

食中毒要注意の梅雨シーズンに突入

主婦のキッチン手洗い事情…実はけっこうストレスなんです

せっけんが汚れる!? シンクが狭い! せっけん臭がイヤ! 食器用洗剤でいい! 水洗いで十分!

8割が“キッチン手洗い省略ママ”

レキットベンキーザー・ジャパン株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役:アリソン・ラドフォード)の60年以上の歴史を持つ殺菌・消毒の専門家 薬用せっけん「ミューズ」では、子どもから大人まで家族全員をバイ菌から守るための手洗いをサポートしています。食中毒が気がかりになる梅雨に入り、改めてキッチンでの手洗いの大切さを呼び掛けていきたいと考えています。



■食中毒事件 発生数1位は飲食店、次いで2位が「家庭」

今年に入り、早くも食イベントなどでの食中毒事件が報道されています。食中毒といえば多くは飲食店や宿泊施設などの公共施設で発生しているイメージがありますが、実は、食中毒事件の発生場所として飲食店に次いで2番目に多いのは「家庭」です*。これからの季節、家庭での食中毒発生を防ぐために見直したいのが、バイ菌が多く潜む「キッチン」での衛生管理です。*厚生労働省「平成27年度食中毒発生状況」

■調理中、十分な手洗いを行なっていないが8割、“手洗い省略ママ”が主流

薬用せっけん「ミューズ」が行った調査では、8割以上の主婦はキッチンにおいて、衛生的に十分な手洗いを行っていない可能性があるということがわかっています。キッチンでの手洗いは10秒以内で済ませていると答える主婦が81.3%を占めています。また、手を洗う際、42.9%の主婦はハンドソープやせっけんを使わず水やお湯洗いだけで済ませていたり、ふきんやタオルで拭きとる、洗わないというものでした。(薬用せっけん「ミューズ」2014年調査)

しかし素手での作業も多い調理。手洗いの仕方によっては調理直後から食品に雑菌が付着。更に時間を経るごとに繁殖し、衛生面のリスクが高まります。例えばお弁当に入れることもあるゆで卵などは、特に注意が必要です。(詳細は次ページ参照)

■調理中の手洗いに対する主婦のストレスは多様

“汚染拡大への嫌悪感”、“ニオイへの抵抗感” “住宅事情”に端を発するストレスまで…

またキッチンはバイ菌のホットスポットであるにもかかわらず、ハンドソープを置かない家庭が意外に多く36.6%は置いていないという結果が出ています。理由としては「場所をとる」、「食器用洗剤で洗ってしまう」という合理性から置かないという声が多い他、「水洗いで十分だ」、「汚れた手でハンドソープを使いたくない」、「せっけん本体が汚れてしまう」という“独自の衛生価値観”に基づくもの、また「せっけんの香りが手に残る」という調理へのケアを考える声もありました。狭くてイライラ、汚れにイライラ、ニオイにイライラ、手間にイライラ…とキッチンでの手洗いに関し、人それぞれ様々なストレスを抱えていることがわかります。

■キッチンは我が天下… いい加減手洗い、ママだけ治外法権でOK! ?

洗面所での子どもたちの手洗いにはしっかりと気を使って励行する一方で、おざなりに済ましてしまっているキッチンにおけるママ自身の手洗い。些細な事に思えるちょっとした不満—“プチストレス”も、毎日のことだからこそより敏感に感じてしまうのかもしれません。そのため、主婦は長年の経験値から生み出された独自のルールで、キッチンという領域においては、自分に限り、いい加減手洗いも良しとしてしまっていることが伺えます。

■調理中の手洗い、ノータッチであれば手洗いストレス軽減

そんな“キッチン手洗い省略ママ”のプチストレスを解消すべく、薬用せっけん「ミューズ」は、「ミューズ ノータッチ キッチン」を展開しています。手をかざすだけで泡が出てくるため、汚れた手でポンプに触れる必要もなく衛生的に手が洗えます。ミューズならではの殺菌力でバイ菌はもちろん、手についた食材のニオイをすっきり落としながら、洗い流した後はせっけんの香りが手に残らない処方になっています。また、石鹸トレイと同等の、コンパクトな幅なので、場所をとりません。



お弁当実験

“ゆで卵”は要注意! いい加減な手洗いで作ったゆで卵の雑菌数は6時間で200万個に増殖

お弁当を作るのに、「不十分な水だけのささっと手洗い」と、「ハンドソープを使ったしっかり手洗い」を行なった場合とでの、お弁当のおかずに着着していた雑菌数について、時間を追って検証したところ、雑菌の検出数に如実に違いが現れました。

