

特集：手荒れと黄色ブドウ球菌のリスク管理

巻頭言

あけましておめでとうございます。

毎年毎年ですが、マルマは1月決算ですので、1月は年の始まりであり、マルマ年度の終わりの年となります。その為1月は次年度の経営計画作成で、年初の挨拶や溜まっていた仕事と相まって大忙しの月と成っています。

私も本格的に経営計画の準備を始めていて、今期同様できる限り多くの採用継続と新規出店を主な計画の一つとするつもりでいました。そんな矢先、私の信頼する先生から「君は今年は八方塞がりの年だから、仕事は少しゆっくりだね。」と言われ、思わず「は？」と言ってしまいました。厄年は来年で、今期も攻めの計画をと思っていたからですが、この占いの様な、お告げの様なものは何かと確認すると、宗教的なものでは無く統計や確率から来ているもので、私は信じていると云われました。「それが宗教です」と思いつつも、年を食ったのか、だめだと云われたことに反発して「やってやる」と云う強引さが無くなってきたのか、そうなのかと普通に思ってしまいました。

そんな時、不思議なものでChatGPTで占いをすると云うテレビ番組が映っていて、何気なくChatGPTに誕生日と名前を入れると、今年の仕事運は種まきの年で、長期的なプロジェクトが動き出す年と出てきました。さらにChatGPTに導かれるままに役職や業種を入れると、なんと社長への一言として「広げるより強くする」「拡大フェーズを一度整理」そして「人材戦略は採用より定着」と占われました。ChatGPTなんかに見抜かれているような感じで嫌な気がしますが、実際多く採用できても辞めてしまう方も多く、必要人数に満たないため、また次年度も多くの採用を継続しなければいけない状態です。このことを考えると各部署の教育担当者は常に新人教育をしていることになり、「教育疲れ」を招いてしまっているのではないかと感じます。ChatGPTに計画を作てもらうわけではありませんが、今まで新人教育の主眼が「出来るだけ早く1人前にする」と言うスピード感でしたが、ここに「定着」にも更に重きを置く必要があるなどChatGPTに再確認させられた気がします。（苦笑い）

これからが経営計画作成の本番です。さらに熟考していきたいと思いますが、経営は「スピードと定着」のように二律背反的な難しい問題を解決し続ける事であって、毎年思っていますが、大変です。

本年もよろしくお願ひいたします。

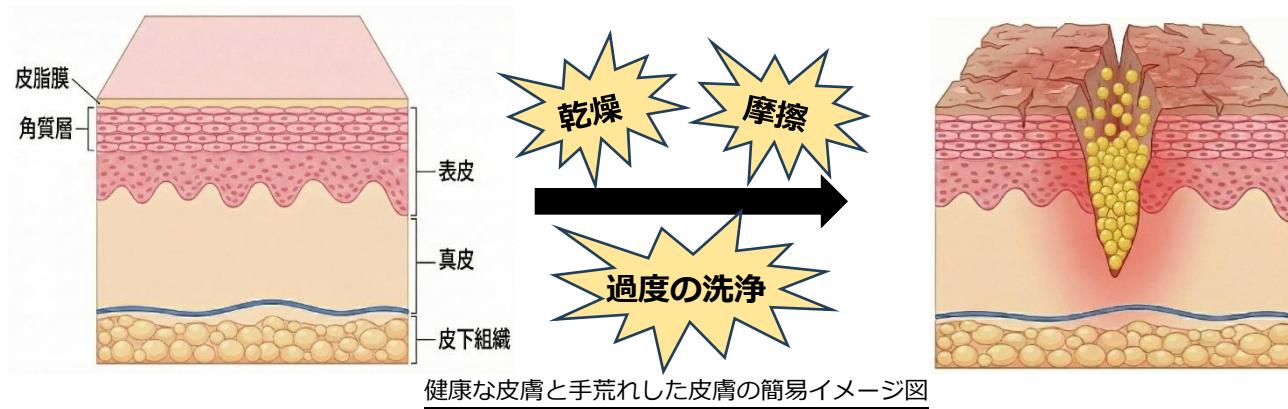
株式会社マルマ

代表取締役社長 鈴木雅太郎

手荒れと黄色ブドウ球菌のリスク管理

1月は1年の中でも寒さと空気の乾燥が最も本格化する時期です。それに加え、調理の場では日々の手洗いやアルコール消毒、水仕事などにより手荒れのリスクが非常に高まる時期もあります。手荒れは、単なる季節性の悩みだけではなく、荒れた皮膚の表面が石鹼や消毒液の効果を妨げ、食中毒菌にとって格好の隠れ家となってしまう恐れがあります。そこで今回のM-TECインフォメーションでは、手荒れと手指に潜む菌の中でも特に注意が必要な黄色ブドウ球菌のリスク管理について、対策を交えてご紹介します。

