

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
小倉北区馬借 1-7-1
4 階
TEL 093-522-8728
FAX 093-522-1025

12月となり、今年も残すところ僅かとなりました。新年に向けて大掃除などの片付けを行っていたり、年末年始のイベントを控えているなど、忙しく過ごされているかと思います。

今回は、手指や器具類に使用する消毒薬の中でも代表的な『アルコール』と『次亜塩素酸ナトリウム』についてまとめました。



アルコール

(特徴)

- ・毒性が低く、手指にも使用できる。
- ・揮発性により使用後に残存しない。
- ・サビやすい材質にも使用できる。

(使用上の注意)

アルコールが病原体に殺菌効果を示すのは、病原体表面のタンパク質の変性や脱水作用が起るためです。

この点から、病原体表面に作用させることや、タンパク質の変性を起こすアルコール濃度(70%~80%)を保つこと、また、揮発する際に脱水させることが消毒する上で重要だと分かります。

①使用時は器具や手指に汚れや油分が残った状態では病原体にアルコールが作用しないので、汚れをきちんと落とすこと。水分がある場合はペーパー等で十分に拭き取ること。

②また揮発する際に脱水作用により殺菌するので、手にアルコールを使用する際に、手全体に刷り込みながらしっかりと揮発させて殺菌すること。

③器具の場合、アルコールを噴霧しただけだと付着した面のみしか殺菌されないのので、アルコールを染み込ませたペーパータオル等で拭くことで全体を消毒すること。

次亜塩素酸ナトリウム

(特徴)

- ・アルコールで効果が期待できないウイルスやカビに対しても効果がある。
- ・残留性がある。
- ・材質によって使えない。

(使用上の注意)

次亜塩素酸ナトリウムは水溶液にすることで、遊離した次亜塩素酸が病原体のタンパク質の変性を起こしたり、酸化作用を示すことで殺菌作用を示します。

次亜塩素酸ナトリウムで消毒をする際には有機物を洗剤で洗い流してから使用すること、タンパク質の変性を起こす濃度を保つことに注意してください。

①次亜塩素酸ナトリウムで漬け置きする場合は、油分や汚れを十分に落としてから漬けること。
②靴消毒槽などで使用頻度や汚れが多い場合は交換の頻度を上げること。
③使用する濃度は調理器具やドアノブなどの通常の掃除では200ppm、嘔吐物などの汚染のひどい所では1000ppmです。希釈方法については左図の早見表を参考にしてください。

次亜塩素酸ナトリウム 5% 原液を使用した場合
★市販の家庭漂白剤に多い。

	200ppm (0.02%)	1000ppm (0.1%)
1 ℓ	4 ml	20 ml
5 ℓ	20 ml	100 ml
10 ℓ	40 ml	200 ml
20 ℓ	80 ml	400 ml

次亜塩素酸ナトリウム 6% 原液を使用した場合
★業務用の次亜塩素酸ナトリウム溶液に多い。

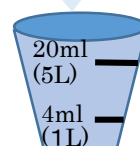
	200ppm (0.02%)	1000ppm (0.1%)
1 ℓ	3.3 ml	16.7 ml
5 ℓ	16.7 ml	83 ml
10 ℓ	33 ml	167 ml
20 ℓ	67 ml	333 ml

次亜塩素酸ナトリウム 12% 原液を使用した場合
★業務用の次亜塩素酸ナトリウム溶液に多い。

	200ppm (0.02%)	1000ppm (0.1%)
1 ℓ	1.7 ml	8.3 ml
5 ℓ	8.3 ml	42 ml
10 ℓ	17 ml	83 ml
20 ℓ	33 ml	167 ml

※原液濃度に注意して下さい。

いつも使用する原液量はコップなどを使用して、マシク等で線を引いて使用すると便利です。水 1g=1ml なのでスケールで計量することで、容量の線をコップに引くことができます。小さめのコップを使用して下さい。



年末年始は、通常とは異なるメニューや製造量が増えることから食中毒事件が発生するリスクの高いことがあります。実際、年明けには保健所に食中毒疑いの連絡が入る時もあります。

注文が集中しやすいことで、施設や人員のキャパオーバーになる施設や、臨時の人員が入る施設も多いのではないのでしょうか。

通常より多い製造・注文受付をしている際には、健康チェック・手袋等の使用・作業ごとの手洗いなどを注意してください。忙しさから手洗いや手袋をしていないケースや、従業員自身がノロウイルス等に感染しているケースなどが原因で、食中毒事件の原因となった場合もあります。

今一度、従業員への周知と当日の作業工程の確認等を行ってください。

今月の写真は「ピオラ」です。