

手指の洗浄

小さな子供は、病原性大腸菌が10個程度でも食中毒になります。

立場が変われば、手指の洗浄方法や時間がおのずと変わってきます。

家庭の場合

- ・家庭では、食事を作る前に手を洗いますが、その時間は10秒程度でアルコール殺菌までする人々は殆どいません。
- ・この場合、調理をする人の手指が洗浄不十分であっても、通常はその料理をすぐに食べるため、生食でも特に問題がありません。
- ・家庭でも、魚の下処理をしたまな板の洗浄が不十分で、その後に野菜サラダを調理して食中毒が発生しているケースがあります。
(海水中に存在するビブリオ菌の分裂スピードは、10分前後です。)

10秒



手指の菌数	30分後	60分後	90分後	120分後
ビブリオ菌 100個	800	6,400	51,200	409,600
黄色ブドウ球菌 50個	150	400	1,200	3,200
病原性大腸菌 1個	2	4	8	16

工場の場合

- ・工場では、常に機械・器具類や作業者の手指の洗浄・殺菌が必須事項となり、作業開始時のみならず、中間サニタリーも重要視されます。
- ・その理由は製品に表示した賞味期限や消費期限まで、必ず安心・安全に責任を持つ必要があるからです。
- ・手指の洗浄・殺菌が不良であった場合には、食品が食べられるまでの時間は、病原菌を増殖させてしまう危険性にさらされていることになり、食中毒事故と隣り合わせである現実があります。

30秒



手指の菌数	30分後	60分後	90分後	120分後
ビブリオ菌 1個	8	64	512	4,096
黄色ブドウ球菌 5個	15	40	120	320
病原性大腸菌 1個	2	4	8	16

外科医の場合

- ・万一、外科医が一般的な家庭の手洗い程度で、手術を行った場合にはまちがいはなく、医療事故を引き起こし、人間の生命を危険にさらし、最悪の場合は、人間を死に至らせることも考えられます。

