

行楽シーズン到来。 9月は細菌性食中毒の患者数は梅雨や真夏より多い！

水だけの手洗いで大丈夫？！

常温で置いた6時間後のお弁当から、最大200万個/1gの雑菌を検出！

レキッドベンキーザー・ジャパン株式会社(本社:東京都品川区/ 代表取締役:ステファン・ガー)の60年以上の歴史を持つ殺菌・消毒で知られる 薬用せっけん「ミューズ」では、キッチンで衛生的で快適な手洗いを目指し、自動で泡が出るキッチンハンドソープ「ミューズ ノータッチ泡ハンドソープ キッチン」を2013年9月に発売しました。発売から一年の節目として、近年、9月の細菌性食中毒の患者数が多い傾向が続いていることから、秋の行楽の定番「お弁当」を一般のご家庭でしがちな水だけの手洗いで作り、ハンドソープを使った衛生的な手洗いとの差を検証しました。

【背景】秋も食中毒に注意！ 過去3年、細菌性食中毒の患者数が9月に多い傾向

厚生労働省の「食中毒発生状況」をもとに、秋の食中毒患者数を調べたところ、2011年から2013年の過去3年間、食中毒シーズンといわれる梅雨や夏(4月から8月)より、9月の細菌性食中毒患者数が多い傾向が続いていることがわかりました。

9月は夏よりも過ごしやすい気候になり、食品を常温で長時間放置しがちになります。しかし、食中毒菌が増殖するには十分な気温で、引き続き注意が必要です。

【参考:過去の9月の集団食中毒事例】

2013年の9月中旬には、北海道月形町の月形刑務所で受刑者計516人が病原性大腸菌に感染する集団食中毒がありました。2012年の9月上旬には、岐阜県多治見市の私立高校と附属中学校の学校際で「カンピロバクター」による集団食中毒が発生し、257人が発症しました。生徒が鶏肉を調理した手でほかの食品に触り、感染が広がったとみられています。

細菌性食中毒患者数の月別推移

参考：厚生労働省 食中毒発生状況「病原因物質別発生状況」



【検証】秋の行楽のお伴「お弁当」を普段の手洗いで作り、ハンドソープを使った手洗いと比較

9月は行楽や運動会などお弁当を作る機会が多くなります。また、近年注目されている「キャラ弁」が、愛情こめた手作り弁当として人気を集めています。そこで、主婦206名を対象にキッチンでの手洗い調査を実施。調査の結果、4割弱の主婦が石けんやハンドソープを使わず水洗いだけで済ませており、また、約7割の主婦が10秒以下の簡単な手洗いで済ませていました。(2014年8月 薬用せっけんミューズ 調べ)

この調査を受け、主婦が普段しがちな「水だけの手洗い」で調理したお弁当の雑菌数がどのくらい異なるのか実験を行ったところ、調理直後でも数百個/1gから数千個/1gの雑菌がお弁当から検出され、調理してから6時間後では最大で200万個/1gに雑菌が増殖していました。

一方、「ハンドソープを使った手洗い」でお弁当を作ったところ、調理直後では雑菌はほとんど検出されず、6時間後は最大1,500個で、普段の水だけの手洗いとハンドソープを使った衛生的な手洗いの差が浮き彫りになりました。

まだまだ食中毒に対して注意が必要な季節が続きます。調理の前や最中、食事の前には、ハンドソープを使った衛生的なしっかり手洗いを心がけましょう。

※検証試験の詳細は次のページを参照ください。

「水だけの手洗い」で調理したお弁当とおかずの「ゆで卵」から採取した雑菌



(常温で6時間後)

「ハンドソープを使った手洗い」で調理したお弁当とおかずの「ゆで卵」から採取した雑菌



(常温で6時間後)

＜実験概要＞

普段の「水だけの手洗い」と衛生的な「ハンドソープを使ったしっかり手洗い」を比較

衛生管理のプロである若宮寿子先生と「徹底！手洗いラボ」の協力の下、普段の「**水だけの手洗い**」をしながら作ったお弁当と、衛生的な「**ハンドソープを使ったしっかり手洗い**」をしながら作ったお弁当の作った直後と常温（25℃）で6時間置いたお弁当の雑菌数を調べました。なお、雑菌の計測は衛生微生物研究センターに依頼しました。

▼ 比較した手洗い

①	普段の『水だけの手洗い』	- 流水（水道水）のみ - 手洗い時間：3秒～10秒 - 手拭き用タオルを使用
②	専門家が推奨する衛生的な『ハンドソープを使ったしっかり手洗い』	- ハンドソープを使用 - 手洗い時間：30秒＋すぎ（水道水） - 洗いの残しやすいポイントを意識して手を洗う - タオルや蛇口、ハンドソープなど、手洗い前後に汚れた場所を触らない「ノータッチな手洗い」

手洗い方法監修： 東北大学大学院医学系研究科 賀来満夫先生
栄養士／米国(NSF)HACCPコーディネーター 若宮寿子先生
※調理協力：若宮寿子ヘルシーキッチンスタジオ



