

手洗い実験

手洗いによって菌の減り方がこんなに違います！

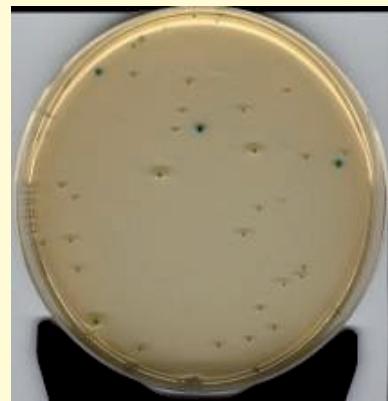
① 汚染度の高い食品を扱った直後の手は、こんなに菌がいっぱいです。

大腸菌群 1.0×10^6

② 簡単な手洗いでは菌がたくさん残っています。

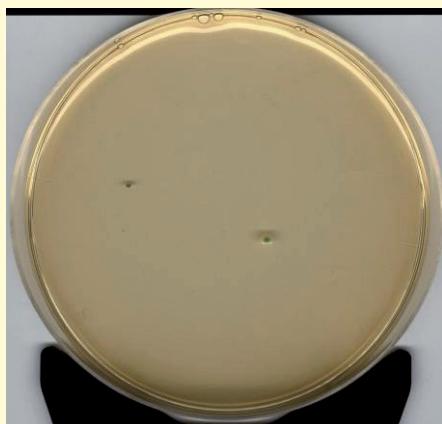
大腸菌群 3.0×10^3

③ 「作業中の手洗い」をした後でも、まだまだ菌が残っています。
(※アルコールを使用する前)



大腸菌群 <300

④ 「標準的な手洗い」をした後でも、①のように汚染された手では少し菌が残っている場合があります。
(※アルコールを使用する前)



大腸菌群 <300

⑤ 「標準的な手洗い」をした後、アルコールを使つたらこんなにきれいになりました。



大腸菌群 陰性

検体条件：汚染度の高い食品を取り扱った手指を対照とし、手洗いマニュアルに基づいて手洗いを行った。

使用培地：大腸菌群用発色酵素基質培地（大腸菌群／青～青緑色のコロニー）

検査方法：湿した滅菌綿棒で片手掌+指（注：甲面は含まない）を一定の圧力をかけて拭取ったものを滅菌リン酸緩衝生理食塩水10mLに溶解し、その0.1mLを大腸菌群用発色酵素基質培地に塗抹後、35℃のふらん器で24時間培養した。

（独立行政法人日本スポーツ振興センター拭取り検査結果より）