

キッチン用の薬用ハンドソープの接触時間における殺菌力を検証

30秒以上の薬用ハンドソープとの接触で、腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ菌、カンピロバクターなど主要な食中毒菌が生残しないことを確認

『徹底！手洗いラボ』では、ドラッグストアなどで販売しているキッチン用の薬用ハンドソープについて、食中毒原因菌との接触時間における殺菌力を検証しました。検証試験は、東北大学大学院感染制御・検査診断学分野で実施しました。

検証試験では、腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター、黄色ブドウ球菌など、梅雨から夏にかけて多い細菌性食中毒の原因菌、5種類について調べました。

検証試験の結果、薬用ハンドソープに 10^5 個の菌を添加したところ、15秒の接触で各菌とも多くが殺菌され、30秒以上の接触で、各菌は生残しませんでした。また、今回調べた菌種による殺菌力の差はありませんでした。

食中毒の原因菌が付着しがちな生の肉や魚を触る場合、家族が食中毒を発症した場合、トイレの後など、殺菌力のある薬用石鹸を使用する場合は、30秒以上かけたしっかり手洗いを心がけましょう。

■ 検証試験 概要

▼ 検証したハンドソープ

『市販のキッチン用の薬用ハンドソープ』
(有効成分：サリチル酸)

▼ 検証した食中毒原因菌

・腸管出血性大腸菌O157	<i>Escherichia coli</i> O157 (臨床分離)
・サルモネラ属菌	<i>Salmonella</i> 属 (臨床分離)
・黄色ブドウ球菌	<i>Staphylococcus aureus</i> (臨床分離)
・腸炎ビブリオ	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (臨床分離)
・カンピロバクター	<i>Campylobacter jejuni</i> (臨床分離)

▼ 検証方法

- ① ハンドソープ、滅菌水それぞれ1mlに 10^5 個の菌を添加 (※腸炎ビブリオのみ5倍の菌量を添加)
- ② 15秒、30秒、60秒間、よく混ぜ、十分に菌とハンドソープまたは滅菌水を接触させる
- ③ すぐに10mlの滅菌水に100 μ l入れて希釈 (中和)
- ④ 100 μ lを寒天培地(MHA)に塗り拡げる

▼ 検証結果

キッチン用の薬用ハンドソープに 10^5 個の菌を添加したところ、30秒以上の接触で、各菌は生存しなかった。

参考：腸管出血性大腸菌O157の寒天培地(MHA)

接触時間	15秒	30秒	60秒
滅菌水			
薬用ハンドソープ			