特に、簡単手洗いによるゆで卵は、作り立てで雑菌数4700個/1gでしたが、6時間経過後は雑菌が200万個/1gにまで増殖。しっかり手洗いによる6時間経過のゆで卵の雑菌数は600個であったことから、比較すると**3300倍強の数**になっていました。素手による調理であるという事も大きく影響しています。



実験

不十分な「水だけのささっと手洗い」

ハンドソープは使用せず、水だけで手を洗う

手を洗うたびに、同じタオルで手を拭く

ゆで卵をカットしている様子



手を洗う時間は、1回につき3~10秒

ハンバーグをこねている様子

お弁当におかずを詰めている様子

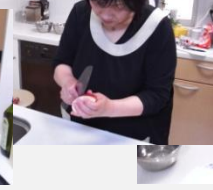
衛生的な「ノータッチなしっかり手洗い」

※ 薬用せっけん「ミューズ ノータッチ泡ハンドソープ キッチン」を使用

自動で泡が出るハンドソープを使用

手を洗い終わったらキッチンペーパーで手を拭く

りんごをウサギ型にカットしている様子



30秒以上、時間をかけてしっかり手を洗う

ハンバーグを焼いている様子

お弁当におかずを詰めている様子

結果 お弁当のおかずに着着していた雑菌の数 (1gあたりの雑菌数)

《水だけのささっと手洗い》

	調理直後	常温(25℃)で置いて 6時間後
ハンバーグ	400 個	1,500 個
鮭の塩焼き	900 個	50,000 個
ゆで卵	check 4,700 個	check 2,000,000 個
ミニトマト	2,700 個	8,400 個
カットりんご	check 5,300 個	check 50,000 個

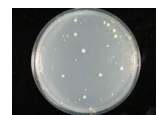
《ノータッチしっかり手洗い》

	調理直後	常温(25℃)で置いて 6時間後
ハンバーグ	検出されず	200 個
鮭の塩焼き	検出されず	600 個
ゆで卵	check 検出されず	check 600 個
ミニトマト	検出されず	1,500 個
カットりんご	check 200 個	check 600 個

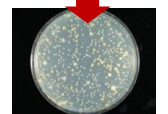


ゆで卵

「水だけ手洗い」雑菌

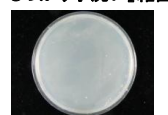


調理直後

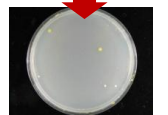


6時間経過

「しっかり手洗い」雑菌



調理直後



6時間経過

薬用せっけん「ミューズ調べ」(2014年5月試験)

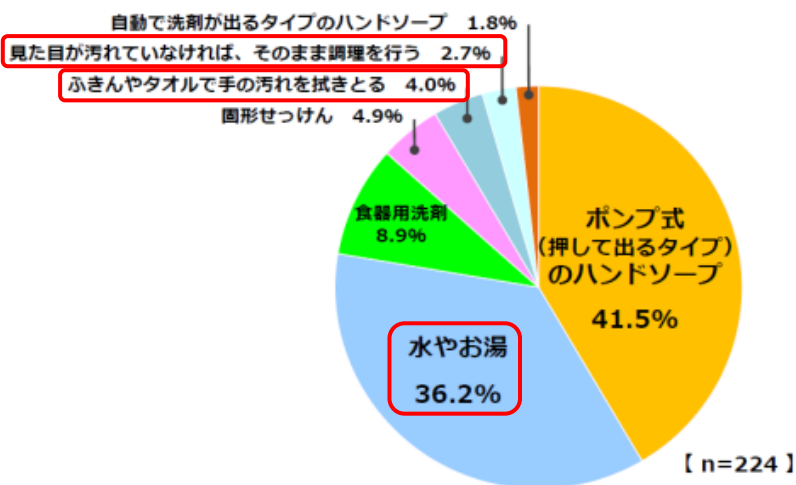
※ お弁当は、米国NSF認定 HACCP9000コーディネーター資格を取得している栄養士が制作

※ 検査機関: 衛生微生物研究センター

※ 実験は、調理前・調理中にしっかりと手を洗うことが家庭での衛生管理には重要であることを確認するために行ったものです。特定の食品や調理法の食中毒発生リスクを確認したものではありません。

