

食中毒予防は、手洗いと二次汚染対策が重要。

食品安全委員会委員 畑江 敬子

なぜ手洗いは大切？

食中毒を予防するポイントの中には手を洗う、清潔な調理器具を使う、という項目があります。何故手を洗うことがそんなに大切なのでしょう。また、調理器具はそんなに不衛生なのでしょうか。さらに、二次汚染に注意ということも書かれています。

そこで、いったい手にはどのぐらい細菌がついているのか調べました。

手には多くの細菌が。

まず、近所のスーパーマーケットで鶏もも肉の塊を買ってきて、手で押さえながらまな板で切りました。その手を寒天培地に軽く押し付けて、どのぐらい細菌がついているか見ることにしました。**写真1**は、24時間培養後の寒天培地の写真です。白く見えるものは一般生菌ですが、指の形がくっきりとついています。これらが全部、食中毒原因菌とは限りませんが、そうでないとはいいきれません。

このような手で、サラダ等の生ものを切ったり、盛りつけた料理を触ったりすると、二次汚染につながる可能性があります。石けんで手を洗うとかなりきれいになりました**写真2**。手の洗いは石けんを泡立てて洗い、よくすすぎます。給食施設ではさらに逆性石けん(殺菌剤として利用される界面活性剤)に手を浸します。こうするとまったく細菌はみられません。

調理器具やスポンジにも注意を。

鶏肉を切ったまな板の方はどうでしょうか？一般生菌を見るとかなりついています**写真3**。

このまな板でサラダやおひたしのために茹でた野菜を切ってはいけません。

このまな板を台所にあるスポンジと流水で洗ってみました。このスポンジを寒天培地につけてみると、スポンジには相当細菌がいることがわかりました**写真4**。中性洗剤をつけて流水で洗っても、このスポンジではやはりだめです。

スポンジは湿った状態で流しに放置されがちですから、細菌には好都合といえます。このスポンジで食器を洗うのは菌をつけているようなものです。

二次汚染対策には熱湯消毒。

まな板にやかん一杯の熱湯をかけましたら、細菌はいなくなりました**写真5**。これを室温で乾燥させてから再度細菌を調べましたが、変わりありませんでした。

このように、手やまな板、スポンジなどは注意しないと細菌による汚染を増やす可能性があります。調理に際しては、手を洗う、調理器具を清潔に保つことに気をつけましょう。

また、厚生労働省は大量調理施設衛生管理マニュアルを発表しています。その中で、まな板(木製は極力使用を控える)等については、スポンジに中性洗剤などをつけてよく洗浄したのち、水で洗い、80℃5分以上またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行い、乾燥させることが記載されています。実際にはプラスチック製のまな板を次亜塩素酸ソーダ水溶液に浸して殺菌しています。

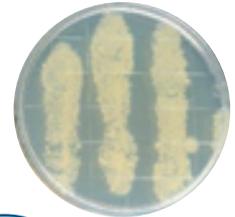


写真1 鶏肉を切った指

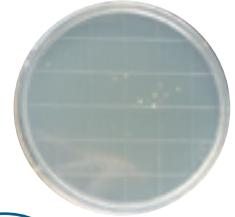


写真2 石けんで洗った手指

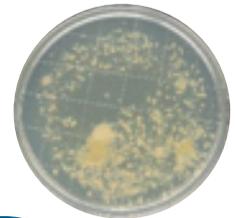


写真3 鶏肉を切ったまな板



写真4 スポンジ

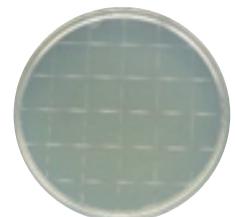


写真5 熱湯をかけたまな板
(マナ板30×30cmに熱湯1.5L)



食の安全への不安・疑問から情報提供まで、皆様のご質問・ご意見をお寄せください。

食の安全ダイヤル 03-6234-1177 ●受付時間:10:00~17:00/月曜~金曜(ただし祝日・年末年始はお休みです)

Eメール受付: <https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html>

食品安全委員会 e-マガジン登録 <http://www.fsc.go.jp/sonota/e-mailmagazine.html>

●「食の安全ダイヤル」「e-マガジン登録」は、食品安全委員会のホームページからもアクセスできます。

食品安全委員会ホームページ: <http://www.fsc.go.jp/>

ホームページを
リニューアル
しました



内閣府 食品安全委員会事務局

〒107-6122 東京都港区赤坂5-2-20 赤坂パークビル22階 TEL:03-6234-1166