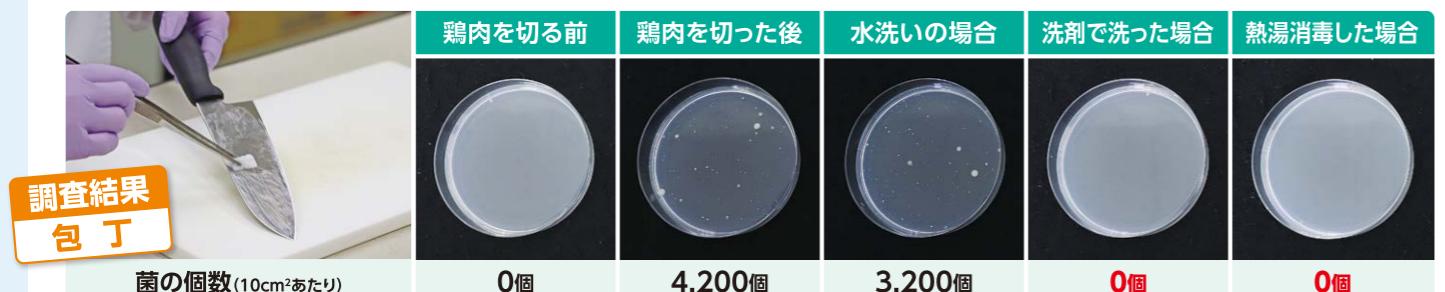
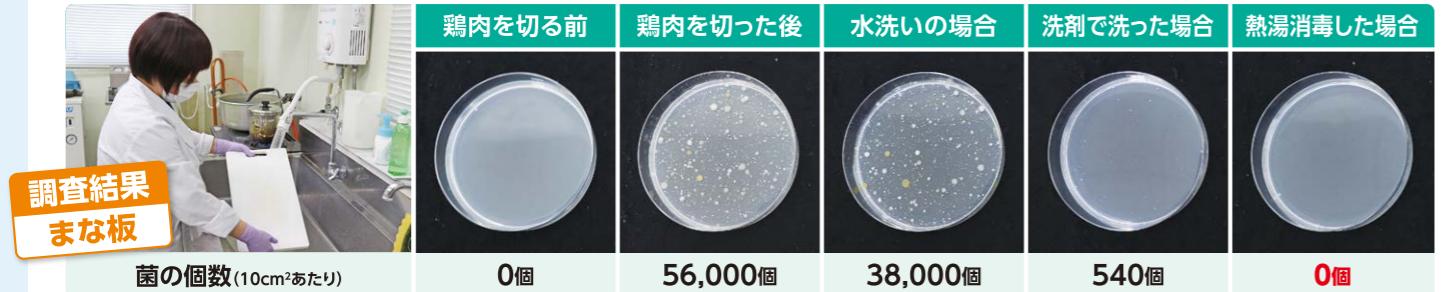


身边に潜む菌を大調査!

毎日の家事で使う頻度の高い「まな板」「包丁」「スポンジ」…。よく使うものだから、キレイに清潔に保ちたいものです。今回は、そんな身边的なキッチン用品に潜む「菌」を調査しました!

調査結果はいかに!?



こまめな消毒で菌をやっつける

調査の結果、水洗いでは多くの菌が残りましたが、洗剤で洗った場合には、大幅に菌が減りました。熱湯消毒の場合では、すべて菌ゼロとなりました。これは、まな板の表面がデコボコしていることや細かい傷があり、菌が入り込みやすいことが影響しています。見た目ではキレイになっていても、時間が経つたら菌が繁殖する可能性もあります。いずれの場合もこまめな熱湯消毒が大切ということがわかります。

家庭で料理をする時は、菌がどれくらいいるかは目に見えないのでわかりません。生肉を調理した後の道具にどれくらいの菌がいるか、みなさんに目で見て知つてもらいたいなと思い、今回の調査をしました。この調査を通して、家庭での衛生管理を考えるきっかけになつたら幸いです。我が家でも小さな子どももいるので、食中毒を起こさないように気を付けていきたいです。

今回、菌の調査をお願いしたのは
**やまぐち
食の安心・安全
研究センター**
中尾 美穂さん

用意するもの
まな板・包丁・スポンジ・鶏モモ肉
調査方法
まな板の上で鶏肉を一口大に切る。使用した道具を①水洗い、②洗剤、③熱湯消毒の順に洗浄する。使用したまな板・包丁・スポンジ毎に、鶏肉を切る前から熱湯消毒後までの各段階での菌の個数を比較・調査する。



③熱湯消毒



②洗剤で洗う



①水洗い



食中毒予防の3原則

- つけない
- ふやさない
- やっつける

菌をつけないことはもちろんのこと、家庭では「ふやさない」「やっつける」を意識した衛生管理が大切です。

- 汚れは残つていませんか?
- 使用後は消毒していますか?
- 水気を切つて乾かしていますか?

菌を「やっつける」ためには、消毒が有効です。今回は熱湯で消毒しましたが、プラスチックなら塩素、金属製なら熱湯で消毒するのがおすすめです。シンクの脇で水を含みやすく、衛生管理が難しいため、こまめに取り換えるようにしましょう。

楽しくごはんを食べるためには

今回は、生の鶏肉で調査を行いました。とりわけ生のものには、菌がいるのが当たり前です。それでほとんどの菌は無害ですが、中には食中毒を引き起こす〇一五七やサルモネラ・カンピロバクターなど、人間にとつて有害な菌があります。これらを放置して調理すると食中毒が起こる可能性があり、大変危険です。

菌が増える条件として、「温度」「水分」「栄養」が挙げられます。汚れを洗い流す・水気を切る・消毒することを徹底して菌が繁殖しない環境を作ることが大切です。有害な菌のほとんどは、熱に弱いため、熱湯消毒すればほとんどが死滅します。

これから気温が上がり、菌が繁殖しやすい環境が出来やすい季節となります。家庭で楽しくごはんを食べるためにも、日頃から衛生感覚を身につけ、食中毒を予防していきましょう。



キッチン用品を清潔に保つには?

