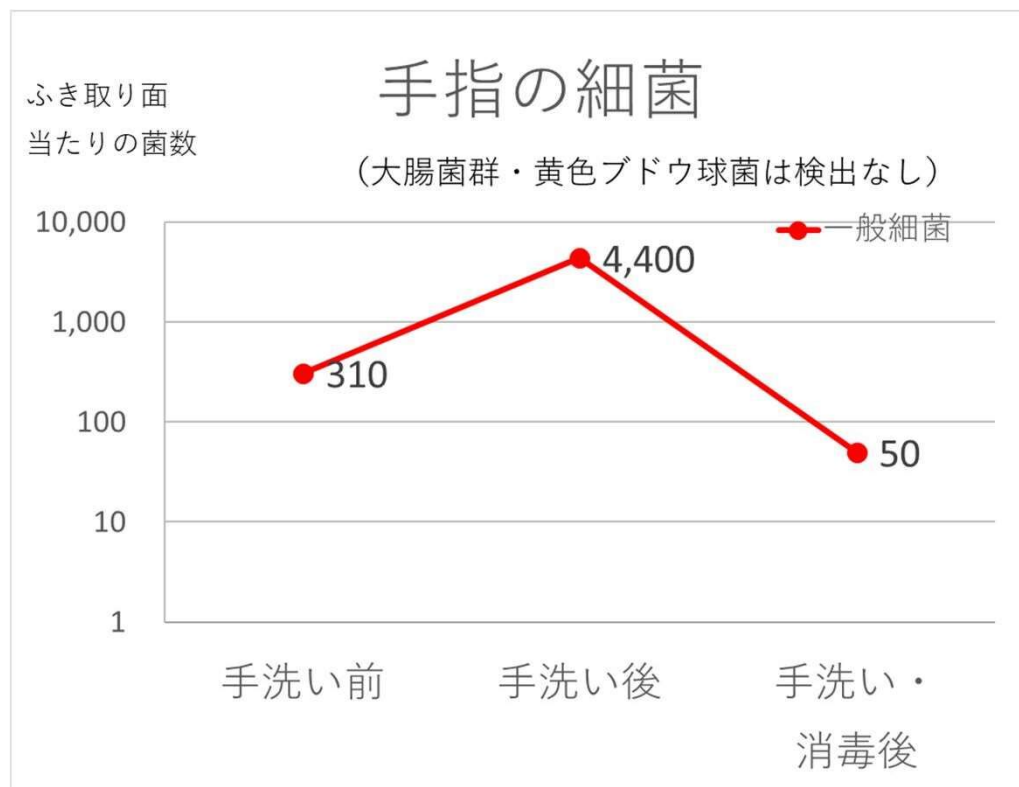


手指の細菌検査 1



手洗い後の菌数が高い理由

手洗いを行うと、手のしわ、爪に潜んでいた細菌が表面に出てきて、ふき取られやすくなるため増加したと考えられる



適切な手洗いを
行った後、
消毒を行うこと

一般細菌



手洗い前



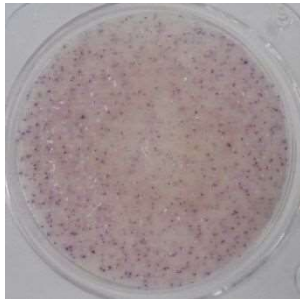
手洗い後（菌数が多く、
