

12 食器の清浄度に関する研究（第3報）

島根大教育 大塚としえ

先に当地方の、主に町部に於ける食器の清浄度を調査し、その清浄さに及ぼす条件について検討した。今回は上水道を使用せる都市部に於ける食器の清浄度を調べた。実験は滅菌綿棒を使用したふきとり法により、その結果、一般細菌数は1万以下が37.8%、大腸菌群陽性率は12.2%であった。且つ両者の間に高い相関が認められた。澱粉附着率は24.2%で、飯茶碗の方に多い。調理用具は大腸菌群陽性率50%で、食器より遙かに不潔であった。

食器の清浄な家庭は、食器を流水でよく洗い、フキンで拭き、使用しない時は戸棚の中に保管していた。又調理場が明るく、よく清掃されていて、落下菌数も少ない家庭は使用せる食器も又清浄であった。