

指の傷・・・。

by ヒマラヤレッサー

私たち食肉衛生検査所の獣医師は、日常、お肉の安全確保のためにお肉になる動物の検査(と畜検査)をしています。でも、転勤などで、保健所の食品衛生監視員として飲食店などのチェックをして回ったり、お店の人に衛生講習をしたりすることもあります。

私は、松阪食肉衛生検査所に来る前に2箇所の保健所でお仕事をさせてもらいました。ということで、今回は食品衛生のお話してみたいと思います。

2、3日前に爪が伸びたので爪を切りました。爪を切った時、端っこのほうがうまく切れなかったので、切れ残った爪のかけらを取ろうと引っ張ったとき・・・痛！(><)

そうです。皆様も経験がおありかと思うのですが、爪の横の皮が残った爪にくっついて剥けてしまいました。でも、典型的O型と自負する私は、細かいことは気にするはずもなく、洗ったり消毒したりせず、出てきた血をティッシュで押さえて放っておきました・・・。(一一;)

2、3日後・・・指先が痛い。(><)と思って指を見ると、少し腫れており物に触るたびに痛みが。周囲を押さえると何やら血が混じったような半透明の汁が出てきます。どうやら化膿してしまったようです。(@@)



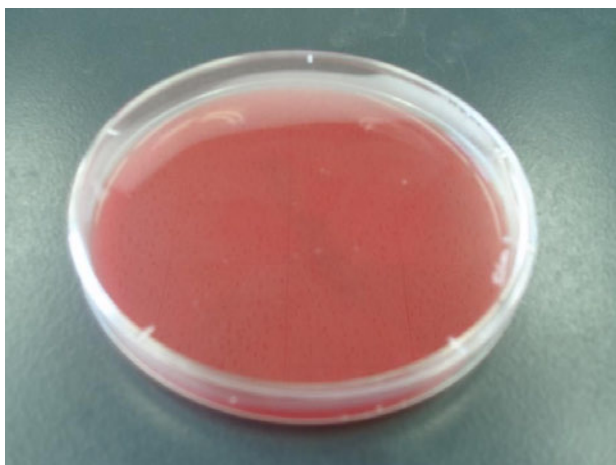
< い～た～い～(><) >

よく、「手に傷のある人はできるだけ食品の調理をしないか、手袋をつけて調理してくださいね。」なんて、講習会のときに話したことがありました。なぜならば、この手の傷には食中毒菌が住んでいると言われているからなのです。

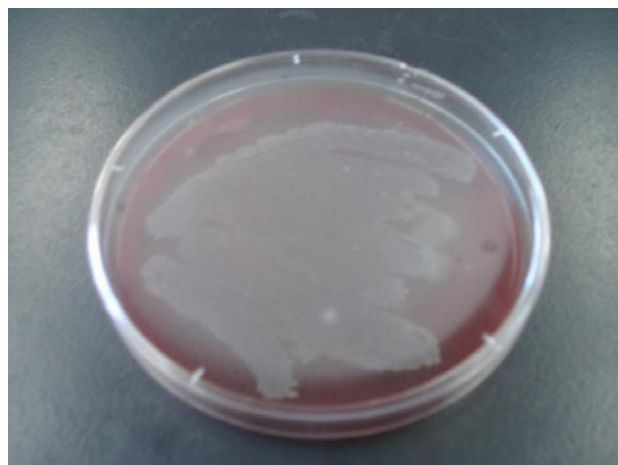
でも、この話は本当なんですか？？他人の言うことをあまり(?)聞かない私は、実際に自分の指を**使って実験してみることにしました。**(一▽一)

