

## 宇宙食における衛生検査の重要性

## Importance of the examination of hygiene in space foods

\*米津 知恵<sup>1</sup>、片山 直美<sup>1</sup>

\*Chie Yonezu<sup>1</sup>, Naomi Katayama<sup>1</sup>

1.学校法人越原学園 名古屋女子大学 家政学部 食物栄養学科

1.Nagoya Women's University

閉鎖空間における微生物管理は大変重要です。温度や湿度によって微生物が異常に繁殖することが考えられるからです。特に食中毒の防止は大変重要です。アメリカ火星協会がアリゾナに持つMDRS（閉鎖空間施設）において得られたデータから、注意すべき宇宙船内の微生物管理区域を考えました。食事に関する場合、調理操付近や調理済み食品の置かれている場所の衛生管理が必要です。食品の飛び散りも管理する必要があります。その際、アルコール消毒や次亜塩素酸ナトリウム消毒などでふき取りを行うことが有効です。トイレやシャワーでの衛生管理も重要です。乾燥していても、いったん湿気が戻ると微生物は繁殖します。水のふき取りは重要です。また寝具や服における衛生管理が必要です。怪我をしている人の指やし尿の始末における微生物管理の強化が必要です。

キーワード：宇宙食、微生物検査、衛生管理

Keywords: Space foods, Examination of microbe, Hygiene management