

スの無洗浄区においては、g 当り大腸菌群は $7 \times 10^3 \sim 95 \times 10^4$ 、生菌数は $2 \times 10^4 \sim 21 \times 10^6$ の多数を検出したが、水洗浄あるいは洗剤洗浄の除菌効果は、相当高いことを認めた。

A-78 食生活の衛生に関する研究（第3報）
フィルム包装野菜の細菌汚染度と
洗浄の効果（その1）

池坊短大 ○福丸百合子
今木 喬
佐々木伸子
崎島 理子
ノートルダム女大 山口 三郎

1. 最近フィルム包装の野菜が広く販売されている。フィルム包装された野菜は、ばら売りのものに比べて、細菌の二次汚染はもとより、一次汚染すら少ないという印象を、消費者に与えがちである。このような野菜の一般家庭での取扱いについては、洗浄や保存の方法に問題がある。この包装野菜とばら売野菜のうち、主として生食野菜について、細菌検査を行ない、菌汚染の状態、洗浄による除菌効果を調べて、有効な洗浄方法を検討した。

2. 市販生食野菜の無洗浄のもの、水洗浄したもの、洗剤洗浄したものについて、振り出し法により、大腸菌群と生菌数を検査した。また洗剤の濃度別・時間別の洗浄効果を調べた。

3. ビーマン、きゅうり、生椎茸、ニューヨークレタ