

水拭きだけでは菌が増える!?

花王株式会社「生活者研究センター」

『掃除実態から見えてきた キッチンの菌を増やさないポイント』を公開



暮らしの現場レポート

梅雨が近づき、温度も湿度も上がる季節は、細菌が原因の食中毒のリスクが高まります。食中毒の発件数は、飲食店に次いで家庭が多く（2016年：厚生労働省）、家庭でのキッチンの衛生管理には、いっそうの注意が必要です。

花王株式会社「生活者研究センター」（※1）は、2016年4月～6月に菌の量を指標に家の中の衛生状態の調査と、併せて掃除方法のヒアリングを実施しました。また2017年3月にキッチンの衛生意識調査をおこないました。

その結果、「目に見える汚れがなければ清潔」と思っている人は約4割で、見た目がきれいならば衛生的であると捉えている人が少なくありませんでした。また、ほとんどの家庭で毎日掃除しているにもかかわらず、調理台の菌の量は掃除の仕方によって大きく異なることが明らかになりました。菌数の少ない家庭では定期的に洗剤等を使って掃除しているのに対して、菌数の多い家庭では洗剤等は使用せずに水拭き中心の掃除をおこなっていました。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、温度・湿度条件によって菌が増殖すると考えられます。高温多湿となるこれからの季節は、見た目がきれいであっても、洗剤等を使って汚れをしっかりと除去することが重要です。

■ 調査結果のポイント

- ・キッチン在家中でも菌による汚染度が高い場所。
- ・調理台の掃除は水拭きが多く、見た目がきれいであれば清潔だと思っている人は約4割。
- ・菌の量は掃除の仕方により異なり、菌が少なかったのは定期的に洗剤等で掃除をしている家庭。

詳しい情報はこちら！

くらしの研究「くらしの現場レポート」 <http://www.kao.co.jp/lifei/report/33/>

また、料理研究家で HACCP コーディネーターの若宮寿子さんのインタビューも「達人コラム」で紹介しています。キッチンの衛生管理に、世界基準である HACCP の方式を取り入れ、手間をかけずに危険を遠ざけて、簡単に衛生管理ができる方法をアドバイスいただきました。食中毒に注意したいこれからの季節に必見です。

くらしの研究「達人コラム」 <http://www.kao.co.jp/lifei/column/33/>

※1 花王株式会社「生活者研究センター」 <http://www.kao.co.jp/lifei/about/>

「生活者研究センター」では、花王グループの使命である「よきモノづくりを通じて人々の豊かな生活文化へ貢献すること」の実現をめざし、生活者ひとりひとりの暮らしを見つめた生活者研究を行っています。生活現場での観察と対話を重ねながら、行動に表れない本音、説明できないこだわりなど、行動の裏にひそむ「おもい」まで読み解いて、課題を発掘し、商品やコミュニケーション開発に活かすとともに、生活者研究のウェブサイト、花王「くらしの研究」から、広く社会に発信しています。

花王「くらしの研究」 <http://www.kao.co.jp/lifei/>

■本リリース（MKニュース）に関するお問い合わせ先



花王株式会社 商品広報センター

〒103-8210 東京都中央区日本橋茅場町1-14-10 TEL:03-3660-7259 / FAX:03-3660-7848

<http://www.kao.com/jp/> ©Kao Corporation

※本資料記載の記事・写真の無断転載・複写を禁じます。リンク先は本件掲載時の情報であり、予告なく変更になる場合がございます。