

## 野菜洗淨水中におけるO157の経時的変化

○山田 満\* 山本真弓\* 小沼博隆\*\*

(\*和洋女子大, \*\*国立医薬品食品衛生研)

目的 野菜は土壤中で栽培されるため微生物汚染の多い食材といえる。病原性大腸菌O157の食中毒でも生野菜が疑われ、その危険性が指摘されている。そこで野菜洗淨水中におけるO157の増殖態度を解明し、食中毒防止の一助とするため実験を行なった。

方法 市販の野菜15種類を各200g取り細切してザルに入れ、よくモミ洗いした洗淨水を100ml採取する。これに増菌したO157を希釈し $10^2$ 台を各検体洗淨水に接種して試料とした。試料を25, 30, 30℃に保存して2, 4, 6, 8及び18時間ごとに経時的に菌数の測定を行なった。使用培地はCHROMagerを用い、菌数の算定はスパイラル法により実施した。

結果 保存温度別では各検体ともに2時間後まで菌の増殖はみられなかったが、4~6時間後には各検体、各温度とも $10^3$ 台となり1オーダーの増殖がみられた。保存8時間後では25℃保存の検体に変動はなかったが、30, 35℃保存では $10^4$ 台となるものが多く、初発菌数から2オーダーの増殖が認められた。さらに18時間後ではいずれも $10^5$ ~ $10^6$ 台に増殖するものが殆どであった。以上の結果からO157の増殖は野菜別、保存温度別による著しい差はなくその速度も緩やかな傾向を示した。このことは野菜洗淨水には細菌の発育に必要な栄養素が少ないのではないかと考えられる。しかしO157は洗淨水中では減少しないことから調理器具、食品および床などへの二次汚染防止と野菜の低温管理には十分注意する必要がある。