手荒れのメカニズム



健常な皮膚の表面は水分を含んだ皮脂膜に覆われています。しかし様々な要因で皮脂膜が失われると表皮の乾燥が進み、カサカサの荒れた状態になり、これが手や指に生じると手荒れの症状になります。手荒れを起こした肌には、肉眼では見えない微細なひび割れや深い亀裂が無数に生じているため、細菌が繁殖しやすい状態に加えて、手洗いや消毒でも届かない「細菌の安全地帯」となってしまいます。

黄色ブドウ球菌の危険性

手荒れをした傷口には多種多様な細菌が付着していますが、衛生の観点で特に警戒すべき細菌の1つが黄色ブドウ球菌です。その理由として以下の2点が挙げられます。

1. 健康な人でも汚染源になり得る

サルモネラ菌や腸管出血性大腸菌などの外部から持ち込まれる食中毒菌とは異なり、黄色ブドウ球菌は健康な人の鼻腔や咽頭にも常在菌として存在します。しかし、手荒れにより黄色ブドウ球菌が手の皮膚に定着してしまうと、調理や盛り付けの作業を通じて知らない間に調理器具や食品へ菌を移してしまうリスクが跳ね上がります。



2. 加熱しても消えない毒素を生み出す

二次汚染で食品に付着した黄色ブドウ球菌は、食品中で増殖する際にエンテロトキシンという毒素を产生します。菌自体は熱に弱いため、加熱で死滅しますが、エンテロトキシンは **100°Cで30分加熱しても分解されない**強い耐熱性があります。そのため、手荒れや切り傷、化膿創がある従業員が素手で食品に触れるることは、加熱工程の有無に関わらず、食中毒のリスクを招く要因となってしまいます。

現場に潜む3つの落とし穴

手荒れを防いで汚染を拡大させないために、現場でついやってしまいがちな以下の行動を見直してみましょう。

【落とし穴①：熱いお湯での手洗い・洗い物】

⚠ リスクポイント⚠

- ・40°Cを超えるような熱いお湯は、皮膚を守るバリアである皮脂膜まで洗い流してしまいます。
- ・皮脂膜を失った皮膚は無防備になり、洗剤等の刺激で急激に乾燥・ひび割れが進行します。



【解決策】温度は33°C~35°Cが目安

手洗いや洗い物はぬるいと感じる人肌程度の温度（35°C以下）で行ってください。

【落とし穴②：手洗い後の生乾き】

⚠ リスクポイント⚠

- ・手に残った水分が蒸発する際、皮膚の水分まで一緒に奪ってしまうため、手荒れが悪化します。
- ・生乾きの手でアルコール消毒をしても、水分で濃度が薄まり消毒効果が激減してしまいます。



【解決策】優しくしっかり拭き取る

ゴシゴシ擦らず、ペーパータオルを押し当ててよく水分を拭き取ります。指の間や爪の周りは特に水分が残りやすい要注意ゾーンですので、入念に拭き取るようにしてください。

【落とし穴③：使用済み手袋の放置】

⚠ リスクポイント⚠

- ・手袋内部は高温多湿になり菌が短時間で急増するため、手袋外側より高濃度に汚染されています。
- ・外した手袋を作業台などに置くと手袋内部の菌が周囲に付着し、汚染が拡がる危険があります。



【解決策】即廃棄と手洗い

使用済み手袋は汚染源と認識し、外したらその場ですぐにゴミ箱に廃棄するようにしましょう。また、手袋交換のタイミングでも、必ず手洗い・消毒を行って手指のリセットをしてください。

検査について

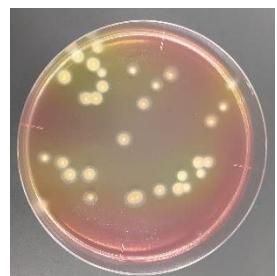
<拭き取り検査>

黄色ブドウ球菌は、手荒れした手指だけでなく、その手が触れる調理器具やドアノブなどの環境にも潜伏し二次汚染の起点となります。拭き取り検査はリスクの可視化や衛生意識の向上に効果的です。

