

2019-2020年度 釧路ロータリークラブ

今日の主人公

「手洗いマイスター」

(有) 中島菓子舗
代表取締役

中島 徳政君

さて、趣味と言われても、取材を受けるほどの趣味のない私ですが、場繋ぎに自己紹介に少しお付き合いください。私のお引き受けしている役職で、釧路食品衛生協会の専務理事というものがあります。13年目になるのですが、食品衛生の普及、食中毒事故ゼロなどを主な活動の趣旨としております。そこで「ノロウイルス」による食中毒防止を目的に正しい手洗いの普及を目指し「手洗いマイスター」になりました。釧路には、当会の浅川君と二人しかおりません。(あまり有名ではないので…) その講習会で教わったことを、すこし紹介させて頂きたいと思います。

ノロウイルスは0.1ミリメートル幅に3000個並ぶ大きさでそうです。そのウイルスが腸内で増殖して腹痛など食中毒を起こします。そこで、食品の調理する方々は、まず病原微生物を付けない為に手洗いをします。微生物は自然界のあらゆる場所にいます。あらゆる場所を触る手が運び屋となります。そこで、手洗いの重要性が叫ばれるわけです。その手洗いは手術のような殺菌ではなく、消毒や滅菌を目的にします。一時的に付着した病原微細物を洗い流すためです。そんな手洗いを1度でなく、何度も行うと更に効果が上がります。

さて、簡単に手洗いの仕方を説明いたします。始めに流水で手を洗い、汚れを浮き上がらせます。洗浄液を充分に取り泡立て、手のひら、指の側面、手の甲、指の背、指の間、指の付け根、親指とその付け根、指先、手首と部位を考えながら洗います。その後流水でよく流し、ペーパータオルで乾燥させます。そして仕上げはアルコール消毒です。手のひらを上に向け指を折り、爪下・甘皮に直接アルコールかけてから、手全体にアルコールを擦り込みます。

「たかが手洗い、されど手洗い」ここでは、食品を扱う方の方法を書かせて頂きましたが、インフルエンザも新型コロナウイルスなどの感染症の予防にも役立ちます。今釧路にはインフルエンザの流行注意報が発令されておりますし、釧路でも発生している新型コロナウイルスなど、ウイルスとの戦いは目には見えない敵との戦いです。彼らにとってはあなたの生命線や運命線、手首やつめの周りは隠れ家と言って間違いありません、今「手洗いの重要性」が問われています。

ぜひ手洗いを考える機会として参考として頂けると幸いです。子供のころからの合言葉「外出から戻ったらうがい・手洗い」で感染症の1日も早い終息を願っております。

《参考》 http://www.n-shokuei.jp/eisei/sfs_tearai.html

取材感想

無知な私は初めて知りました。

手洗いマイスターとは食品衛生指導員が所定のカリキュラムを終了した際に送られる称号で、手洗いの意義や根拠に基づき正しい手洗い方法を食品取扱者や消費者に普及推進を目的とした制度だそうです。その手洗いマイスターの称号を我がクラブで、お二人の会員がいたとは驚きでした、改めて人材豊富なクラブだと思いました。

これからも「うがい・手洗い」をしつかり行い感染予防に自分も努めていきます。お忙しい中取材に協力いただき、中島さんありがとうございました。



食中毒・感染症を防ぐ!!
食品取扱者のための
衛生的な手洗い

