

きんが、使用後の処理不十分にて、簡単に水洗処理された場合、果たしてどのように細菌的に汚染され、更に次の調理に使用するまでの3～5時間に、どのように汚染状態が変わるかを調べてみた。

2. 方法 卵、牛乳、煮出汁、スープストック、豆腐、こし餡、マッシュポテト等を取り扱った各々のふきんを、一定条件で水洗処理して風乾。水洗処理後20分、3時間、5時間における被検体を採る。この被検体を NaCl 0.85%の蒸留水に浸して試料をつくり、それら各種の試料を用いて各測定時間別に、それぞれ、ぶどう球菌、大腸菌群、総菌数の検索のために、シャーレーによる平面培養を行ない、37°Cを保持して、24時間後に各培地上のコロニーを数える。

3. 成果 水洗処理直後における細菌汚染にくらべ、3時間後、5時間後の汚染が著しい。次の食事の準備に、同じふきんを使用するとなれば、細菌的に著しく汚染の増した状態のものを使用するわけであるから、ふきんは使用した度毎に、細菌的に清潔に処理しておかなければならない。

A-31 台所衛生に関する考察（第3報） ふきんの細菌汚染状態について

四天王寺学園女子短大 ○伏見 翠
岸田キクエ

1. 研究の目的 台所衛生に関する一考察として、食器その他の清拭や食品の調理等にかかす事のできないふきんについて、洗滌法別、乾燥法別、保管法別の3つの観点から、細菌汚染状態をしらべ、すでに報告したが、今回は、主として、蛋白質源の食品を取り扱った後のふ