培地全体にコロニー有）



手洗い・消毒後

手指の細菌検査 2

豚肉から検出
された細菌



大腸菌群
27,000個/g



一般細菌
190,000個/g



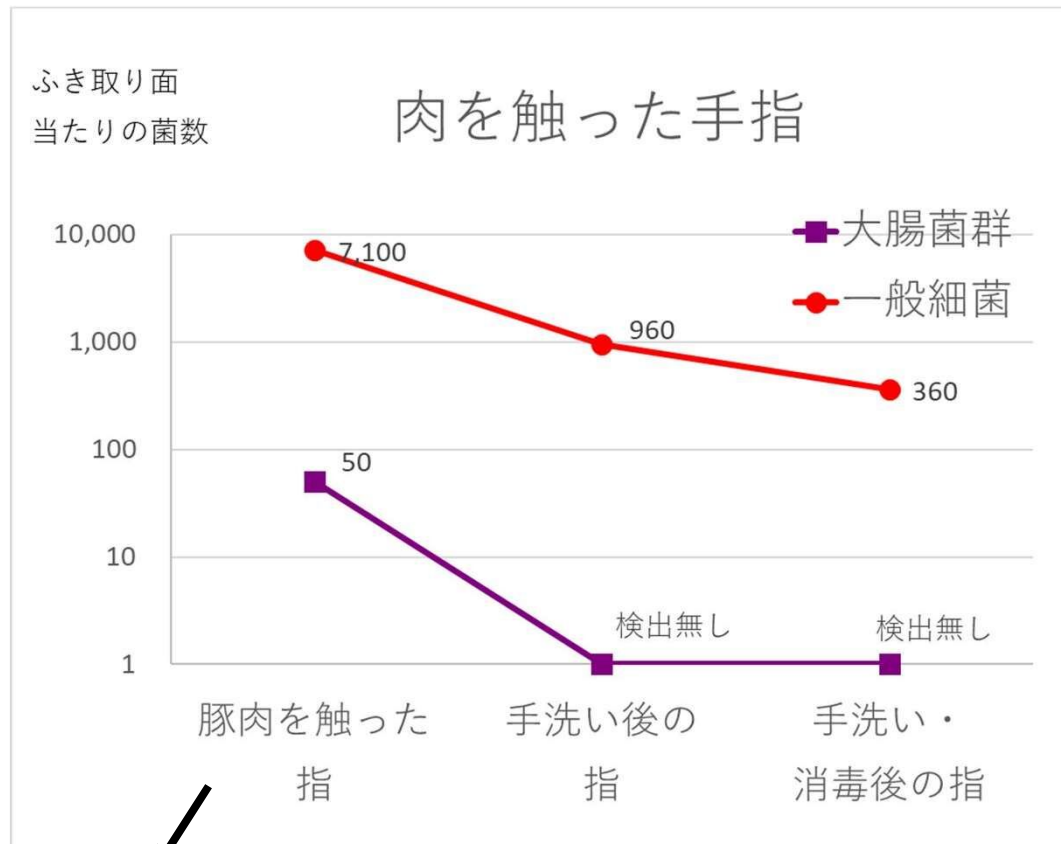
豚肉を触った指



一般細菌



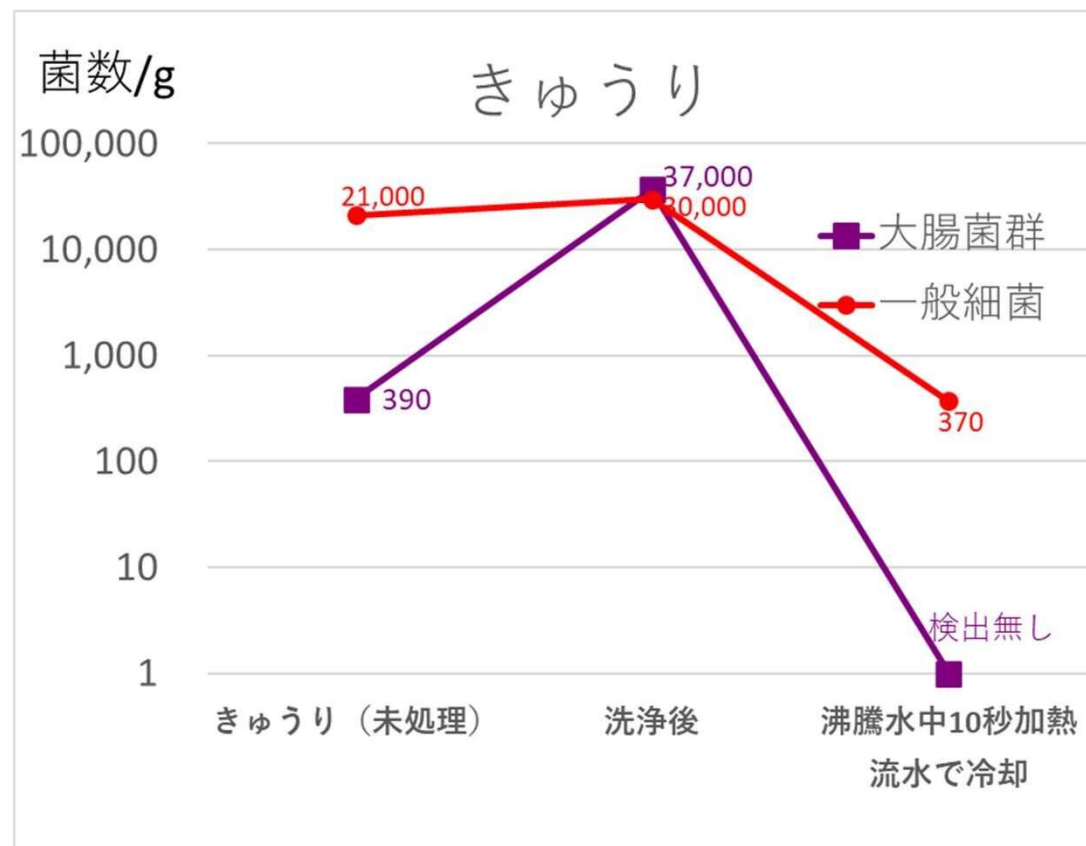
大腸菌群



豚肉を触ったことにより