水だけの手洗い



ハンドソープを使った
しっかり手洗い

それぞれの手洗いで作ったお弁当

＜実験結果＞

普段の手洗いで作ったお弁当からは、調理直後に400個から5,300個/1gの雑菌を検出し、6時間後には、最大200万個/1gに増殖！

普段の「水だけの手洗い」をしながら作ったお弁当は、作った直後でも400個から5,300個/1gの雑菌が検出されました。このお弁当を常温（25℃）で6時間置いたところ、最大で200万個の雑菌を検出しました。一方、衛生的なハンドソープを使った「しっかり手洗い」では、多くのおかずで雑菌が検出限度以下でした。このお弁当を常温（25℃）で6時間置いたところ、200個から1,500個の雑菌を検出しました。

お弁当のおかずに着着していた雑菌の数
【作った直後】

	水だけの手洗い	ハンドソープを使った しっかり手洗い
ハンバーグ	400 個	検出されず
鮭の塩焼き	900 個	検出されず
ゆで卵	4,700 個	検出されず
ミニトマト	2,700 個	検出されず
カットりんご	5,300 個	200 個

（それぞれ1gあたりの雑菌数）

お弁当のおかずに着着していた雑菌の数
【常温（25℃）で置いて、6時間後】

	水だけの手洗い	ハンドソープを使った しっかり手洗い
ハンバーグ	1,500 個	200 個
鮭の塩焼き	50,000 個	600 個
ゆで卵	2,000,000 個	600 個
ミニトマト	8,400 個	1,500 個
カットりんご	50,000 個	600 個

（それぞれ1gあたりの雑菌数）



「水だけの手洗い」雑菌（直後）



「しっかり手洗い」雑菌（直後）



「水だけの手洗い」雑菌（6時間後）



「しっかり手洗い」雑菌（6時間後）



「水だけの手洗い」雑菌（直後）



「しっかり手洗い」雑菌（直後）



「水だけの手洗い」雑菌（6時間後）



「しっかり手洗い」雑菌（6時間後）

※検査機関：衛生微生物研究センター

※写真は、ゆで卵と鮭の塩焼き1gあたりの雑菌を32.5℃±2℃で48時間培養したもの

※今回の実験は、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。

毎日キッチンに立つ主婦のニーズに応えた衛生的なハンドソープ

『ミューズ ノータッチ泡ハンドソープ キッチン』

衛生意識の高い主婦や料理研究家、飲食店に支持され、
発売1年で累計出荷数 3百万個*を突破

*本体セット及びボトル出荷総計数

レキットベンキーマー・ジャパン株式会社の60年以上の歴史を持つ殺菌・消毒で知られる 薬用せっけん「ミューズ」では、2013年9月から自動で泡が出る家庭のキッチン用ハンドソープ「ミューズ ノータッチ泡ハンドソープ キッチン」を発売中。

当商品は、「約4割の主婦がキッチンでハンドソープを使用しない理由」として挙げられた問題点を解決すべく開発され、発売以降出荷数 3百万個を突破*し、キッチンにおける衛生意識の高い料理研究家、飲食店で働く方などからも好評いただいています。

ノータッチ泡ハンドソープ キッチン はキッチンでの手洗いニーズを満たす画期的な製品

【キッチンでのハンドソープのニーズ】

1	殺菌・消毒効果
2	汚れた手でもポンプを汚さず手が洗える
3	手にハンドソープの香りが残らない
4	手についた食べ物の匂いが残る
5	狭いスペースでも置ける

(2014年5月 薬用せっけんミューズ 調べ)

【ミューズノータッチ泡ハンドソープ キッチンの特長】

殺菌成分配合。ミューズの殺菌力。
手をかざすだけ。自動で1回分泡がでてくるのでポンプを触らなくて良い
洗った後、手にハンドソープの香りが残らない
手についた肉や魚のニオイをとる
底面のサイズは縦68mm×横90mm 石鹸を置くスペースでOK

ミューズノータッチ泡ハンドソープは2012年3月発売当初から、この製品をキッチンで使用いただいている方々から「使いやすい」「小さな子供でも手洗いができる」「色んな香りを楽しめる」「手洗いが楽になった」などご好評いただきました。

その反面、「調理中でも手洗いができる」、「石鹸の香りが手に残らないようにしてほしい」など、キッチンや調理中に使いやすい製品を求める声があり、これらの声を受け、キッチンでの使用に向けた製品の開発に至りました。目的に合わせた製品発売を通し、洗面台とは別に2台目のハンドソープとしてご好評いただき、発売以降約3百万個の出荷にいたりしました。



【商品概要】

- 商品名 : ミューズ ノータッチ泡ハンドソープ キッチン
- 発売日 : 2013年9月2日(月)
- 価格 : オープン価格
- 香り : レモンライム
- 販売店 : 全国のホームセンター、ドラッグストア、総合スーパー
- 商品展開:
 - ・本体セット(ディスペンサー/ノータッチ キッチン ボトル 250ml/単3電池4本入り)
 - ・ノータッチ キッチンボトル 250ml

■商品特長:

- ・手をかざすとセンサーが反応し、洗い1回分(1ml)の泡が自動で出ます。
- ・きめ細やかな豊かな泡で、すみずみまで殺菌・消毒が可能です。
- ・緑茶抽出成分配合。うるおい成分(ヒアルロン酸・ビタミンC誘導体)配合。
- ・日本のキッチンに合うシルバー色を採用。どんなキッチンにも馴染むスタイリッシュなデザイン。
- ・洗い流した後はせっけんの香りが残りません。
- ・ノータッチ キッチンボトルを差し込むだけの、簡単付け替え。
- ・有効成分:サリチル酸



(本体セット)
ミューズノータッチ泡ハンドソープ キッチン