

ニイタカ衛生通信臨時号

野菜・果物の殺菌について

【浅漬け製造 未消毒3施設】 朝日新聞 8/25, 毎日新聞 8/29 より抜粋

白菜の浅漬けが原因の腸管出血性大腸菌O(オー)157集団食中毒を受け、漬物製造施設を立ち入り検査した札幌市保健所は24日、市内で浅漬けを作る15施設のうち、3施設が原材料の野菜の消毒をしていなかったと発表した。いずれも野菜を流水で洗っており、市保健所は3施設に大量調理施設の衛生管理マニュアルに基づき、適切な消毒を求めた(厚労省では年内に「漬物の衛生指針」を改正し、浅漬けの消毒を義務付けると発表した)。

野菜・果物の殺菌は

食品添加物の**次亜塩素酸ナトリウム**で行ってください！！

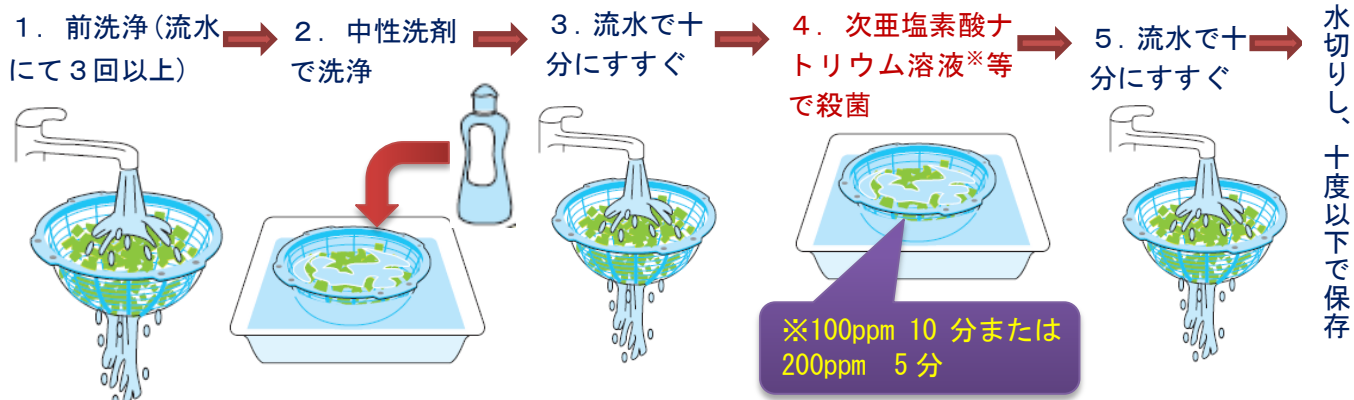
次亜塩素酸ナトリウム溶液使用上の注意事項

1 殺菌前にきちんと洗浄！

有機物汚れは殺菌力を減弱させてしまいます

2 塩素濃度・浸漬時間は正確に

濃度・浸漬時間を記録に残すようにしましょう



効果的な殺菌を行うために下記は要チェックです↓↓↓

適切な手順で濃度調整を行う
(希釈方法は次ページ参照)

殺菌が不十分とならないよう、
浸漬直前に塩素濃度を確認！
(塩素濃度を簡易的に確認出来る試験紙がオススメ)

濃度・浸漬時間を記録に残す
(**濃度管理はユーザーの責任**です。万一の事故に備えて記録の徹底を！)

継ぎ足しはNG！都度新しい殺菌液を調整する(一度使えば塩素濃度は変化します)

陽の当たる窓際での殺菌はNG！(次亜塩素酸ナトリウムは光に不安定です)

洗浄・殺菌された野菜・果物は低温(10℃以下)を保持！

腸管出血性大腸菌対策に！～衛生管理ツールのご案内～

1. 遊離残留塩素測定「日産アクアチェック HC」

食材や食器の消毒に使用される高濃度の遊離残留塩素水溶液の濃度を測定します。結合残留塩素とは殆ど反応しないため、使用後に消費された遊離残留塩素濃度の確認にもご利用いただけます。

特徴

- **簡単操作で高い信頼性**
誰でも、いつでも、どこでも。試験紙タイプで簡単操作
- **測定結果がすぐ判る**
前処理なしに短時間(10～60秒)で測定。
- **廃液ゼロで環境に優しい**
容器も中身も焼却可媒 B 廃液もなく人と環境に優しい

用途

厨房や食品工場などで使用する高濃度の塩素消毒液などの遊離残留塩素濃度測定及び塩素消費をチェックします。

<使用方法>

- ① 試験紙を水に浸す
- ② 一定時間反応させる
- ③ 添付の比色表で判定する



※mg/L=ppm

アクアチェックHC	包装	項目	発色剤	測定範囲(mg/L) ※※					
	100枚×6	高濃度遊離残留塩素	テトラメチルベンチジン	0	25	50	100	200	400

2. 食品添加物の殺菌料「ニイタカサニクロール」

次亜塩素酸ナトリウムを含有する塩素系の殺菌料です。食品添加物ですので、野菜・果物の殺菌等幅広くご利用いただけます。

特徴

- **食品・食材に安心して使える**
食品添加物なので、食品および食品に触れる箇所にも安心して使用できる
- **成分の分解が少ない高純度タイプ**
精密ろ過をしている為、不純物がほとんどなく、殺菌力の元となる有効塩素が低下しにくくなっている

殺菌料・漂白剤

ISO22000 認定取得工場生産品

有効塩素 6%

食品添加物

有効塩素 12%

適切な方法で希釈を行い、使用直前に塩素濃度の管理を (希釈装置の場合でも濃度管理！)

次亜塩素酸ナトリウムの希釈方法

商品名	用途	使用量の目安
サニクロール6%	野菜・果物類の殺菌	10Lの水に対して30mL (有効塩素濃度約200ppm)
サニクロール12%		10Lの水に対して15mL (有効塩素濃度約200ppm)

ジャストミックス 4

こちらの業務用洗剤希釈装置は簡単な操作で、誰でも安定した濃度に希釈できるツールですが、塩素濃度の管理は都度行うことが重要です！

殺菌直前に塩素濃度を確認！