

目的 近年、急激な経済発達と共に、女性の社会進出の増加や単身赴任等で生活形態の変化が著しい。このようなことが食生活にも影響を与え、簡便化や合理化を求める傾向となつてきており、その一つとして「カット野菜」なるものも出現した。これは各種の野菜を、カットし詰め合わせたもので、購入後、加熱処理をして食するものと、加熱処理や洗浄処理をせずにそのまま食されると考えられる「野菜サラダ」の二種類に大別される。私共は、この一つであるそのまま利用される野菜サラダの安全性を懸念し、衛生学的立場からこの細菌汚染状態について検査を行ったので、その結果を報告する。

方法 野菜サラダは検査当日、午前 10 時～11 時に実験室に近い二店舗で購入し、実験室に持ち帰った。冷蔵庫に 3 時間放置後（温度約 7℃）、一般生菌数と大腸菌群検査を行った。検査方法は常法に従い大腸菌群は平板培養と共に、確認試験として BGLB 培地にてガス発生の有無を検査した。なお検査は、昨年 8 月から実施して、現在継続中である。

結果 野菜サラダの細菌汚染状況は（昭和 63 年 1 月現在）、一般生菌数は 10^6 が最大値で 38 検体中 13 検体（検出率 34%）、 10^5 は 34%、 10^4 は 32% の検出率であり、検査した野菜サラダすべてから 10^4 以上の生菌数が検出された。また大腸菌群は、 10^4 ～ 10^7 検出されたものが 37 検体であり、検出率は 97% と高率であった。以上の結果から、野菜サラダの衛生状態は、まことに憂慮されるべき現状であるといえよう。