「キッチンでの手洗いに関するアンケート調査」

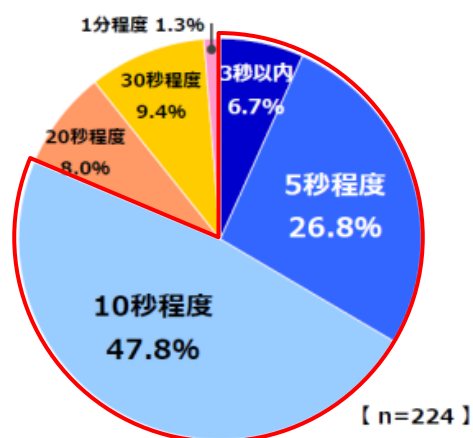
Q.1 あなたがキッチンで行う手洗いは以下の方法のうち、どれが最も多いですか？



42.9%の主婦は、水洗い＆洗わない

バンドソープやせっけんを使って手を洗っていないかったり、そもそも、手を洗わないなどを含む。

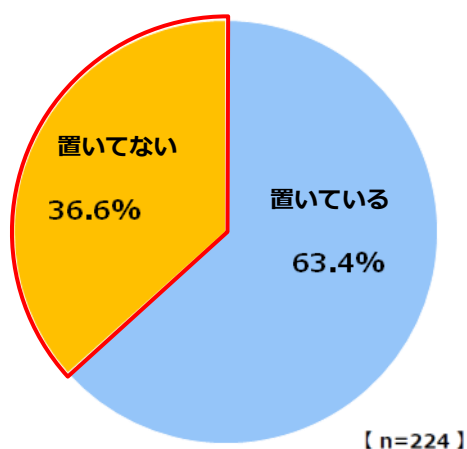
Q.2 キッチンで手洗いする際、手洗い1回にかかる時間はどのくらいですか？



**81.3%の主婦は、
10秒以内のちゃちゃっと手洗い**

厚生労働省が推奨している効果的な手洗いは30秒以上とされる中、10秒以内のちゃちゃっと手洗い派が圧倒的多数を占める。

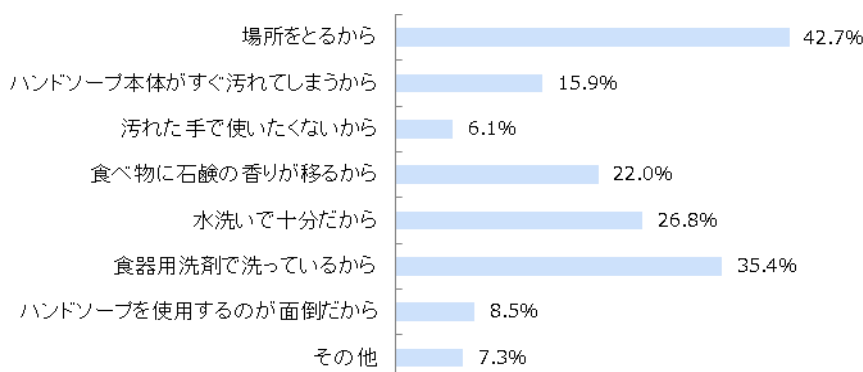
Q.3 キッチンにハンドソープを置いていますか？



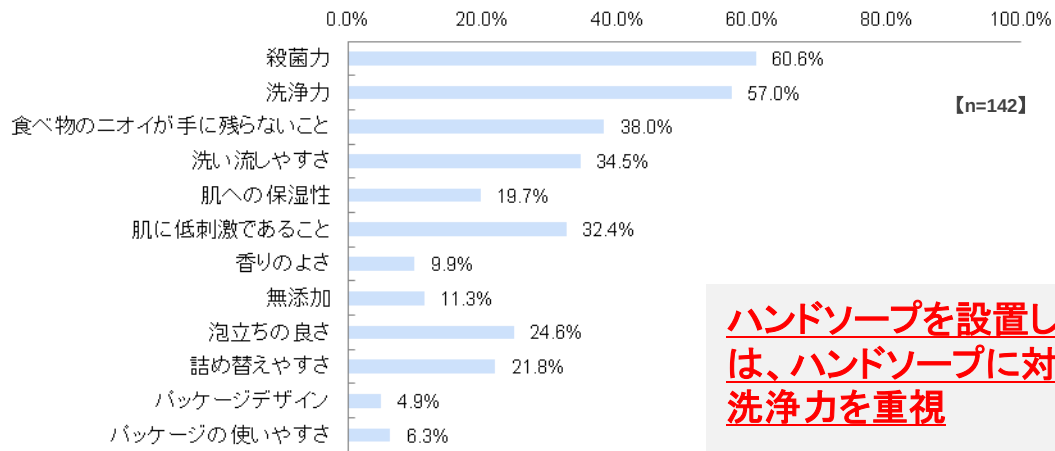
キッチンに、ハンドソープを置いていないという主婦が36.6%

置かない理由として、場所をとるのがイヤで置かないのが42.7%。食器用洗剤で洗うというの35.4%

キッチンにハンドソープを置かない理由はなんですか？ 【n=82】



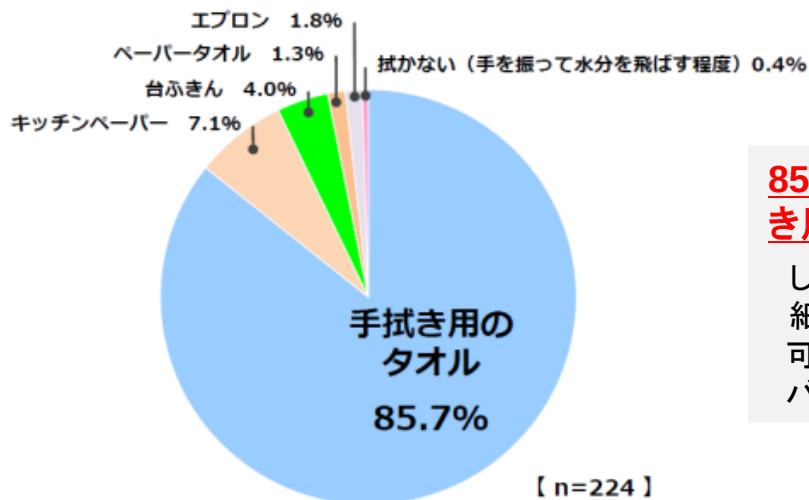
Q.4 キッチンで使用するハンドソープを選ぶ際、以下のどの機能を重要視して購入しますか？



ハンドソープを設置している主婦の多くは、ハンドソープに対して、殺菌力や、洗淨力を重視

その他にも、食べ物のニオイが手に残らないことなども、重視している。

Q.5 普段キッチンで手洗い後、何で手を拭いていますか？



85.7% の主婦は、手洗い後に、手拭き用タオルで手を拭いている

しっかり手洗いがされてない場合、細菌が手拭きタオルについてしまう可能性が高い。家族で共有すると、バイ菌が広がる原因にもなる。

薬用せっけん「ミューズ調べ」

調査対象 : 20代から40代の既婚女性 224名

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 : 2014年4月18日(金)~19日(土)

