

手荒れからも食中毒は起きます

新しい年を迎え、いよいよ冬本番となりました。この季節になると、飲食店や食品製造などに携わる方々の中には、ささくれ、ひび割れ、あかぎれなどの手荒れに悩まされている方も多いのではないのでしょうか。手荒れは一度始まってしまえばなかなか治らないため、従事者の皆さまは治療や予防のためのスキンケアをし、衛生手袋（使い捨て手袋）を着用するなどされていることと思います。ところが比較的軽症の方の中には、特に対策をしないで作業されている方も見受けられます。そしてその些細な油断が、食中毒の原因となる場合があるのです。

人の手指には食中毒の原因菌である黄色ブドウ球菌が潜んでおり、手荒れや傷、火傷などがあるとそこで増殖し、手が触れた器具や食品についてしまうため注意が必要です。この黄色ブドウ球菌は食品で増殖する際に、嘔吐や下痢などの食中毒症状を引き起す、エンテロトキシンという毒素を作ります。しかもこの毒素は熱に強く、100℃で20分間加熱しても分解されません。食品で一旦増殖して毒素がたまってしまうと、他の食中毒菌対策のように「加熱して菌をやっつける」は通用しません。黄色ブドウ球菌は「つけない」ことが食中毒防止の最大のポイントとなるのです。

一生懸命手を洗ったとしても、手荒れや傷の中の菌まで全て取り除くことはできません。そのため手荒れや傷がある場合、作業する際には絆創膏などで処置をし、その上から衛生手袋を着用するなどの対策が必要です。軽い手荒れや小さな傷だと侮らず、衛生手袋を有効に利用して、黄色ブドウ球菌食中毒を防いでください。