

東京家政大家政

 神野 節子
 植木 菊誉
 林崎 洋子
 ○丸田 静子
 前島 寿子
 江崎志保子
 高瀬きみ子
 田木 礼子

1. まな板は細菌の巣窟の場といわれている。まな板をどのように衛生的に管理すべきか、このことを知るには毎日使用しているまな板の使用前、使用後、さらに水洗、洗剤処理、熱湯処理等を施行した後の一連の生菌数、大腸菌群などの実態を把握し、その中から衛生的に管理する最も適切な方法をみつけることを目的とした。

2. ①検体まな板：A食堂で使用中の木製まな板と合成まな板を種々の条件のもとに調製、②検液の調製：滅菌ふきとり枠を用い4カ所を調製滅菌したガーゼタンポンでふきとり細片し40 mlの緩衝生理滅菌水を加え激しく振って検液とする。さらに数段階の希釈列を作製。③培養：各段階の希釈列から2枚の滅菌シャーレに1 mlずつ注入、あらかじめ煮とこして約43°Cに冷却した普通寒天培地を混和平板、冷却後倒置して37°C、48時間培養した。また検液についてBGLB発酵管を用いて常法により大腸菌の検出を行なった。

3. ①本実験に用いた各種条件下の合成まな板と木製まな板との生菌数の差はほぼ同様な傾向を示した。②使用直後のまな板からは大腸菌群陽性率が高かった。③簡単な衛生管理法の一つとして熱湯処理は可成り有効であった。