

花王石鹼(株)家庭品研 梶田 文八

○森川 道子

1. 家庭で使われている台ぶきんやタワシには、非常に多数の一般細菌や大腸菌が認められ、食中毒の原因ともなっており、保健衛生上問題である。そこで演者らは種々の台所用品の効果的な除菌洗浄を調べる目的で、一連の実験を行なった。そのうち細菌汚染が著しい台ぶきんの洗浄法と、除菌効果、静菌効果の関係について報告する。

2. 一般家庭から集めた台ぶきんを切り、平板培養法により付着細菌数を数えるとともに、水道水、0.2%台所用洗剤溶液、台所用洗浄漂白剤(次亜塩素酸ソーダ製剤)溶液で洗浄処理した台ぶきんに残存付着する細菌数を数え、除菌率を求めた。また、各洗浄処理布付着細菌数の経時的消長を調べ、静菌効果の有無も検討した。更に、洗浄方法を指定して一週間家庭で台ぶきんを使用させ、洗浄方法と細菌汚染度との関係を調べた。

3. 水洗のみでは細菌除去は不十分であるが、台所用洗剤及び洗浄漂白剤洗浄を行なえば、細菌の98%程度が除菌される。しかし、台所用洗剤で洗ったふきん上では細菌が繁殖する為、一夜室内に置けば、再び洗浄前に近い程菌汚染されているのに対し、洗浄漂白剤で洗った台ぶきんでは、すすぎ後もなお残存付着している少量の有効塩素の作用で、細菌の発育を阻止する為、長時間清潔に保つことが出来る。また、洗浄漂白剤洗浄を一週間継続した家庭の台ぶきんは、他に比べ付着細菌数が極めて少なく、悪臭発生も防止できる。