

3. “ふきん”に食品汚染が残っている限り、乾燥に時間を要する場合は“ふきん”中の細菌の増殖は著しいものがある。従って、布製“ふきん”は専ら食器類に残る水分の除去に使うべきで、食器類の汚れはふきんで拭う前に予め、充分洗浄除去されていなければならない。

A-26 食生活の衛生に関する研究  
(第一報) 一家庭用ふきんの衛生一

池坊短大 ○志賀 儀子  
荻野 正子  
福丸百合子  
山本 由美  
福田 茂  
佐々木伸子  
川村 峰子  
ノートルダム清心女大 山口 三郎  
今木 喬

1. 一般家庭で使われている“ふきん”が細菌汚染されている実態については今迄の諸報告を更に確認し、最も衛生的な“ふきん”の使い方を考察するためにこの研究を行なった。

2. 使い古した“ふきん”について洗浄法別の大腸菌群及び一般細菌の除菌率を比較し、更に、澱粉を添加した稀釈牛乳液に大腸菌液を加えた標準汚染液に“ふきん”を浸漬した後、洗浄法別或いは、洗浄後の乾燥程度別に、大腸菌群と一般細菌数の検索を行なって、“ふきん”中に残存する細菌の消長を比較した。