食中毒の予防の為に、調理道具の衛生や食品管理に目が行きがちですが、手は最大の感染源の1つです。調理前後、調理中のしっかり手洗いを励行することが大切です。

㊦ 食中毒予防の三大原則『つけない、増やさない、やっつける』㊦

調理中に食中毒菌で食品が汚染されないようにするために基本となるのは、食中毒の原因菌を「つけない」ための手洗いです。調理前後、調理中にこまめに、しっかり手を洗うことが重要です。本格的な食中毒のシーズンに入るにあたり、しっかりと汚れやバイ菌を落とす衛生的な手洗いの習慣づけを。

※ 政府広報オンラインでも注意を呼びかけている http://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/

◆ 水やお湯だけではバイ菌はよく落ちないため、**殺菌力のあるハンドソープを使う**

主婦の手洗いの実態調査の結果では、調理中に手を「水やお湯」洗いで済ませる主婦も多かったですが、水洗いだけでは、バイ菌の多くは落とすきれず、手に残ったままです。キッチンにもハンドソープを置き、手を洗う際は、ハンドソープを使い、よく泡立て、汚れやバイ菌をきちんと洗い落とすことが重要です。ハンドソープは殺菌力があるものを選ぶのがより有効的です。

◆ **手洗いは30秒以上時間をかけて、洗い残しやすいポイントを重点的に**

手洗い意識調査では8割以上が1回の手洗いの時間が10秒以内でしたが、手に付着している汚れやバイ菌をきちんと落とすために、手の平のしわ、手の甲、指先・爪、指の間、親指や手首などの洗い残しやすい場所を意識しながら手を洗うと、最低30秒程度掛かります。しっかりとすみずみまで手を洗うためには、指輪などのアクセサリーを外すことも大切です。

◆ “汚れた場所を触らない”、“汚れを広げない”**「ノータッチ手洗い」**が理想的

手洗い意識調査結果では、8割以上が手洗い後に「手拭き用タオル」で手を拭いていますが、しっかりバイ菌や汚れが落とせていない手でタオルを使えば、タオルに汚れやバイ菌を付着させる可能性もあります。そのよう手拭き用タオルを共用で使い、何度も手を拭けば、かえって汚れやバイ菌を手に塗りつけているようなものです。

ノータッチポイント①『せっけん』 “せっけんには触らず、ポンプ式や自動式のハンドソープを使う”

