

家庭の包丁、まな板の洗浄実験

料理を作る時に必ず使用する器具の代表、包丁、まな板。

包丁、まな板は、調理後、スポンジまたは、亀のこたワシ等で洗浄液を使用し、ゴシゴシと洗い清潔なタオルで水分を拭き取り、収納されていると思います。また、定期的に塩素漂白をしたり、熱湯消毒を行ったり、食器乾燥機で乾燥させたり、調理器具類の衛生管理には、注意されていると思います。しかし、よくまな板、包丁を見てください。キズは、多くないですか、まな板は、色がついていませんか?... . .

例えば

以前、家庭で日常的に使っている包丁、まな板はどのくらい汚れているのかを調べたところ、まな板はとても衛生的な数値だったのに対し、包丁は驚くほどの高い数値結果でした。週に一度は、塩素漂白をしているにもかかわらず何故?... . .まな板は、使用してから1ヶ月程度のもので、包丁は、10年以上使用し、研ぐこともしていなかったため、無数のキズがあり、キズの中に、菌が入り込み、塩素漂白では取りきれていなかったようです。

こんな事例もあります。

器具類を介して食中毒事故(のり巻きで腸炎ビブリオ菌による食中毒)

法事が出された料理で、食中毒事故が発生。料理は、おすし屋さんで調理されたものでした。調査の結果、のり巻きから、腸炎ビブリオ菌が検出されました。のり巻きを調理したまな板は、寿司ネタのマグロの調理に使用した後、洗浄殺菌せずに、のり巻きを調理していました。この時、マグロに運悪く腸炎ビブリオ菌という食中毒菌が付着しており、調理中にまな板についてしまった腸炎ビブリオ菌が、のり巻きに移り、増えてしまったと考えられます。この事例は、マグロに付着していた腸炎ビブリオ菌がまな板を介して、のり巻きを汚染した2次汚染の事例です。(97年食品衛生より抜粋) このように、使用する調理器具の洗浄殺菌に問題があり、食品原料も汚染があると、家庭でも食中毒につながりかねないといえるのではないのでしょうか。

実験方法

そこで、調理器具を洗剤や漂白剤、包丁とぎ、まな板削りを使い、細菌数が減少するのかを測定してみました。

実験に使用したもの

- ・まな板：キズが多く、色もついている明らかに汚れているプラスチック製のまな板。
- ・包丁：10年以上使用し、キズも多く、錆び、切れ味の悪い包丁。
- ・洗剤：食器洗い洗剤(商品名『C O 食洗いコパ°外』、中性洗剤、生協で購入)。
- ・漂白剤：塩素系漂白剤(商品名『キッチンマイブリーチ』、ロケット石鹼(株)、ダイーで購入)。
- ・包丁研ぎ：京七製、商品名『セラシャープナー』、素材はルフィソ樹脂、生協の共同購入で購入。
- ・まな板削り：アイティイ(株)製、商品名『まな板削ってキレイ』、ホームセンターで購入。

