

## 半日の室内干しで、台ふきんの雑菌数は700倍以上に！

**食卓や調理台を拭くなら、ティッシュやキッチンペーパーを使ったアルコール除菌拭きが衛生的！**

アルコール除菌 ラボ@キッチン&食卓（事務局：東京都渋谷区）では、2014年3月に、衛生微生物研究センターと共同で、台ふきんの雑菌汚染に関する実験を行いましたので、その結果を発表いたします。

### ■ 背景

梅雨や夏になると気になるのが雑菌の繁殖です。特にキッチンの高温多湿な環境は、雑菌にとって増殖しやすく、キッチン用品にも注意が必要になってきます。

当研究所が、特に今回注目したのが、どのご家庭でも使用頻度の高い台ふきんです。水洗いした台ふきんをキッチンのシンク脇などに干し、自然乾燥させ、そのままご使用になっているご家庭も多いことでしょう。

そこで、アルコール除菌 ラボ@キッチン&食卓では、衛生微生物研究センターの協力の下、梅雨・夏時のキッチンを想定した高温多湿の環境で台ふきんを干すと、台ふきんの雑菌数がどのように変化するかを調べました。

### ■ 実験方法

- STEP① 清潔な台ふきんで、食事後を想定した食べカスなどが付着している食卓を水拭きする
- STEP② 食卓を拭いた台ふきんを水道水でもみ洗いし、水を絞る
- STEP③ 水を絞った台ふきんを、梅雨時を想定した気温25℃、相対湿度75%の室内環境で自然乾燥させる
- STEP④ 台ふきんに付着している雑菌数を2時間ごとに採取・計測する

### ■ 調査結果

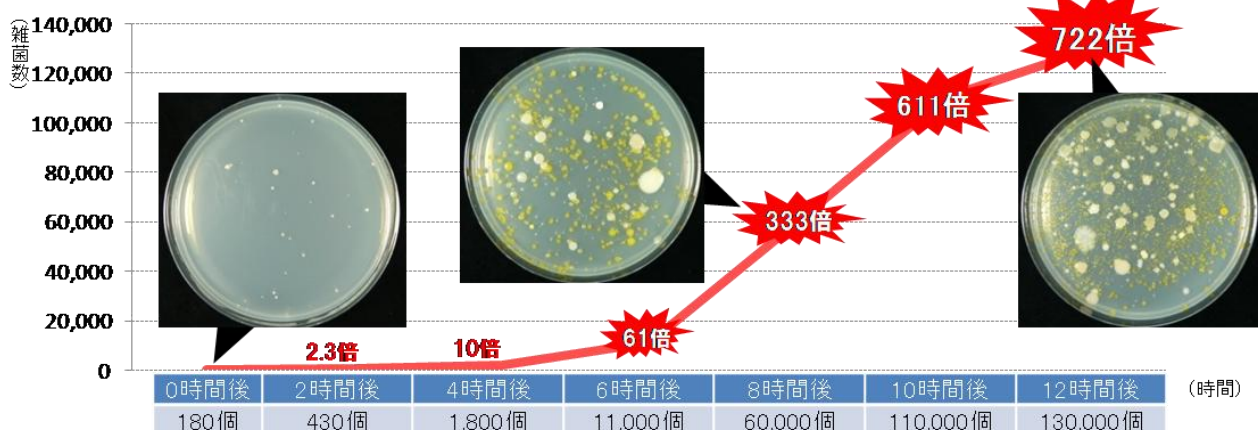
#### ① 水洗い後の台ふきんには180個の雑菌が残留

食べカスなどで汚れた食卓を拭いた台ふきんをよく水洗いしても、180個の雑菌が残留しており、完全に雑菌を落とし切れていませんでした。

#### ② 台ふきんをシンク脇などの高温多湿環境で干すと、6時間後に61倍、12時間後に722倍に！

雑菌が残留していた台ふきんを、キッチンのシンク脇などを想定した高温多湿な環境で干すと、180個だった雑菌は6時間後には61倍（11,000個）に増殖。8時間後に333倍（60,000個）、12時間後に722倍（130,000個）に達し、干してから半日たっても増殖を続けていました。