他の人と共有で使用するタイプのせっけんが実は衛生的ではないことがあります。前に洗った人の手に付着していた汚れや、バイ菌・ウイルスが、せっけんやせっけんを入れてある網袋に付着している可能性があります。衛生的かつ徹底した手洗いには、せっけんを触らずに手を洗うことができるポンプ式や自動で泡が出るタイプのハンドソープなどが理想的。特に、ポンプ部分の汚れが気になる方、ポンプを押す力が弱い小さなお子様向けや高齢者の方には、ドラッグストアなどで販売されている自動で泡の出る家庭用のハンドソープがおすすめ。



ノータッチポイント②『タオル』 “共有のタオルは使わず、ペーパータオルなどで手を拭く”

手を拭くタオルを共有で使っていたり、使い回していたりすると、タオル自体がバイ菌に汚染されている可能性があります。もし普段『ささっと手洗い』で済ませて、手に汚れやバイ菌が多く残っている状態で、何度も同じタオルを使って手を拭いていたとしたら、手洗い後に、再び、汚れやバイ菌を手に付着させていることも考えられます。手洗い後に手を拭く際は、ペーパータオルなどを使うか、毎回タオルを交換するのが理想的。

ノータッチポイント③『蛇口』 “蛇口を閉める際は、手を拭いたペーパータオルなどを使う”

水道の蛇口(ハンドル)も手洗い時の2次汚染スポット。手を拭いた際に使ったペーパータオルなどを使って、直接蛇口に触れずに栓を閉める。

“NO TOUCH is NO STRESS”

～ミューズで“汚れ・バイ菌”も“プチ・ストレス”も、水に流そう！～



ノータッチ キッチン

殺菌・消毒の専門家、薬用せっけん「ミューズ」は、2012年、自動で泡が出る家庭用ハンドソープ「ミューズ ノータッチ泡ハンドソープ」を発売。殺菌効果はもちろん、手をかざすだけで、自動で泡が出るため、ポンプを押す力の弱い小さなお子さんやご高齢の方でも使いやすく、衛生的なハンドソープとしてご好評をいただいています。

この「ミューズ ノータッチ泡ハンドソープ」から、更に、キッチンならではの使いやすさを求める消費者ニーズに応えるために、「ミューズ ノータッチキッチン」を2013年に発売。ミューズならではの殺菌力でバイ菌はもちろんのこと、食材を触った後に残る嫌なニオイまですっきり洗浄。洗い流した後には香りが残らない処方になっており、食材へのニオイ移りを防ぎます。また本体にはシルバーカラーを採用、キッチンになじみやすいデザインです。

現在、ノータッチディスペンサー(本体)の世界累計出荷数量は3,000万台にのぼっています。※2015年11月 当社調べ

【商 品 名】 ミューズ ノータッチ キッチン 泡ハンドソープ 自動ディスペンサー

【価 格】 オープン価格

【販 売 店】 全国のドラッグストア、ホームセンター、スーパーマーケット

【商品展開】 ▶ 本体セット

(ディスペンサー、ノータッチ 泡ハンドソープ ボトル 250ml、単3電池4本入り)

▶ ノータッチ キッチン 泡ハンドソープ ボトル 250ml

【商品特徴】 キッチンでの使用向けに開発された、手をかざすだけで自動で泡が出てくる
ミューズノータッチ泡ハンドソープ

- ・ 手をかざすとセンサーが反応し、手洗い1回分(1mL)の泡が自動で出ます。調理中のベタベタの手でも、自動だから汚れを気にせずに使えます。
- ・ キッチンに自然となじむシルバーカラーを採用。
- ・ 有効成分サリチル酸が幅広いバイ菌を効果的に殺菌・消毒
手についた肉や魚などの食材の雑菌やニオイを効果的に殺菌・除去。
- ・ キッチン用に、手に香料が残らない処方です。
- ・ うるおい成分ヒアルロン酸・ビタミンC誘導体・植物抽出成分配合で、手肌のうるおいを保ちます。
- ・ ノータッチ 泡ハンドソープ ボトルを差し込むだけの、簡単付け替え。



薬用せっけん「ミューズ」について

除菌 & 殺菌・消毒の専門家である「ミューズ」は、1953年に日本初の薬用固形せっけんとして誕生。発売以来、60年以上にわたって、子どもからお年寄りまで全ての方をバイ菌から守り、健康で安心できる毎日を送っていただけるような商品やサービスの開発を展開しています。

薬用せっけん「ミューズ」HP <http://www.musejapan.jp/>

お医者さんのご家庭の
92%
に信頼されています。

※2010年1月当社調べ
「薬用石けんミューズ」調査 N=214