

〔目的〕 本実験は、高校生に調理実習の授業をするにあたり、食中毒の発生が手掌面の微生物に関連があり、手掌面を清潔にすることを認識させ、指導することを目的として行った。

〔方法〕 実験は、普通科高校の男女80名を対象として行った。

手掌面の微生物汚染の調査は、標準寒天手型平板培地を用い、生徒の片手の手掌面をこの培地と接触させスタンプし、室内（平均温度約17℃）で1週間培養した。培地に出現した一般細菌および真菌を観察した。手掌面の微生物の除去方法としては、水道水で3分間洗浄するもの、0.1%逆性石けん液に30秒間浸したもの、消毒用エタノールを含ませた脱脂綿で拭き取ったものについて、指先で効果を検討した。また、食中毒起因菌となるブドウ球菌の検出には、マンニト食塩寒天手型平板を用いた。標準寒天手型平板培地の場合と同様にして手掌面をスタンプし、これを温度38℃、湿度80%の恒温恒湿装置内で48時間培養した後、ブドウ球菌による汚染状況を調べた。

〔結果〕 ①検体となった80名の生徒すべての手掌面は、微生物で汚染されていた。②汚染微生物のうち真菌はAspergillus属が多かった。③本実験の除去方法で、微生物はほとんど発生しなくなった。④一部の生徒から黄色ブドウ球菌が検出された。⑤実験後生徒に衛生意識が高まり、手掌面を清潔にするようになった。

〔謝辞〕 本研究の遂行にあたり、懇切なご指導を頂きました東京家政大学名誉教授の神野節子先生に深謝いたします。