手指に細菌が移行

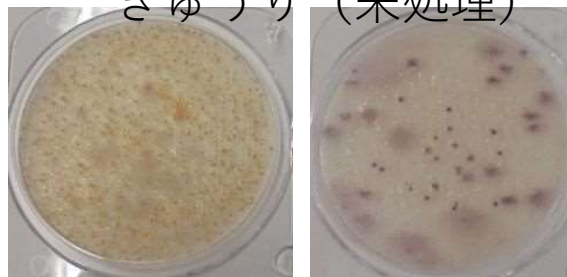
**肉に触れた後、手洗い
と消毒を実施すること**

きゅうりの調理



沸騰水で
10秒処理
↓
大腸菌群は
検出せず
(熱に弱い)

きゅうり (未処理)



一般細菌

大腸菌群

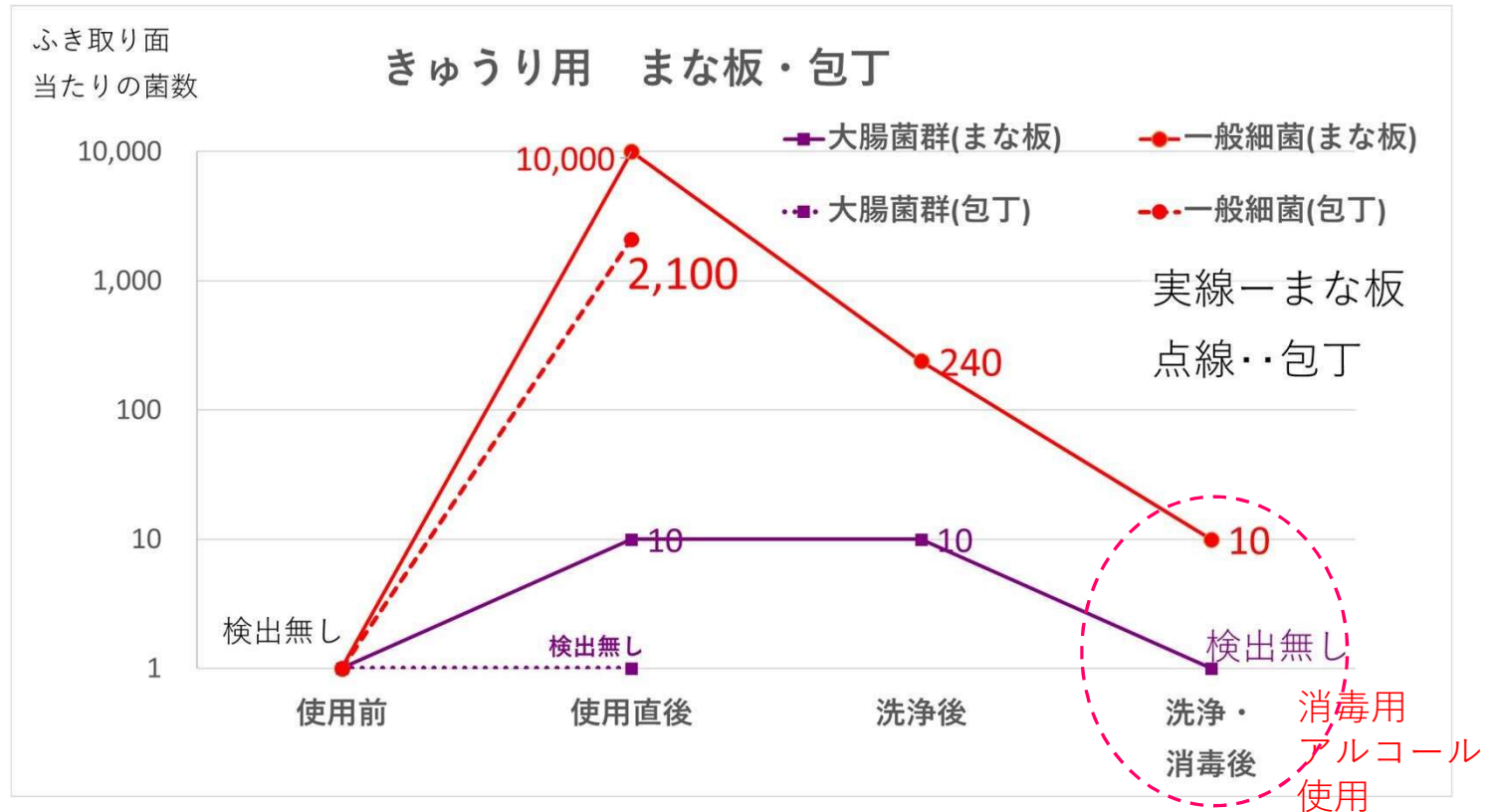
沸騰水 10秒加熱



一般細菌

大腸菌群(検出無し)

