

C-14 食器洗い用スポンジの細菌による汚染状態について

—台所の衛生に関する考察（第5報）—

四天王寺短大 ○三家喜久子
伏見 翠
岸田キクエ

1. 最近、どこの家庭でも、台所の流し台にスポンジを備え、鍋類や食器類の洗浄にこれを用いている場合が多い。ところがこのスポンジが使用後、案外不注意に流し台周辺に放置されていることが多いようであるので、今回、一般家庭から、現に使用中のスポンジを集めて、その細菌による汚染の状態をしらべてみた。

また一方、新品のスポンジを用い、これに鶏卵をふくませておいたものを、数種の方法によって処理を行ない、最も衛生的な管理法を検討してみた。

2. 各家庭から、上記スポンジを集め、NaCl 0.85%の蒸留水溶液に浸漬、約30分放置後、希釈して無菌シャーレーに注入培養、培地としてマンニット食塩培地・デイスオキシコーレイト培地・普通寒天培地を使用。

一方、新品の市販スポンジに生鶏卵をふくませて後、水洗処理と洗剤洗浄処理を行ない、処理後スポンジに十分に水分をふくませたものと、固く水分をしぼったものについて、前述と同じ方法により培養を行なった。

3. 一般家庭のスポンジは、予想以上に細菌汚染が見られる。

スポンジに、水分を含ませたまま放置すると、細菌汚染が進行する。

使用後、洗剤洗浄と水洗の併用処理をし、水分を十分にきって、風乾したものが最も好ましい結果が得られた。