

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

電解水について

現在多くの給食施設で、電解水というものが使われています。

★電解水とは

電解水とは、食品や調理器具の洗浄・除菌に利用するものです。調理室内に設置した生成装置から、酸性又はアルカリ性の電解水を作り、使用します。

様々な施設で聞き取り調査をしたところ、次亜塩素酸ナトリウムに比べると臭いが残らないという特性があり、野菜や果物などの食品に使用されているケースが見られました。

★使用時の注意点

電解水を使用する際は、メーカーが効果を保証している状態を維持するようにしましょう。

電解水は塩素濃度とpHが、殺菌効果を大きく左右します。各メーカーが定めた基準通り電解水が出ているか、塩素濃度とpHの定期的なチェック及び記録を行いましょう。また、メーカーに来てもらい、pHセンサーの校正や電極の交換など、機械のメンテナンスも定期的に実施しましょう。

電解水は流水で使用するのが基本となっています。有機物の汚れがあると、塩素濃度が低下しますので、汚れを



落として使用する必要があります。

※嘔吐物処理は、次亜塩素酸ナトリウムを使用しましょう。

紫外線殺菌庫について

包丁やまな板などの調理器具の保管に、紫外線ランプの付いた殺菌庫を使用している施設が多く見られます。

紫外線ランプの寿命は、ランプにより異なり、連続点灯にて3000〜5000時間程です。この寿命とは点灯しなくなるという事ではなく、殺菌効果が保証されている時間です。そのため、点灯していても寿命を過ぎれば殺菌効果が薄れている可能性があります。交換を忘れないためにも、寿命を計算し、保管庫に交換時期を表示するようにしましょう。また、紫外線の当たらない部分には殺菌効果がありませんので、調理器具の詰め込み過ぎには注意しましょう。

(寿命の計算方法)
ランプの寿命 < 3000~5000 > (時間)
寿命(日数) = $\frac{\text{ランプの寿命}}{\text{1日の使用時間}}$ (時間)

★80代夫婦がふぐを食へ食中毒

1月に大分県に住む80代の夫婦が、知人からもらったふぐを自宅で調理し食べた後、唇のしびれや手足の脱力感、嘔吐などの症状を訴え入院しました。命に別条はなかったとのこと。食べたふぐはシヨ

ウサイフグとみられ、このふぐの皮に含まれるふぐ毒のテトロドトキシンによる食中毒と考えられています。2人は、ふぐの皮が入ったみそ汁を食べて、約3時間半後に症状を訴え病院に搬送されました。



によって有毒部分や毒量に差があります。★ふぐを釣っても、食べない・あげない・持ち帰らない！

★ふぐの食中毒に注意！

食中毒事故の中でも特に死亡例が多いのがふぐによる食中毒です。ふぐ食中毒事故の大半は家庭での無免許調理によるものです。釣ったふぐを自分で調理したり、他人に譲ることが事故につながります。

★ふぐ毒「テトロドトキシン」の怖さ

テトロドトキシンは麻痺による呼吸困難から死に至る神経毒です。食後20分から3時間程度の短時間で症状が現れます。毒の強さは青酸カリの500〜1000倍といわれ、わずかな量を摂取しただけで死につながります。テトロドトキシンは、熱や酸に強いいため、普通の調理では分解されません。水にはあまり溶けないため、水さらしても無毒化することは出来ません。

★ふぐの毒性について

ふぐは種類により食べられる部位が決まっています。

1月に愛知県のスーパーでヨリトフグの肝臓が売られる事故がありました。肝臓に関しては種類に関係なく、提供・販売が禁止されています。また、季節や漁獲地域

処理等により人の健康を損うおそれがないと認められるフグの種類および部位

種類(種名)	部位		
	筋肉	皮	精巢
クサフグ	○	×	×
シヨウサイフグ	○	×	○
トラフグ	○	○	○

※厚生労働省HPより一部抜粋 ○:可食部位

新鮮な食品であればすべて安全？
A ×
食品は新鮮なものを食べるのが基本です。魚の刺身などは新鮮な方が安全です。しかし、肉に関しては新鮮であれば生で食べても安全であるという考えは誤りです。

新鮮な肉ほど食中毒菌や寄生虫も活発だからです。例えば、カンピロバクターは微好気性の細菌のため、肉が新鮮な程感染力が強く、食べたときに感染する危険性が高いです。



編集後記

2月になり、寒さの中にも春の足音が聞こえてきました。今月の写真は、「ハムスター」です。