

Y/N

ユーホーニイタカ ニュース

2018.6

YUHO NIITAKA NEWS LETTER Vol.40 2018.6

WWW.YUHO NIITAKA.CO.JP

徹底殺菌！

食中毒予防

知っておきたい次亜塩素酸ナトリウムの基本

食中毒や感染症予防に有効な殺菌・漂白剤「次亜塩素酸ナトリウム」は、水道水の殺菌やキッチンまわりの漂白、浴室のカビとり剤など、ごく身近なあらゆるところで使われています。

適切な使用下では、殺菌性能やコスト面など多くのメリットがありますが、取り扱いを間違えると効果を低下させたり、使用が危険な場合もあります。

正しい使い方と特徴を再確認し、効果的な対策で食中毒シーズンを乗り切りましょう。



これだけは注意！

次亜塩素酸ナトリウムの取扱い

まぜるな危険！

絶対
ダメ！

次亜塩素酸ナトリウムを使用した製品は、酸性の洗剤や酢などと混ぜると、有害な塩素ガスが発生します。他の洗剤・薬剤との同時使用は絶対に避け、使用の際は十分に換気をしてください。

温度や日光により分解

注意
必要

次亜塩素酸ナトリウムは、温度や日光の影響を受け徐々に分解され、濃度が下がっていきます。冷暗所で保管をして、早めに使いきることが大切です。また、希釈液は保存せず、使用の都度希釈しましょう。

色落ちに注意

注意
必要

漂白効果があるため、対象物に影響がないか、目立たないところで確認してからご使用ください。また、作業中に液剤が衣服につかないようご注意ください。

次亜塩素酸ナトリウム 殺菌料・漂白剤のご提案



食品添加物殺菌料 塩素系漂白剤
(次亜塩素酸ナトリウム)

食品添加物

！まぜるな危険
塩素系

ユージェン

食品添加物タイプの塩素系漂白剤です。モップやタオルの漂白や、調理器具や野菜などの殺菌にも使用できます。

【荷姿】20kg BIB(次亜塩素酸ナトリウム12%) [191010]
2.5kg×6本(次亜塩素酸ナトリウム6%) [191012]
【液性】アルカリ性

徹底殺菌！ 食中毒予防

知っておきたい次亜塩素酸ナトリウムの基本



知らなかった！

次亜塩素酸ナトリウムとは？

主な用途

次亜塩素酸ナトリウムは、漂白剤や殺菌料として広く使われている成分で、次亜塩素酸ソーダとも呼ばれています。食品添加物として水道水や野菜・果物などの殺菌にも使用されており、適切な使用下では、安全性が高く低コストな殺菌料で、ウイルスや細菌などに対し幅広く効果があります。

なぜ殺菌できるのか？

次亜塩素酸ナトリウムの水溶液は、大変強い酸化力をもっています。この酸化力によりウイルスや細胞を内外から破壊し、殺菌料として効果を発揮します。

殺菌・不活化効果

大腸菌や緑膿菌、真菌やノロウイルスなど、幅広い殺菌効果があります。

		1,000ppm 水溶液
細菌	黄色ブドウ球菌	有効
	MRSA	有効
	大腸菌 O-157	有効
	サルモネラ菌	有効
	腸炎ビブリオ菌	有効
	カンピロバクター	有効
ウイルス	ノロウイルス	有効
	インフルエンザ	有効

シーズン到来！

夏に増える食中毒の特徴

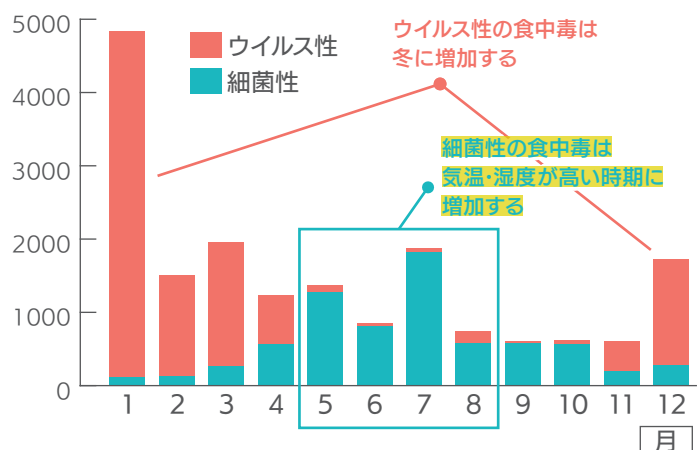
高温多湿で細菌が増殖

ノロウイルスを始めとするウイルス系食中毒が増加する冬にくらべ、気温や湿度が高く細菌が増殖しやすい夏は、サルモネラ菌や大腸菌、カンピロバクターなどによる細菌系の食中毒が増加します。

中でも「大腸菌 O-157」や「カンピロバクター」による食中毒は重症化する例も多く、特に注意が必要です。

次亜塩素酸ナトリウムを使用した殺菌はノロウイルス、O-157、カンピロバクターをはじめとするウイルス・細菌に幅広く効果があります。

患者数 原因物質別 患者数の月別発生状況（平成 26 年）



出典：食中毒統計調査（平成 26 年 厚生労働省）

プロの清掃のお手伝いをする

株式会社ユーホーニタカ

東京都江東区新砂1丁目6番35号 イーストスクエア東京707

◆お電話でのお問い合わせ

03-5633-2520

（平日 9:00～17:10）

◆メールでのお問い合わせ

info@yuhoniitaka.co.jp

製品情報・カタログなどはWEBサイトにもございます。

<http://www.yuhoniitaka.co.jp>