

アルコール製剤「フードケア」の殺菌スペクトル

株式会社ブリーズ

品質管理部

TEL06-6412-3155(代)

アルコール製剤「フードケア」を各種栄養細菌に対する殺菌力を、殺菌時間を測定することにより検討した。

1) 供試薬剤

フードケア 75%(v/v%)、フードケア 65%(v/v%)、フードケア 59%(v/v%)

2) 供試菌株:結果参照

3) 菌液の調整

全ての菌株は Trypticase soy broth(BBL)30ml に 3 白金耳 (φ 3mm) 接種し、37° 18時間2回以上継代培養したものを原菌液とした。原菌液を 3000rpm15 分間遠心分離後、その沈渣を滅菌生理食塩水で 2×10^8 cclls/ml に濃縮し、供試菌液とする。

4) 測定法

各消毒剤 10ml に供試菌液 0.1ml を加え攪拌し、25° において一定時間 (15、30 秒、1 分) 作用させた後 0.1ml をサンプリングし、二次培地 * 10ml に接種する。そして 31°、48 時間培養を行い、培地の混濁により、菌の有無を判定し、殺菌時間とする。

*二次培地: 中和剤入感受性ブイオン培地。培地 10ml には中和剤 1ml を含んでいる。また、二次培地が薬剤添加においても、充分中和可能であることを確認した。

5) 結果 各濃度消毒剤の殺菌時間(有機物非存在下)

菌種	フードケア 75% 殺菌時間 (min)	フードケア 65% 殺菌時間 (min)	フードケア 59% 殺菌時間 (min)
E .coli 大腸菌	0.25	0.25	0.5
St. aureus 黄色ブドウ球菌	0.25	0.25	0.5
MRSA(臨床分離) 京都赤十字菌種	0.25	0.25	0.5
Pse.aeruginosa 緑膿菌	0.25	0.25	0.5