

## 日本食品衛生協会が推奨する「衛生的な手洗い」の普及・啓発活動 ～「洗い残しやすい箇所」を明確化、根拠に基づく具体的な手順を提案～



保健所編

公益社団法人日本食品衛生協会  
公益事業部事業課 主任

中村 紀子 氏

公益社団法人日本食品衛生協会（日食協）では「食中毒予防には手洗いが最重要」という考えから、2012年より「推奨される衛生的な手洗い研究事業」を開始。同事業では、ATPふき取り検査を利用した「科学的な根拠に基づく具体的な手洗い手順」の検討——例えば、手洗い後に洗い残しが生じやすい箇所の検証、爪と皮膚の間の洗い残しの検証、指輪・腕時計・絆創膏などがある場合の洗い残しの検証、予備洗浄（流水での洗い流し）の効果検証、洗剤量による洗浄度合いの比較、摩擦動作（回数）による洗浄度合いの比較、布タオルから手指への二次汚染の検証、ATP検査の測定値と細菌数の関係の検証など——が行われた。

日食協では、これらの検証結果を基に、推奨される手洗い手順を解説するポスターや書籍を作成するなど、正しい手洗いの普及に努めている。本講演録ではATP検査を用いた上記の検証結果の概要や、推奨される「衛生的な手洗い」の手順などについて解説している。