

実験. 調理後の洗浄方法とまな板の細菌数の変化

◆実験に使用するもの

- ①プラスチックのまな板、包丁、スポンジ
- ②豚肉小間切れ
- ③台所用液体洗剤K
- ④食酢(酢酸4%)
- ⑤食器用除菌アルコール
- ⑥熱湯(やかんでわかしたものの)

◆実験方法

①豚肉を切り、肉を取り除いて、②まな板を水洗いし、その後③洗剤で洗い、水洗いをします。このあと食酢や熱湯をかけたり、アルコールを満遍なく噴霧して、まな板の 100cm²部分を綿棒で拭取り、拭きとり液の菌数を調べます。

◆検査日

2002年4月9日拭取り、4月10日検査。

	拭取り段階	一般生菌数	大腸菌群数
洗浄	①肉をのせたまな板	47,000	150
	②水洗い	15,000	650
	③洗剤洗い→水洗い	760	40
実験1	③→食酢	0	0
実験2	③→アルコール	0	0
実験3	③→熱湯	10	0

- お肉の調理時にはまな板に細菌が付着していますが、水洗いだけでは細菌が残っていることがわかります。
- 洗剤洗いでは、細菌はもとの菌数の 1/100 ぐらいまで減りました。
- 熱湯をかけると、大腸菌群はゼロ個、一般生菌は 10 個まで減りました。
- アルコール消毒をしたり、酢をかけると、どの菌も検出されませんでした。

ここがポイント

洗浄が不十分なまな板で生野菜や漬物などすぐに食べる食品を調理すると、大腸菌群などの汚染につながります。大腸菌群の中には食中毒菌がいっしょに付

着している可能性もあり、食中毒の原因になることがあります。

生肉や生魚の調理後にはしっかりと洗剤などを使って洗い、食酢や熱湯をかけたり消毒用アルコールなどの除菌剤をかけて、菌数をへらすことをおすすめします。

また、まな板を生肉生魚用とすぐ食べる食品用とわけていれば、まな板は洗浄のみでも大丈夫です。

<用語解説>

一般生菌：一般的な細菌で、食品の衛生状態の指標とされています。

大腸菌群：大腸菌群の中には大腸菌（人や家畜の腸内に生息する菌）が含まれ、食肉には大腸菌の他サルモネラ菌やカンピロバクターのような食中毒菌が付着している場合があります。大腸菌群も食品の衛生指標菌とされ、主に加熱食品で、この菌が多数付着していると不衛生な扱いがされたことがわかります。