

食品安全の考え方と実践の方法

★食中毒菌に関するワンポイントレッスン

～アルコール拭きで汚れは落ちない～

これは私の失敗談です。これまで、テーブルなどを拭くのにアルコール系のウェットクロスを使っていました。何となく「水よりアルコールの方が汚れが落ちる。しかも除菌もできて一石二鳥。」とっていたからです。ところが、ある時にそれが間違いであることに気付かされました。

三重大大学の福崎教授らが、アルコール拭きは水拭きに比べ、細菌菌体に対しては5割以下、タンパク質では6割以下、植物油でも8割以下の拭き取り効果しないと発表していたのを知ったのです。「根拠のない判断は大怪我のもと」ということを痛感した出来事でした。

「まずは洗浄、仕上げに除菌」という衛生管理の基本通り、アルコールを使うなら汚れを落としてから。どうしても一度で済ませたいなら、非アルコール系のウェットクロス、できれば弱アルカリ性のもので効果を確かめると良いでしょう。

幹事 主幹研究員 尾畑賢一