

A-17 野菜の汚染状況調査—四季を通じてのレタス, キャベツについて—
文教大女子短期大学部 岩村泰子 O野崎忠子 高橋千代子

目的 先に着者の1人は市販の野菜の汚染状況を調査し、洗滌、消毒方法について検討し報告した。最近の野菜も四季を通じて入手できるようになり、当然栽培方法の違いが考えられる。そこで今回は野菜類の汚染が季節によつてどのような違いがあるかを検討した。

方法 野菜のうち、結球レタスや内部まで汚染が問題になるキャベツ、レタスを選び、スーパーマーケットと小売店に分け調査した。調査時期は春季(3,4,5月)夏季(6,7,8月)秋季(9,10,11月)冬季(12,1,2月)に分け昭和50年3月より51年2月の1年間とした。結球野菜の内部汚染を明らかにするために外側から3枚目, 7枚目, 芯部を試料として採取した。汚染指標菌として一般細菌数は標準寒天混濁培養37°C48時間のものを算定し、大腸菌群はデソキシコレート培地混濁培養37°C24時間行ない赤色集落の数で示した。

結果 キャベツの汚染状況を季節的に比較すると秋季に最も汚染度が高く一般細菌数 $10^6 \sim 10^7$, 大腸菌群多いもので 10^5 検出されている。次に夏, 春, 冬の順で冬季は汚染度が低くなっている。小売店とスーパーマーケットの間には差はあまり認められず、秋季においては包装されたものに大腸菌群数が多く検出されている。キャベツの内部汚染は3枚目に汚染度の高いものは7枚目でも菌数は多い。とくに秋季には芯まで汚染されていた。レタスの汚染状況もキャベツと同様秋, 夏に著しく汚染度が高く、また3枚目に汚染度の高いものは芯部からも大腸菌群が検出された。冬季は汚染度が低くなっている。