

A-19 野菜類の洗浄消毒に関する研究

立正女大短大 岩村 泰子
○浅田 俊子
池田 節子

1. 集団給食において、野菜の消毒をどのようにしたらよいか問題にされている。その場合、中性洗剤での洗浄、塩素剤での消毒などが行なわれているが、実際の効果を検討したので報告する。

2. 市販野菜10種類の汚染状況を調査し、そのうち、生食野菜であるパセリ、キュウリ、レタスなどについて洗浄、消毒を行なった。その効果を生菌数、大腸菌群数で調べた。

3. 市販野菜の生菌数は1g当り、 $10^2 \sim 10^7$ で葉菜類では $10^5 \sim 10^7$ 、果菜類は比較的少なかった。大腸菌群数はMPN/1gで $10 \sim 10^6$ でやはり葉菜類は汚染度が著しかった。レタスについて、内部のどこまで汚染しているかを知るために各部について細菌数を測定した結果、芯まで汚染されていることが認められた。

洗浄、消毒試験では、1) 洗浄前のもの、2) 中性洗剤0.2%溶液で30~60秒振り洗い、2分間流水中で水洗、

3) 中性洗剤で洗ったものを，次亜塩素剤 100 ppm の中に 30～60 秒振盪浸漬，2 分間流水中で水洗，4) 次亜塩素剤 100 ppm の中に中性洗剤 0.05% を加えた液で 30～60 秒振り洗い，2 分間流水中水洗，以上三つの条件で行なった結果，塩素剤の消毒，中性洗剤の洗浄によって多少の効果は認められたが，洗剤と塩素剤併用においてすぐれた効果は認められなかった。