

財団法人機能水研究振興財団平成 25 年度調査研究事業

生魚介類汚染腸炎ビブリオに対する次亜塩素酸水の除菌効果評価

目的

食中毒原因菌の一つ腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) で汚染した生魚介類の次亜塩素酸水洗浄による除菌効果を最確法により試験する。

試験機関、試験番号及び試験期間

日本微生物クリニック株式会社 (試験機関)、JMC-20140123-K (試験番号)、2014 年 1 月 23 日～1 月 27 日

Evaluation of hypochlorous acid waters for their eliminating activity against *Vibrio parahaemolyticus* contaminated on the raw fish meat

Functional Water Foundation

Strongly acidic (pH2.4) as well as slightly acidic (pH6.5) hypochlorous acid waters were demonstrated by MPN (Most Probable Number) method for their activity to eliminate *Vibrio parahaemolyticus* contaminated on the raw fish meat.