

薬だっ 知識

日中の気温が30度を超え、湿度が高くなると、かびが発生・繁殖しやすくなり、食中毒や感染性胃腸炎の原因になります。

消毒薬は、一般に化学反応を利用して微生物の数や毒性を減らすものです。ですから、ただ使用するだけではなく、濃度、時間、温度の3つの要素を適正に保たないと、十分に安全な消毒はできないことを知っておいてください。

家庭向けに販売されている消毒薬も、いろいろなものがあります。どれを選んだらいいのか、どれをどう使えばいいのか、難しいですね。しかし、一般的に家庭で使用できる、有効な消毒薬は次の二つが考えられます。消毒用エタノールと次亜塩素酸ナトリウム。いずれもいろいろな種類の細菌やウイルスに有効です。

除菌効果については、エタノ

消毒薬使い分けて

21. 食中毒対策

ールでは効果のないノロウイルスでも死滅させられる、次亜塩素酸ナトリウムに軍配が上がります。しかし次亜塩素酸ナトリウムは不安定な物質なので、長期保存ができないことや、刺激性などのデメリットがあります。それぞれの注意点は以下の通りです。

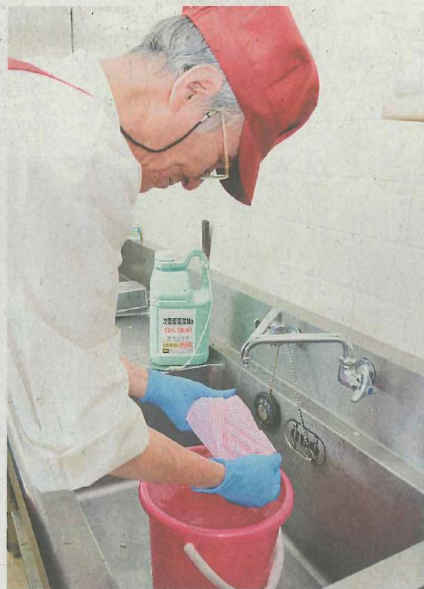
〈消毒用エタノール〉

①ぬれた所は効果がありません。水分を取り除いてから使用してください②効果は持続しないので、こまめに使用してください③火元の近くは発火の可能性があり、危険なので使用しない
昌嗣

①作り置きできません。使用する都度希釈して必要な分を用意してください②皮膚に対する刺激が強いので、触れないように気をつけ、人には使用しないでください③腐食性があります。濃度と時間に注意してください④他の洗剤と混ぜて使用しないでください。

以上の特徴を理解し、目的や用途に応じて使い分けることが食中毒予防に大切です。

(鹿児島県薬剤師会理事・竹井昌嗣)



希釈した次亜塩素酸ナトリウム溶液で台ふきを消毒する。目的に応じて消毒薬の使い分けを

「令和元年6月11日掲載」(21. 食中毒対策)」