

A-52 市販サラダの細菌汚染について  
郡山女子大 ○角野猛 富田孝三

目的 サラダの細菌汚染についての報告は多いが、各種細菌数の測定については余りなされていない。演者らは福島県郡山市内の食品店で購入したサラダ 60検体について、各種細菌数の測定と分離した大腸菌群の分類を行ない、若干の知見を得たので報告する。

方法 供試材料は精肉店、スーパーマーケット及びデパートにて 200g 購入し、その 100g を滅菌リン酸緩衝液 200 ml で稀釈し、滅菌ホモゲナイザーにて乳状化したものを試料とした。各種細菌数の測定は生菌数、大腸菌群、ブドウ球菌、好冷細菌及び腸炎ビブリオについて行なった。なお培地は、大腸菌群についてはデスオキシコーレイト培地、ブドウ球菌はスタヒロコッカス培地、腸炎ビブリオは BTB テイポール培地を使用した。大腸菌群の分類は IMVIC 反応、ゼラチンの液化、44.5°C の発育をみて行なった。

結果 1) 生菌数 最高値が  $1.7 \times 10^7/g$ 、最低値は  $8.0 \times 10^3/g$  であつた。2) 大腸菌群 60 例中 58 例にみられ、最高値が  $6.1 \times 10^5/g$  であつた。3) ブドウ球菌 最高値が  $1.2 \times 10^5/g$  であり 6 例には検出されなかつた。4) 好冷細菌 最高値が  $2.8 \times 10^5/g$ 、最低値は  $4.0 \times 10^2/g$  であつた。5) 腸炎ビブリオ 最高値が  $1.4 \times 10^5/g$  であり、17 例には検出されなかつた。6) 大腸菌群の分類 デリ培地より分離した大腸菌群 111 株について分類した結果、*E. coli* II 4 株、*E. coli* III 6 株、*C. freundii* I 13 株、*K. aerogenes* I 30 株、*K. aerogenes* II 14 株、*K. cloacae* 2 株、Irregular Type 43 株であつた。