

掃除実態からみえてきた キッチンの菌を増やさないポイント

生活者研究センター
ファブリック&ホームケア研究室

梅雨時や高温多湿な季節は、食中毒のリスクも高まり、家庭での衛生管理にいっそう注意が必要です。以前、「キッチンの意外な汚れに注意」(2017年1月現場レポート)では、キッチンの蛇口の取っ手や手拭き用タオルなどは菌の汚染度が高いにもかかわらず意識されておらず、それらが媒介となってさらに汚染が広がる可能性について報告しました。今回は、キッチンの掃除実態とその汚染状態から、菌の増殖を防ぐ対策について考察します。

- 調理台の掃除は水拭き中心、
見た目がきれいであれば清潔だと思っている人は39%
- キッチンは家の中でも菌による汚染度が高い場所
- 掃除の仕方による菌の汚染度の違い
- キッチンの掃除は、汚れや菌を「しっかり」落とすことが重要

【調査概要】

「家庭内の衛生環境調査」

調査期間：2016年4～6月
調査方法：インタビュー調査と拭取り検査
調査対象：首都圏在住30～60代既婚女性
対象者数：14人

調査期間：2016年6月
調査方法：拭取り検査
調査対象：首都圏在住30～60代既婚女性
対象者数：30人

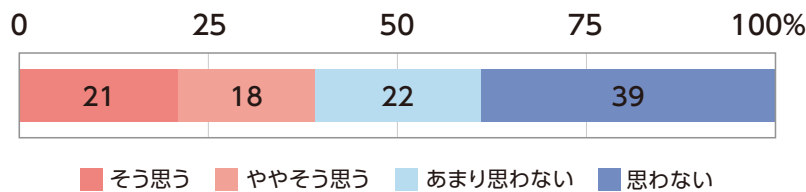
「キッチンの衛生意識調査」

調査期間：2017年3月
調査方法：WEB調査
調査対象：「くらしの研究」読者20～60代既婚女性
回答者数：3,810人

調理台の掃除は水拭き中心、見た目がきれいであれば清潔だと思っている人は39%

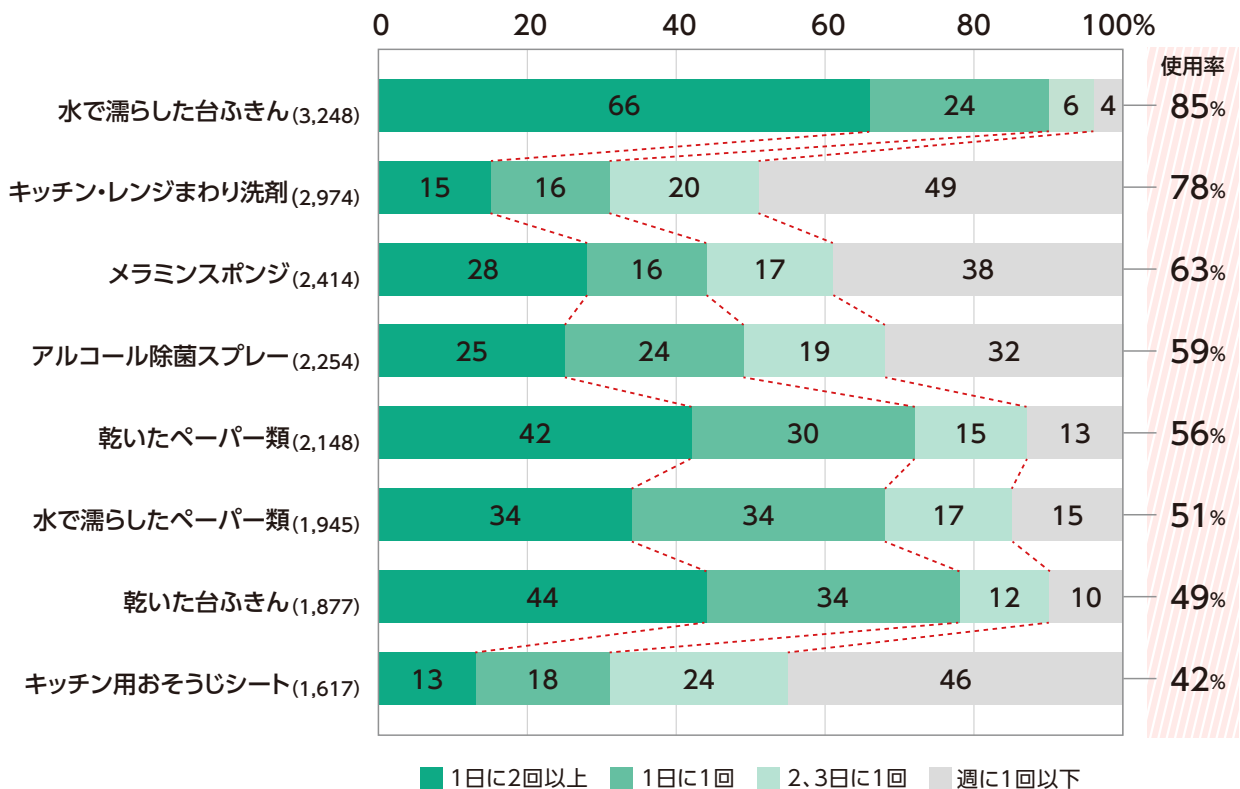
厚生労働省の統計「食中毒の施設別発生状況」(2016年)によると、発生件数が飲食店に次いで多いのが家庭です。家庭にも食中毒の危険が潜んでいることを認識しておく必要があります。調理台について、「目に見える汚れがなければ清潔だと思いますか?」の問いには、39%が「そう思う」「ややそう思う。」と回答(図1)。見た目がきれいであれば清潔であると捉えている様子がみられ、見た目で清潔かどうかを判断している人が少なくないことがわかりました。掃除実態では、「水で濡らした台ふきん」の使用率は85%、使用者の90%が毎日使用しており(図2)、水拭きで掃除をしている人が多い結果となりました。

