



へいせいかわら版 “令和”

2022年7月号



もともと「へいせいかわら版」は、旧食品環境リサーチ時代にお客様にのみ検査結果と同封にて配布させて頂いておりました。

それが2013年の秋に親会社と合併したことを機に、ホームページの資料室にて閲覧出来るようになりました。当たり前ですが誰でもどこでも見ることが出来ます。

かわら版の原点は、お客様からの疑問&質問です。ひとりの疑問は、みんなの疑問かなと思ひ発信して来ました。

誰もが閲覧出来ない時代は、過激な？文章もあり「面白い！」と同業者社長さんやお客様からお褒めの言葉を頂きました。編集後記が特におもしろいと言われたこともあります。

もしかしたら、知らない誰かも読んで下さっていると意識し始めてから「つまらなく」なってしまったかもしれません。(笑)

先日、かわら版を読んで下さった遠方の方から質問メールが本社に届きました。

Q:へいせいかわら版2020年11月号に掲載した次亜塩素酸ナトリウム希釈後の使用目安時間についての質問です。行政指導では2時間以内とのことですが、光での分解等を考慮してと思われませんが、何かしらエビデンスとなった論文はありますか？

そこで、長野県食品・生活衛生課にメールで尋ねてみたところ、さっそくTさんから電話にてお返事が来ました。内容をざっくりまとめると、周りの職員にも聞いてみたが2時間以内に使用しなさいと指導した覚えがない。また当然文献は無い。塩素濃度は色々な条件(温度や光など)で結果も変化してくるので、HACCPに沿った衛生管理で自分たちで計画をたてて時間を決めて下さいとのこと。



確かに！「保管場所によって未開封でも塩素濃度は低下していく」という文献があります。

1. 次亜塩素酸ナトリウムは涼しくて暗い場所に保管して下さい。
2. 通常在庫の場合(温度19~29℃)半年で12%~5%に低下しその後3.5%まで下がります。
3. 作り置きは濃度が下がり効果がありません。

(むかしは、行政指導では2時間以内に使用と言われていましたが現在は根拠なしと判明)

4. 有効期限を確認しましょう。(ピューラックスは製造より1年です)

次亜塩素酸ナトリウムは比較的不安定な物質で保存時にも自然分解します。

自然分解は温度や光によって促進されます。また、溶液中に金属類などが入ることによって急激に分解は促進されます。未開封であっても自然分解によって溶液中の次亜塩素酸ナトリウム濃度が少しずつ低下します。使用期限は、用法用量に定めてある希釈倍数でほぼ同等の殺菌力を示す調整液を得られる期間を示しています。株式会社オーヤラックス 学術情報室 中山様より

少し古い実験ですが…

2017年3月10日(金) 外気温 最高6.7℃ 最低0℃
長野事務所3階建て2階のキッチンにてコップに水を汲む



【パターン1】

1. 水道の蛇口から出した直後の水 反応なし
↑ここ大事です！水道管に溜まっている水は塩素反応しません(学校給食のマニュアルでは5分間水を流してから測定するようにと記されています)
2. 8Lほど流した後の水 残留塩素0.4
3. 気温15度位の部屋 4時間後 残留塩素 0.3
4. " 9時間後 残留塩素 0.3
5. " 24時間後 残留塩素 0.1
6. " 30時間後 残留塩素 反応なし



【パターン2】

1. 8Lほど流した後の水 残留塩素 0.4
2. 窓辺の日があたる場所(約30度)4時間後 残留塩素 反応なし

夏場(月日不明)では、0.4あった残留塩素濃度が4時間後に0.2まで下がったこともありました。



お盆休み関係で、8月8日以降に依頼を受けた検体は休み明けの検査となります！

【編集後記】

年々暑さが増している昨今。皆さんはどのような秘策で乗り切っていますか？毎年梅シロップ(割ってジュースに!)や梅酒(焼酎で)を作っています。去年はウイスキーで梅酒を仕込んでみましたが思った以上にフルーティーで飲みやすく好評です。疲労回復、むくみ解消など新陳代謝を促進してくれる効果があるそうなので適度に摂取して乗り切りたいです。細菌室 小島 智美

※今後、細菌室へ電話をかける場合には代表番号をお願いします。

前向きな姿勢と積極的な行動で お客様に感動をあたえよう！

衛生検査所登録79号 株式会社信濃公害研究所

松本 0263-36-5075 長野 026-214-2679 佐久 0267-56-2189 (代)