実験の順序

水で洗う

洗剤で洗う

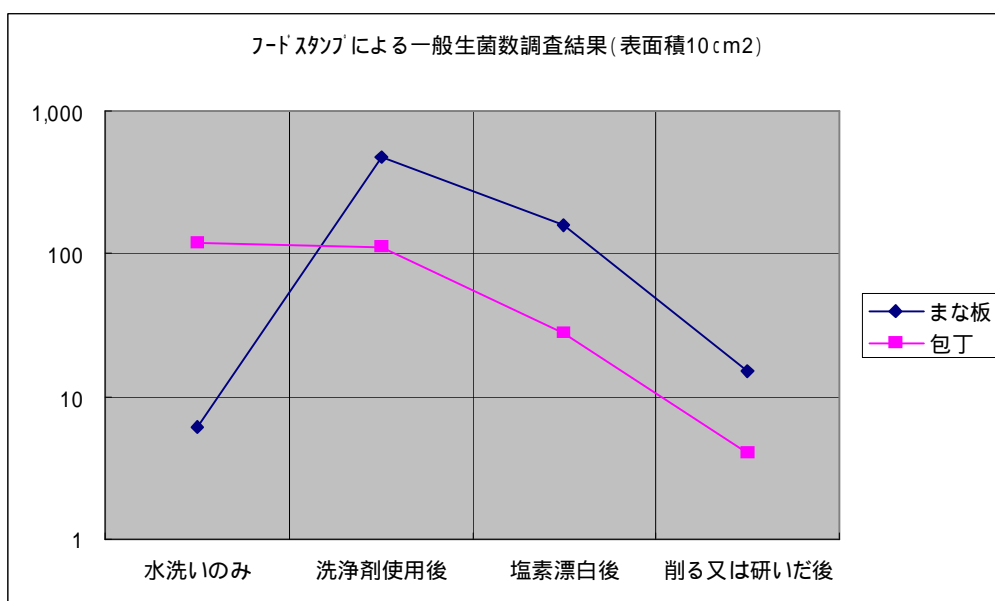
漂白する（1Lに対し、10mlの漂白剤を入れ20分放置

包丁は研ぎ、まな板は削る

各作業ごとに、フードスタンプ[®]を使用し、まな板と包丁の刃の部分に付着させてスタンプを培養し、細菌の付着状況を調べる。

*フードスタンプ：

（細菌を培養する寒天のついたもので蓋をとって、調べたいところに付着させて、培養すると、細菌が増えて、目で見て確認できる。使いきりのもの）



実験結果

まな板は、水洗いの際は、菌はあまり検出されなかったのですが、スポンジで洗った時の結果は、菌が多く検出されました。これは、スポンジで、まな板のキズの奥まで洗った為、キズの中にいた菌が表面に出てきたためと考えられます。その後は、漂白剤で漂白をした場合、まな板は削る、包丁は研いだ場合は、まな板、包丁に付着していた菌は減少したことが分かりました。包丁を研いだり、まな板を削ることで、漂白だけでは減らなかった細菌も、キズがなくなって、キズに潜んでいた菌も減らす事ができたといえるのではないのでしょうか。

実際のフードスタッフのようす
水洗いのみのまな板と、包丁



漂白後のまな板と、包丁

洗剤使用後のまな板と、包丁

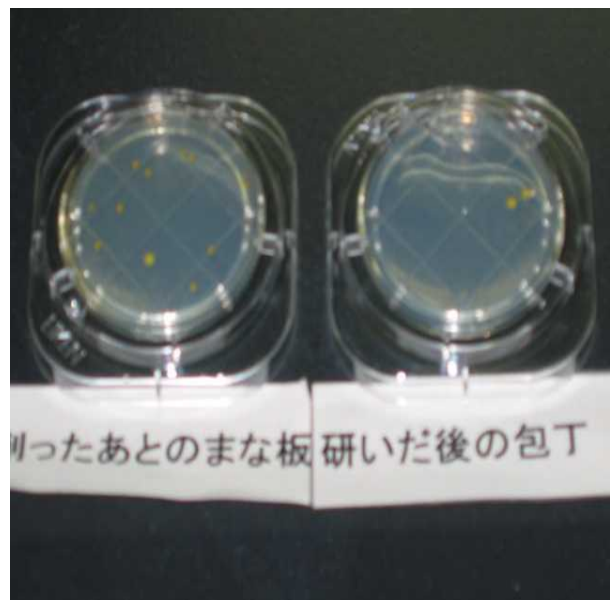


削る、研いだ後のまな板と、包丁



調理器具の家庭での管理のポイント！

昔ながらの調理器具の手入れとして、包丁は”といし”で研ぐ等して歯切れを良くし



たり、まな板は、天日干しをしていました。しかし、最近では、”といし”を所有する家庭は減少し、マンション等で、天日干しが出来なくなってきています。それに代わるものとして、包丁を簡単に研ぐことが出来たり、まな板を削る事が出来る商品が販売されています。菌は、ミクロの住人なので、杓は、断崖絶壁と同じぐらいに深い溝となり、杓がおおければ、それだけ多くの雑菌が侵入しやすくなります。そこで、ポイントは、菌をつけない（キズ等が多い場合は、定期的に包丁は研ぎ、まな板は削るなどする）菌を殺す（洗浄液で丁寧に洗い、定期的に塩素漂白につけたり、出来れば、天日干しをする）

また、塩素漂白に抵抗がある方もいると思うので、熱湯をかけるというのも菌を殺す方法の一つです。ここで注意しなければならないのは、温度です。給湯器の熱湯は100℃まで上がりません。湯を沸かし、沸騰したものを使用することがポイントです。

自宅で実験してみませんか？

フードスタンプで家庭のまな板、包丁を調べてみましょう！

今回実験で使用したフードスタンプは、家庭で簡単に出来ます。

調べたいものにペタッとつけて、蓋をし、2日（夏場は1日、冬場は3日ぐらい）間、常温で放置後、どれだけ菌がいるのかを調べることが出来ます。判定方法等詳しい説明もつけてあり、子供さんでも手軽に実験が出来ます。今回はまな板、包丁の実験を行いました。いろいろなものを調べてみてはいかがでしょうか？

フードスタンプ（ニッスイ）は商品安全検査センターで、組合員さん（コープぎふ・みかわ市民生協・めいきん生協・コープみえ）にのみ1個150円で販売していますので、ご購入希望の方は、商品安全検査センターへご連絡下さい。

東海コープ事業連合商品安全検査センター TEL（0561）64-3278

HP：<http://www.tcoop.or.jp/kensa/index.htm>