

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

梅雨が明けて気温が上昇し、いよいよ夏本番となりました。気温が急激に上昇したことにより、食品の温度管理についても、より一層の注意が必要となります。

食中毒注意報発令！

7月7日、「食中毒注意報」が発令されました。例年は6月中旬～下旬の発令でしたが、今年は、過去10年間で最も遅い発令でした。



食中毒注意報とは、食中毒が発生しやすい気象条件になったことをお知らせすることにより、食中毒の発生を未然に防止することを目的として発令されるものです。

発令基準

気温25℃以上、湿度70%以上の日が2日間連続した場合に発令

※今年の発令にいたる観測データ

7月6日 気温 25.8℃ 湿度 88.5%
7月7日 気温 29.5℃ 湿度 75.8%

食中毒が発生しやすい気候であることを意識し、これまで通りの管理方法で問題ないか今一度確認しましょう。

食品・器具類の消毒について

今月号では、食中毒等を防ぐために重要な食品・器具類の「消毒」についてご紹介します。消毒の方法が適切でないと、効果が出ない場合もあります。

消毒方法の種類と効果を示した表です。

対象 消毒方法	一般細菌	カビ	芽胞	ウイルス
アルコール	○	△	×	△*2
次亜塩素酸Na	○	○	○*1	○
煮沸	○	○	△	○

*1 高濃度(1,000ppm以上)で有効

*2 エンベロープ(脂質膜)を持たないウイルスに対しては効果が得られにくい



アルコールは使用しやすく、多くの菌に対して効果的ですが、ノロウイルスなど一部のウイルスには効きづらいです。目的に応じて適切な方法を選択しましょう。

また、汚れが残ったままでは十分な消毒効果を得られません。**消毒の前に洗浄をしっかり行うことも重要です。**

それぞれの消毒方法について、ポイントを解説します。

★アルコール

手指等の消毒には、**76.9%～81.4%の消毒用エタノール**が効果的です。水で薄まると効果がなくなってしまうため、**水分をよく拭き取ってから使用**しましょう。

噴霧するだけでは、アルコールがかかった部分にしか効果がありません。**全体にのばして使用**しましょう。

★次亜塩素酸ナトリウム

用途に応じて**適切な濃度で使用**し、10分間程度**漬け置き**してください。漬け置きの際は、器具全体が漬かるようにしましょう。

調理器具等

→**200ppm**
(1Lのペットボトルに水を入れ、**キャップ1杯(5ml)**の原液を加える)

吐物、下痢付着物
→**1,000ppm**
(500mlのペットボトルに水を入れ、**キャップ2杯(10ml)**の原液を加える)

※希釈方法は、5%の原液を使用した場合

希釈液の**作り置きは避けて**ください。次亜塩素酸ナトリウムは光や熱で分解されてしまったため、やむを得ず一時保管する際は、**遮光性の容器**に保管しましょう。金属類に付着すると錆びやすいため、**使用後は水洗いまたは水拭きし、乾燥させ**ましょう。

★煮沸消毒

器具全体が漬かるようにし、熱湯で5分程度煮沸しましょう。湯をかけただけでは不十分な場合があります。

夏期一斉取締り実施中！

特に夏期に多発する食中毒の発生防止や、食品等の表示の適正化のため、全国一斉に「夏期一斉取締り」を実施しています。

重点的に監視指導を実施する施設や監視項目を抜粋してご紹介します。

① 立入り施設

- ・生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設
- ・鶏肉を飲食店営業者に販売する施設
- ・大量調理施設
- ・食品表示に関する監視項目

- ・特定原材料及び特定原材料に準ずるものの取扱い
- ・カンピロバクター食中毒対策
- ・等



気温が高いため、食肉や魚介類など、温度管理が必要な食材は特に注意して作業しましょう。

また、通常より製造量が増える工場については、繁忙期であっても日頃行っている衛生管理を徹底しましょう。

編集後記

暑さが厳しいですが熱中症にも気を付けてお過ごしください。
今月のうちの子写真は、多肉植物のソテツキリンです。