■目に見える汚れがなければ清潔だと思いますか?



20~60代 既婚女性 3,810人
(花王 生活者研究センター調べ)

(図1)「調理台」の衛生意識



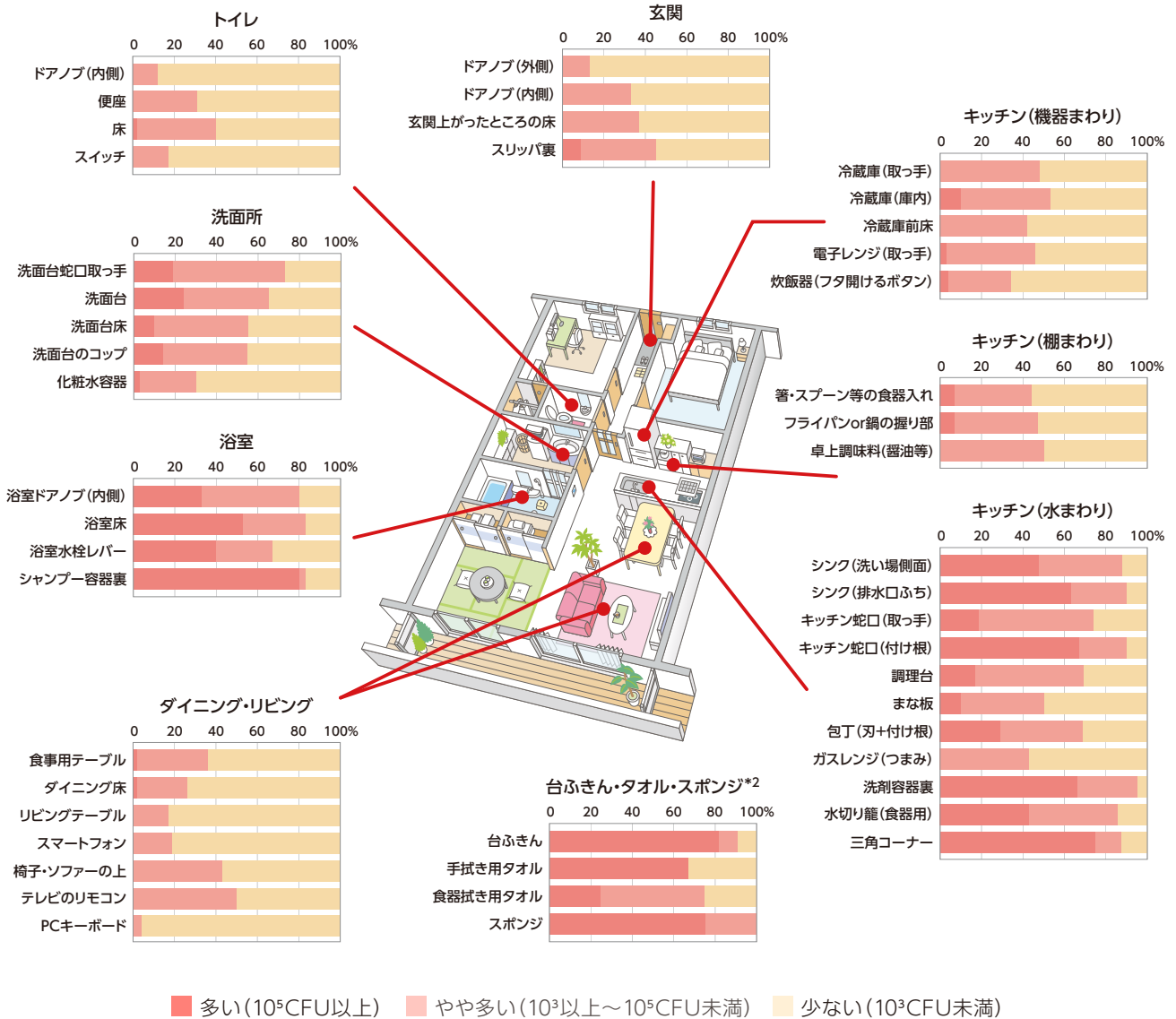
20~60代 既婚女性 3,810人
(花王 生活者研究センター調べ)