微生物検査で、細菌を生やすのに使う血液寒天培地に指の傷を塗って37℃で一晩置いておいてみました。

・・・次の日。「なんちゃこりゃ～！」(@@)と言わんばかりに培地一面に細菌が生えています。

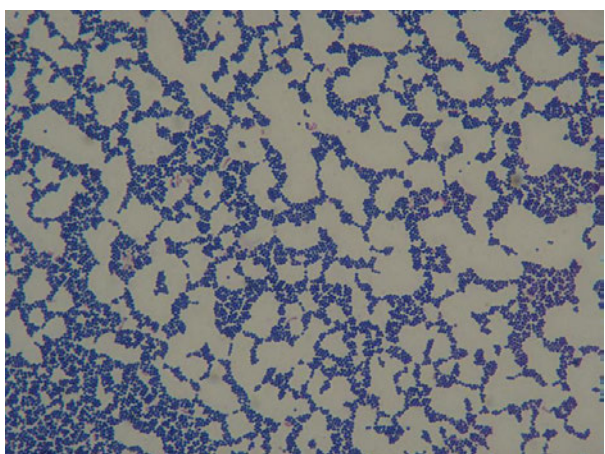


< 使用前の培地(^^)>

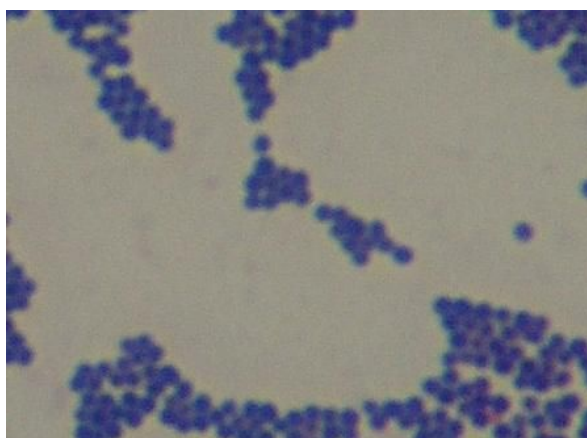


< 使用後の培地 (><)>

培地に生えた細菌をスライドガラスに塗って染色液で染めて顕微鏡で見ると…
視野一面にびっしりと、ブドウの房のように身を寄せ合った丸い細菌が! (><)



< 視野にびっしり!!>



< 拡大すると…ブドウの房みたい??>

染色液の染まり方と形の特徴からおそらくは、黄色ブドウ球菌だと思われました。

この黄色ブドウ球菌は、増殖するときに食中毒の原因となる毒素を作り、食中毒を起こすこともあります。この菌の作る毒素は、非常に厄介なことに食べ物を調理する程度の加熱では壊すことができないといわれています(100℃で30分加熱してもダメ!)。

つまり、一回この菌が食べ物にくっついて、増殖し、一度毒素を作ってしまうと、煮ようが、焼こうが、もうその食べ物は食中毒の原因になってしまうのです。

黄色ブドウ球菌は、実は、正常な人の皮膚にもいると言われています。

食中毒の原因となる食べ物は、手を使って作る「おにぎり」や「お弁当」などが多いようです。しっかり手を洗わずに作った「おにぎり」…次の日にしっかり焼いて「焼きおにぎり」にしてもこの食中毒は防げません。(…;)

食べ物を汚さないように調理前にしっかり手を洗う！（傷がある場合はゴム手袋を着ける）、食べ物についた細菌が増えないうちに食べる！（増えないように冷蔵庫で保管する）ってことは、とっても大事なことなんですね。（^o^）/

他にも食中毒を起こす細菌はたくさんあります。この機会に少しでも勉強しようと思った方は、下記のホームページも参考にしてくださいね。（o^^o）

<http://www.pref.mie.jp/yakumus/shokuhinsoudan/sitteokitai/index.htm>

注）私たち、と畜検査員は、83℃以上の熱湯で、手指や器具を消毒するために、ゴム手袋を着けた上から包丁での怪我を防止する手袋を着けて、さらにその上にもう一度ゴム手袋を着けて、万全の装備で検査しています！傷があってもお肉を汚さないようにしていますのでご安心くださいね。