

調理器具、食卓をアルコール除菌

梅雨から夏のじめじめした季節に気がつけたいのが食中毒だ。日頃から予防を心がけ、家族を守りたい。菌の温床になりやすい水拭き台布巾の注意や、市販のアルコール除菌剤の使い方など、自宅で手軽にできる対策を、栄養、衛生の専門家に聞いた。

(川村達哉)

「食中毒はしっかり予防すれば、防ぐことができます」。栄養士・フードコーディネーターで、衛生に配慮した料理教室を主宰する若宮寿子さん(東京都江戸川区)は話す。

まず、食材の扱い方。生肉、魚、野菜などを買った後、すぐに自宅の冷蔵庫、冷凍庫へ。「スーパリーなど大型店には水を無料でもらえる所が多いので、こまめに利用します」と若宮さん。そして調理器具。夏はデザートを自宅で作る人が多い。「加熱しないものは、ボウルや泡立て器、カップなど調理の少し前にアルコール除菌剤を吹き付けておきます」。シンクでたっぷりめに、まんべんなく。または、アルコール除菌剤をペーパータオルに吹き付けて、使い捨ての布巾として利用すると衛生的という。

ハンバーグをこねるならボウルよりも鍋で。こねた後、使い捨て布巾で残りを落とし、スープなど汁物の料理に使えば加熱、殺菌さ

食中毒から家族を守る



①今年1～3月、一般家庭の食卓から、水拭き後に採取した雑菌。合計13件のうち約7割は水拭き後に雑菌数が増えたという(衛生微生物研究センター提供)

②食卓などの衛生に、アルコール除菌剤や使い捨て台布巾を使った手入れが効果的だ(宇都宮市の家庭)



「菌は栄養、温度、湿度がそろつと劇的に増えます。台布巾は使い捨てタイプにアルコール除菌剤がベストです」と李さん。

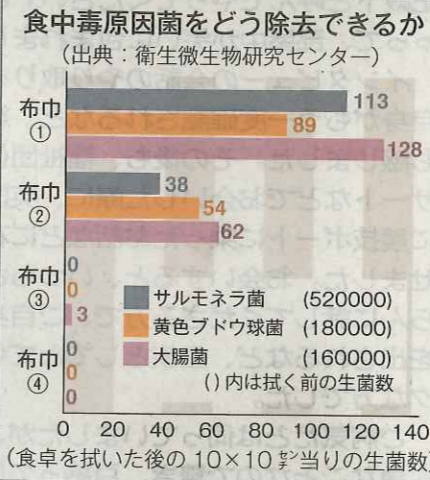
マツモトキヨシ(千葉県松戸市)広報室では、「食中毒に関する報道などから、除菌のニーズは高まっている。アルコールなどの除菌剤スプレーが手軽さからも支持されている」という。

若宮さんは「起こりうる危害を先に排除し、衛生を保ちましょう」と呼びかける。ちょっとした工夫で、この時期を清潔に過ごす習慣を身に付けたいものだ。

食卓を拭くなら、水拭き台布巾が一般的だが、「菌が爆発的に増える温床になり、食卓や台所などに菌をばらまきかねない」と、民間研究機関「衛生微生物研

究センター」(同葛飾区)所長の李憲俊さんは注意を促す。

同センターでは平成23年5月、食中毒原因菌3種を実験室内の食卓に付着させておき、4通りの台布巾で拭き取った後、残りの生菌数を比較したグラフ。



食中毒 細菌やウイルスなどが体内に入り、発熱、腹痛、下痢、嘔吐といった症状が表れる。厚生労働省によると、年間患者数はここ10年、約2万～4万人。報告されない事例はその数十倍超との推計もある。1年中、発生するが、梅雨から夏に増えるのが、家畜の腸にいる細菌「カンピロバクター」と「腸管出血性大腸菌」による食中毒。幼児の重症化などによる食中毒。幼児の重症化などを招くこともあり、同省では注意を呼びかけている。

「菌は栄養、温度、湿度がそろつと劇的に増えます。台布巾は使い捨てタイプにアルコール除菌剤がベストです」と李さん。

マツモトキヨシ(千葉県松戸市)広報室では、「食中毒に関する報道などから、除菌のニーズは高まっている。アルコールなどの除菌剤スプレーが手軽さからも支持されている」という。

若宮さんは「起こりうる危害を先に排除し、衛生を保ちましょう」と呼びかける。ちょっとした工夫で、この時期を清潔に過ごす習慣を身に付けたいものだ。

使い捨てタイプで

究センター」(同葛飾区)所長の李憲俊さんは注意を促す。

「菌は栄養、温度、湿度がそろつと劇的に増えます。台布巾は使い捨てタイプにアルコール除菌剤がベストです」と李さん。