包丁・まな板の細菌数の推移 ～きゅうりをカットした場合～



使用直後まな板



一般細菌

使用直後包丁



一般細菌

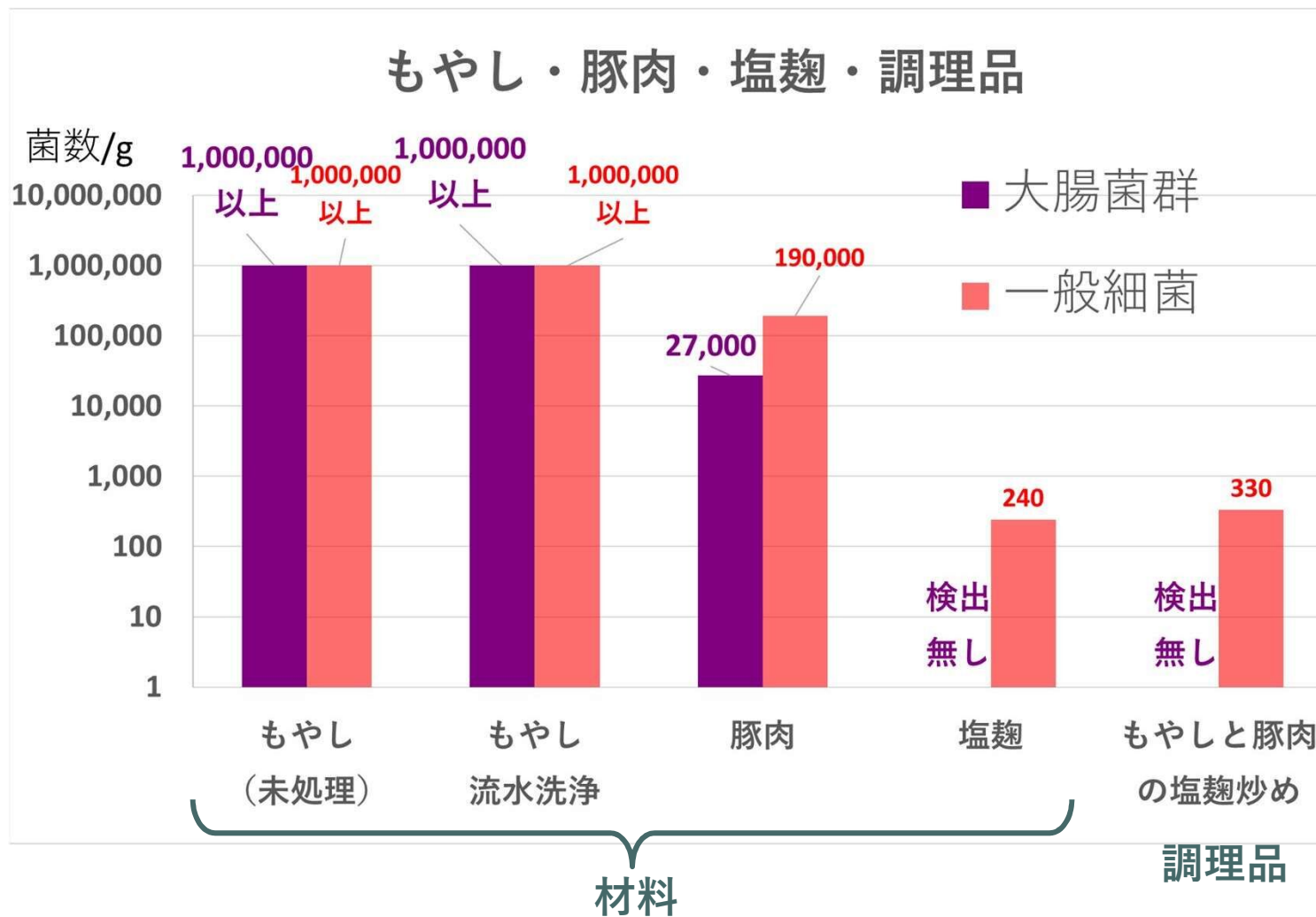
洗浄消毒後まな板



一般細菌 (1個)

もやしと豚肉の塩麴炒め

材料と調理品 1 g 当たり細菌数



- ・加熱により、細菌数が大幅に減少
- ・調理品にも細菌は残っているので、常温に長時間置くことは避け、早めに食べる