を中止させる。
- ⑥ 単純手荒れでも *Sta. aureus* 10^3 /ml以上(片手掌面, 爪をふくむ, ふきとり検査)を検出した場合は、食品を扱う職場より配転する事。
- ⑦ 職場によって手袋作業の馴致訓練をする。
- ⑧ 各種洗浄剤に素手を浸漬する作業を禁止し、手荒れ保護は職場、家庭で一貫して行なう。

ものでは決して無い。通常程度の手洗い直後の手指より、10人中3人位はむしろ、洗浄前の検出量より上まわる微生物数が検出される。この現象は、中途半端な洗浄行為により爪・しわ・ひだに潜む菌が表出したり、菌集落が破碎されて手指表面に拡散したものと解釈される。このような場合は、却って手指より食品に微生物は移行仕易くなる事は説明の要も無い位である。したがって、手指洗浄後は必らず消毒液等にて殺菌せぬ限り、手指洗浄の意義は大部分消失し、食品汚染の面からは危険をともしなう場合も生ずる。ただ慣習や画一的命令などにより、頻繁に手指洗浄を行なう事により皮脂を過度に消失し手荒れが始まると、食品衛生上禁忌すべき病原性ブドウ球菌(以下病ブ菌と略す)が“蝟集”し準常在的状态になる事を著者は確認している。ただし、このような基礎的面からの食品事故予防研究は、殆ん