#### ▼ 水洗い後、室内に干した台ふきんの2時間ごとの雑菌数



※表中数値は台ふきん1枚あたりの生菌数

※シャーレの雑菌写真はまな板の雑菌を32±1℃で48時間培養したもの

## ■ 結果考察

食卓を拭いた台ふきんを水洗いしても完全に雑菌や汚れを落とすことができませんでした。しかも、多くのご家庭で行われているシンク脇での室内干しでは、台ふきんの雑菌がどんどん増殖していました。

台ふきんの洗い方やキッチン環境や干し方によっては、台ふきんを介し、食卓や調理台などに雑菌を広げているかもしれません。

## ■ 清潔な環境への提案

- 台ふきんを洗った後に干しておくだけでは、菌が残っている可能性があります。菌を広げるのを避けるためにも、使用後の台ふきんは漂白、天日干しにしましょう。毎日、漂白するのは手間がかかると感じる場合は、台ふきんを乾かした後、**アルコール除菌剤をスプレーして除菌するのがおすすめです。**
- 食卓や調理台を拭く際は、きちんと除菌された台ふきんを使いましょう。さらに簡単・手軽にすませたい方には、**ティッシュやキッチンペーパーを使った“アルコール除菌拭き”をおすすめします。**使い捨てなので衛生的で、しかも**高濃度アルコールが水拭きしただけでは取りきれない菌まで除去し、食卓、調理台を清潔にします。**

アルコール除菌 ラボ@キッチン&食卓では、皆さまがご家庭で安心して楽しい食卓を囲めるように、アルコール除菌による清潔なキッチン環境作りを推進してまいります。

【『アルコール除菌 ラボ@キッチン&食卓』とは】

アルコール除菌 ラボ@キッチン&食卓は、一般家庭のキッチンや食卓における衛生意識を高め、清潔なキッチンのためのアルコール除菌の実践方法を伝えていくことを目的に設立された研究所です。梅雨や夏は食べ物が痛みやすく、食中毒の話題も多くなり、特に細菌性食中毒の発生件数は夏場にピークを迎えます。当研究所では、こうした時期に、ウェブサイトを通じ、アルコール除菌スプレーの使い方をはじめ、キッチンや食卓の衛生管理に役立つ様々な情報を発信しています。

URL : <http://alcohol-jokin.com/>

対応端末 : PC /スマートフォン

### ▼主なコンテンツ

#### ①アルコール除菌 ラボ@キッチン&食卓とは

アルコール除菌の実践方法やアルコール除菌活用のメリット、当研究所の活動目的などを紹介

#### ②プロも実践！アルコール除菌

料理研究家や家事アドバイザー、飲食店などキッチンの衛生管理を徹底的に行っている方々の雑菌対策・アルコール除菌の活用術を紹介

#### ③キッチン&食卓の雑菌研究室

- ・雑菌繁殖 Movie : 雑菌の繁殖する様子や高濃度アルコール除菌剤によって雑菌の活動が止まる様子を紹介
- ・研究レポート : 衛生微生物研究センターと共同で行った各種調査、実験結果を公開

#### ④ニュースリリース&イベントレポート

アルコール除菌 ラボ@キッチン&食卓の最新の情報をお知らせ

#### ⑤お役立ちリンク

食品衛生管理や食中毒予防についてのお役立ちリンク集

【実験協力：衛生微生物研究センターについて】

衛生微生物研究センター（所長：李 憲俊 所在地：東京都葛飾区）は、汚染微生物分析試験、保存効果力試験（チャレンジテスト）、微生物限度試験、抗菌抗カビ試験、カビ抵抗性試験、最少発育阻止濃度（MIC）試験、空中浮遊微生物分析試験、一般生菌数測定試験、消臭試験、その他の微生物関連試験などを行っている民間の研究機関です。