

ノロウイルスによる食中毒予防③

厚生労働省がノロウイルスによる食中毒予防のポイントとしてあげている「調理道具の殺菌」は、洗剤でよく洗ったあと、塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムや、熱湯による殺菌が有効としています。今回は、台所用塩素系漂白剤を水で薄めて、塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムとする方法や、注意事項をお知らせします。

台所用塩素系漂白剤の塩素濃度	200ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量
12%	5 mL	3 L
6%	10 mL	3 L
1%	60 mL	3 L

- 消毒作業中はビニール手袋を使用し、十分に換気しましょう。
- 製品ごとに濃度が異なりますので、表示をしっかり確認しましょう。また、使用期限が記載されているものは、使用期限内のものを使用しましょう。
- おう吐物など酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがあります。また、漂白作用や金属を腐食させる性質がありますので、必ず製品の「使用上の注意」をよく確認し使用しましょう。



商品検査レポート



1月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数	特に問題となる商品はありませんでした。
	852	

理化学検査	検査数	232
-------	-----	-----

主な検査項目	食品添加物※	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
	25	34	6	6	46	5	15

※外部検査機関へ
依頼 1 検体を含む

※外部検査
機関へ依頼

毎月の検査結果は HP にも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>