(図2)「調理台」の掃除道具別使用率と掃除頻度

キッチン在家中でも菌による汚染度が高い場所

家中で微生物汚染の「拭取り検査*1」を実施したところ、ほとんどの家庭でキッチンや浴室などの水周りからは、多くの菌が検出され、菌による汚染度が高いことが明らかになりました(図3)。特にキッチンでは、肉や魚、卵など食材由来の菌が持ち込まれると同時に、調理をする場所であるため注意が必要です。

*1:拭取り検査(スワブ法)。調理台等の平坦で広い箇所は100cm²(10cmx10cm)を、取っ手等の平坦でない場所は対象箇所を万遍なく拭き取った後、定法により生菌数を測定しました。ただし、台ふきん・タオル・スポンジ*2は、リン酸緩衝生理食塩水(100ml)を用いて菌を抽出した後、定法により生菌数を測定しました(2017年1月現場レポート:<http://www.kao.co.jp/content/dam/sites/kao/www-kao-co-jp/lifei/report/pdf/29.pdf>)。



(図3) 家庭内の菌汚染実態

2016年4月~6月 家庭訪問による拭取り調査 42軒
(花王 生活者研究センター調べ)

今回、生菌数の目安として、少ない(10³CFU未満)、やや多い(10³以上~10⁵CFU未満)、多い(10⁵CFU以上)を文献等*を参考に設定しました。CFUはコロニーの数を示し、単位は拭取り検体あたり(CFU/10ml)。

*Ojima, M., et al. "Hygiene measures considering actual distributions of microorganisms in Japanese households." Journal of Applied Microbiology 93.5 (2002): 800-809.

掃除の仕方による菌の汚染度の違い

キッチンの拭取り検査による生菌数調査では、菌数が全般的に多い家庭と少ない家庭に分かれました。調理台の場合、菌数の少ない家庭では、定期的に洗剤や除菌剤を使って掃除をしていたのに対し、菌数の多い家庭では、洗剤や除菌剤などは使用せずに水拭き中心の掃除を行っていました。シンクの場合も同様で、菌数が多い家庭は水洗いだけの掃除が多いようでした。

生菌数測定結果



今回、生菌数の目安として、少ない(10³CFU未満)、やや多い(10³以上~10⁵CFU未満)、多い(10⁵CFU以上)を文献等*を参考に設定しました。CFUはコロニーの数を示し、単位は拭取り検体あたり(CFU/10ml)。
 *Ojima, M., et al. "Hygiene measures considering actual distributions of microorganisms in Japanese households." Journal of Applied Microbiology 93.5 (2002): 800-809.

キッチンの掃除は、 汚れや菌を「しっかり」落とすことが重要

菌の増殖の3要素は「水分・温度・栄養」です。汚れが残っていると菌の栄養となり、増殖の要因になることが考えられます。見た目がきれいであっても清潔だと判断せずに、洗剤などを使って汚れ(=栄養)をしっかり除去することが大切です。また、調理器具やシンクまわりなどの除菌を行うことも重要です。菌の量が多ければ病原菌や食中毒菌なども相対的に多くなると考えられ、リスクが高まります。食材を扱うキッチンでは食中毒予防のためにも、見えない汚れまで落とす掃除を日常的に行うことが大切です。



●お問い合わせ・ご意見は **花王株式会社 生活者研究センター**

〒131-8501 東京都墨田区文花 2-1-3 TEL. 03-5630-9963(月～金 9:00～17:00) FAX. 03-5630-9584

くらしの研究 <http://www.kao.co.jp/lifei/>

※掲載の記事・写真の無断掲載・複写を禁じます。