- ・**手指の検査**：手指に菌が潜んでいないか、手洗い前後や作業中の状態を個別にチェックします。
- ・**環境の検査**：冷蔵庫の取っ手、水道ハンドル、包丁の柄など多くの人が触れるもの・場所への菌の付着状況の確認や、洗浄・殺菌が正しく行われているかを客観的に評価します。

<食品検査>

黄色ブドウ球菌の最大のリスクは加熱しても失活しないエンテロトキシンです。そのため、そもそも食品に『菌を付着させない』、食品中で『菌を増やさない』ことが食中毒対策として求められます。原材料や製品の段階で定期的に食品検査を実施し、菌の有無を確認しておくことは対外的にも確実な根拠となります。



拭き取り検査、食品検査は弊社までお問い合わせ下さい。

害虫紹介

カツブシチャタテ

カビや乾燥食品などを好んで発生し、暖房や加湿器のある室内環境では夏冬問わず年中発生することがあります。湿気を好む性質があるため多湿な環境では爆発的に増殖することがあります。今回はそんな微小昆虫であるカツブシチャタテについて、紹介します。

生態

本種はカジリムシ目コナチャタテ科に属します。成虫の体長は約0.9mm～1.5mm、体色は淡黄褐色、無翅で体全体が柔らかい構造をしています。世界各国に分布しており、熱帯地域では屋外の腐葉土や木の葉、洞窟内や鳥の巣などに生息が見られます。日本国内では、主に屋内に生息し、食品工場や医薬品工場、病院や倉庫などで発生が確認されます。また、博物館や美術館での発生頻度も高く、文化財の害虫としても知られています。一般家庭では、畳や古本、カビなどから発生します。食性は幅広く、カビの他に乾燥食品や動植物の標本、古本なども加害します。



図 カツブシチャタテ

Liposcelis entomophilus (Enderlein)

出典：日本ペストコントロール協会

被害

刺すといった人体に直接害を及ぼすことはありませんが、食品や医薬品などの製造工場で発生し、異物混入の原因になることがあります。食品やカビから大量発生して不快感を与えることがあります。美術館や博物館などの動植物や昆虫の標本を食害することで、重要な文化財の損失の恐れがあります。

対策

カツブシチャタテは高湿度環境（カビが生えやすい環境）の指標となります。家庭では、窓を開けて換気を行うことやカビの除去、エアコンなどを使って湿度管理をすることで発生数は減少します。工場などで繰り返し発生する場合は、大型除湿器を用い湿度管理をすることや定期的な清掃によるカビの除去を行うことで発生数を抑制できます。マルマではカビの殺菌や清掃といった予防法や、現状で発生が認められる場合には、ピレスロイド系薬剤の空間噴霧による殺虫も実施可能です。

食中毒情報

今月は、件数・患者数ともにノロウイルスを原因とした食中毒が最も多く発生していました。先月と比べて約3倍に増えています。食中毒が発生しやすい時期のため、予防対策の継続をお願いします。

今月は、腸炎ビブリオを原因とした食中毒が1件発生していました。催事場で販売された海鮮煮物（貝、タコ、イカの煮物）を購入して食べて発症したとのことです。加熱調理後に、調理器具などを介して二次汚染が起こり、食品の温度管理が不十分で腸炎ビブリオが増殖して食中毒が発生したと考えられます。腸炎ビブリオ食中毒は、2000年頃までは数百件/年の発生がありました。温度管理や加工基準の徹底によって、今では0～数件/年に激減しています。食品の低温管理で十分に予防が可能なので、管理徹底をお願いします。

全国食中毒発生状況 (12/15～1/14 新聞発表分等)

原因物質	件数	患者数
ノロウイルス	27	690
カンピロバクター	11	74
ウエルシュ菌	3	61
自然毒	2	2
不明・その他	4	76

『ひとつ、ふたつ…快適環境を生み出します』

MARUMA M TEC
株式会社 マルマ エムテック衛生検査所

メールアドレス : info@maruma-ec.co.jp

本社 / 〒430-0807 静岡県浜松市中央区佐藤2-5-11
東京支店 / 〒194-0005 東京都町田市南町田2-15-14
静岡支店 / 〒422-8046 静岡県静岡市駿河区中島960-1
宇都宮支店 / 〒321-0139 栃木県宇都宮市若松原2-2-8

岡崎支店 / 〒444-0802 愛知県岡崎市美合町字北屋敷59-3-101
名古屋支店 / 〒496-0027 愛知県津島市津島北新開234-2
大阪支店 / 〒555-0032 大阪府大阪市西淀川区大和田3-5-6
福岡支店 / 〒812-0006 福岡県博多区上牟田1-3-2