

食中毒が気になる季節に… アルコール殺菌で気を付けたいこと



初夏を迎え、気温が上がり食中毒が気になる時期を迎えます。食中毒予防で大切なポイントは「菌をつけない、ふやさない、やっつける」ですが、その中でも「つけない」対策が重要です。具体的には手洗いや調理器具などを清潔に保つことで、アルコールによる殺菌も有効な手段です。アルコール殺菌は手軽に活用できますが、知っておきたいことも。今回は、アルコール殺菌で気を付けたい3つのことをお知らせします。

●アルコール殺菌は濃度が重要

一般に購入できるアルコール消毒剤は、アルコールの濃度がだいたい70～80%に調製されています。殺菌効果はアルコール濃度が大切で、薄まると効果がなくなります。殺菌したいものが水に濡れた状態で使うと、アルコール濃度が下がってしまいます。必ず乾いた場所に使うようにしましょう。

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



●アルコール殺菌が効かないものもある

最近では感染症対策のために、手指はもちろん、机やドアノブなどさまざまな場所を頻繁にアルコール殺菌するようになりました。新型コロナウイルスや一般的な細菌はアルコールによる殺菌が有効ですが、ノロウイルスなど一部の急性胃腸炎ウイルスにはあまり効果がありません。アルコール殺菌は手軽ですが効果を過信せず、まず手洗いや清掃で汚れを落とすことが重要です。

●アルコールは火がつきやすい

調理器具や食器、お弁当箱などを殺菌するために、アルコールをキッチンで使うことも多いですが、ガスコンロなどで火を使っている時には使用しないようにしましょう。アルコールは引火性があるため、やけどや火事の原因になります。



昨冬、急性胃腸炎にかかる人が増えたのはコロナウイルス対策でアルコール殺菌することで安心し、手洗いがおろそかになったことが原因の一つとも言われています。食品衛生の基本はしっかり洗うこと!です。

2022年
6月3週
(24号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

