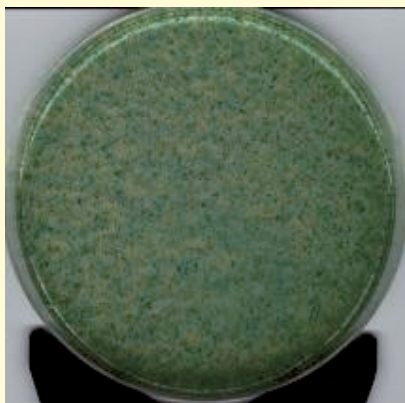


手洗い実験

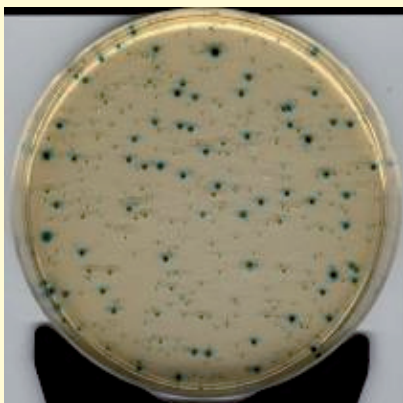
手洗いによって菌の減り方がこんなに違います！

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。



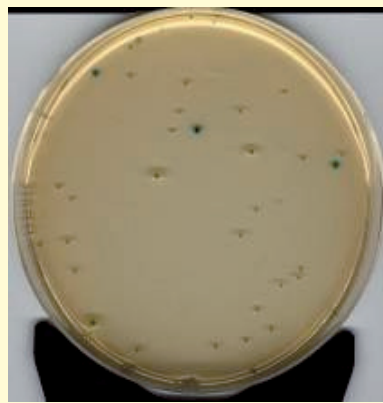
大腸菌群 1.0×10^6

② 簡単な手洗いでは菌がたくさん残っています。



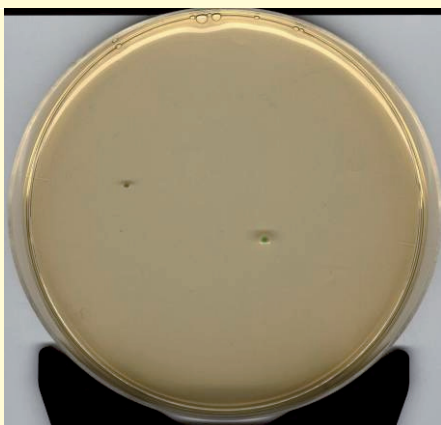
大腸菌群 3.0×10^3

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、アルコールを使っ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°C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)