

知っていますか？飲み残しに潜む危険・・・ あなたのベビーマグは、大丈夫ですか？

ペットボトルに直接口をつけて飲む・・・よく見る光景です。

しかし、ここには様々な微生物による汚染の危険性が潜んでいることをご存知ですか？

国民生活センターが行ったペットボトルの微生物テストによると、ミネラルウォーター・果汁飲料・スポーツ飲料・茶系飲料に大腸菌などの菌をそれぞれ添加し、5度・20度・30度で保管して5日間の菌数の変化を調べたところ、栄養素がないミネラルウォーター、もしくは5度に保管した場合を除き、菌が増加していることがわかりました。

こうしたことから、国民生活センターでは、飲み残しは早めに飲みきるか、冷蔵庫で保管するように呼びかけています。

では、“飲み残しの温床”ともいえるベビーマグは大丈夫？ベビーマグの温度変化と菌の繁殖を調べてみました。

保冷商品と一般商品を比較 8時間後の菌数は10倍以上に！！

【試験方法】 真空断熱保冷マグと一般商品の時間経過による大腸菌発生比較

保冷ができる「サーモス 真空断熱2ウェイベビーマグ」と「市販プラスチック製マグ」の2種類のベビーマグに、8°Cの麦150mlを入れ、そこに大腸菌を添加して35±1°Cの環境に置く試験を実施。

菌添加直後～8時間後までの、麦茶の温度変化と大腸菌の数の変化を観察。（財団法人 東京顕微鏡院 調べ）

外気温の影響を受けて一気に35度近くまで麦茶の温度が上がった対照商品と比べて、サーモスベビーマグ内の麦茶は緩やかに温度が上昇し、8時間後でも25度を維持している結果に。（図1）

さらに、大腸菌の成長を調べると、対照商品では6時間後に約10倍となる大腸菌も、サーモスベビーマグではほとんど成長していないことがわかりました。（図2）

こうした結果から考えると、ペットボトルと同様に、ベビーマグも飲み残しを常温で保管することは避けたほうが良いようです。飲み残しに気をつけて、大切な子どもを食中毒から守りましょう。

図1)温度変化

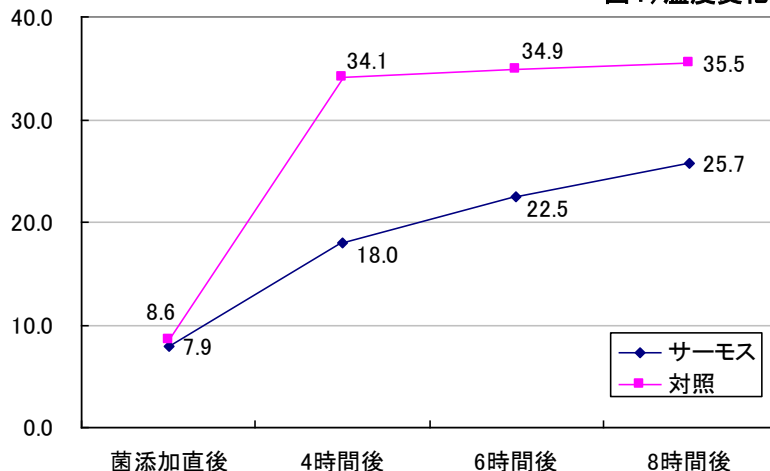
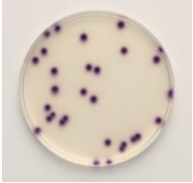
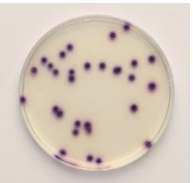

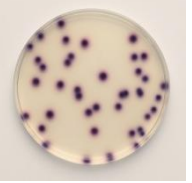



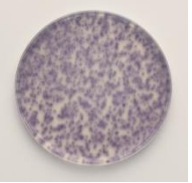


図2)大腸菌の変化

	菌添加直後	4時間後	6時間後	8時間後
サーモス 真空断熱 2ウェイ ベビーマグ	 31	 29	 38	 41
対照商品	 28	 55	 300以上	 300以上

写真右下は試験液1mlあたりのコロニー数