



# アーテック倶楽部ニュース

VOL. 371

2021.01.20号

発行：アーテック倶楽部事務局  
家田 克彦 鳥居 浩二 寛 智美 都築 莉香

毎月第3水曜発行

フリーダイヤル

0120-842581

フリーFAX

0120-842860

ホームページ <http://www.artec.ne.jp/>

〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

E-mail: [info@artec.ne.jp](mailto:info@artec.ne.jp)



2021年が始まって20日あまりが過ぎましたが如何お過ごしですか？今年はどういう年ですね。諸説ありますが、十二支の動物の中で最も動きが緩慢で歩みの遅い丑(牛)の年は、先を急がず一歩一歩着実に物事を進めることが大切な年と言われています。今年もコロナ関係で振り回される事もあるかと思いますが、黙々と目の前の自分の仕事をこなすことが将来の成功につながるそうですよ♪今年もアーテック倶楽部をよろしくお祈いします。

## ★☆☆手荒れと食中毒☆☆★

厨房の仕事では切っても切れない縁なのが手荒れとやけど。でもその傷、放置すると大変な事になるんですよ!!



### ■「ヒト由来」の食中毒!!

黄色ぶどう球菌は、化膿菌の一つとしても知られており、化膿巣には本菌が多量に存在しています。調理する人の手や指に傷があったり、その傷口が化膿している場合、そこから食品が汚染され、菌が増えて毒素(エンテロトキシン)がつくられることで、食中毒が発生することもあります。潜伏期間は1~5時間(平均3時間)と短く、吐き気や嘔吐、下痢などの症状が現れます。黄色ぶどう球菌自体は熱に強くありませんが、エンテロトキシンは熱に強いので、通常の加熱調理では無毒化されません。従って、黄色ぶどう球菌による食中毒を予防するためには、食品中でエンテロトキシンをつくらせないようにすることが重要です。菌が食品につかないよう調理前の手洗いや調理器具の洗浄・殺菌を心がけましょう。手や指に傷などがある人は、食品に直接触れるのを避けてください。また、菌を増やさないように、食品の温度管理、迅速な取り扱いを心がけましょう。

—— 出典：厚生労働省HPより抜粋 ——

### ■手荒れ対策には？

手荒れを防ぐ一番の方法は「肌に水が付いたまま放置しない」ことが重要だそうです。忙しい業務中でも、手が濡れたら、しっかりと水分をふき取る癖をつけましょう。また、より皮脂膜を奪いやすいお湯より、できるだけ水を使うという対策もあります。また、手荒れ程度と軽く考え手荒れを放置していると、重症化し化膿して細菌が増殖する恐れもあります。早めに皮膚科に相談するようにしましょう。手荒れに気づいてからでなく、まだ皮膚が健康なときから対策を行い習慣づけることが大切です。



### アーテックのおススメ商品のご紹介コーナー

手荒れ対策に、**皮膚保護クリーム「皮膚保護クリームプロテクトX2」** 

(医薬部外品)

感動の使い心地!! 従来のハンドクリームでは手荒れを解消できない方にお勧めです。

作業前に皮膚保護クリームを塗ることで手洗い、アルコール消毒、洗剤による手荒れが防止されます。



今月からスタートの「アーテック倶楽部ニュースTV」にて、動画ご視聴の方へ**プロテクトX2**を抽選で**5名の方**に**プレゼント**します! プレゼント応募方法は動画の概要欄にございます。是非チェックしてみてください!

