



食品学実験の手指衛生に関する実験では、衛生管理の基本となる手洗いが十分に実施できているかを実験を通して学修することを目的としています。そのために、手形のシャーレ（ハンドシャーレ）と顆粒寒天培地を使用して各自で培地を作成し、実験を行いました。ハンドシャーレを使用することで、手のひら全体に付着している細菌の汚染状況を検査することができます。

また、細菌数をカウントするために目視できる大きさまで細菌を培養（増殖させる）しました。

授業の流れ

① 講義

微生物検査の基礎知識、実験の目的や流れなどの講義を行いました。



② 培地の作成

顆粒寒天培地と精製水を混ぜ、滅菌し、ハンドシャーレに流し入れました。培地は手洗い前と後の2つ準備しました。

③ 実験の実施・培養

手洗い前と手洗い後、それぞれ実施しました。培地はインキュベーターで30℃48時間培養しました。

④ 実験結果の観察

グループディスカッションをしながら考察しました。

使用した実験器具・材料



顆粒寒天培地

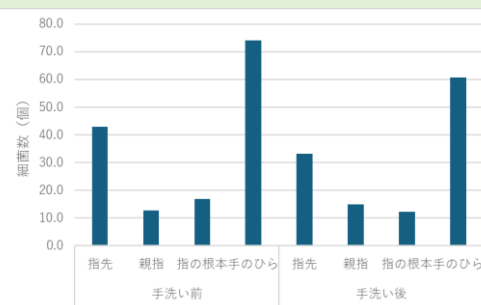


精製水



ハンドシャーレ

実験結果



手洗い前後の細菌数

判定基準

判定の区分	菌数/平板
軽度の汚染	100未満
中度の汚染	100～300未満
重度の汚染	300以上

全ての測定箇所、軽度の汚染という結果でした。また、指先や手のひら（特に手のしわの部分）の洗い残しが多いといわれており、それと同じ結果となりました。