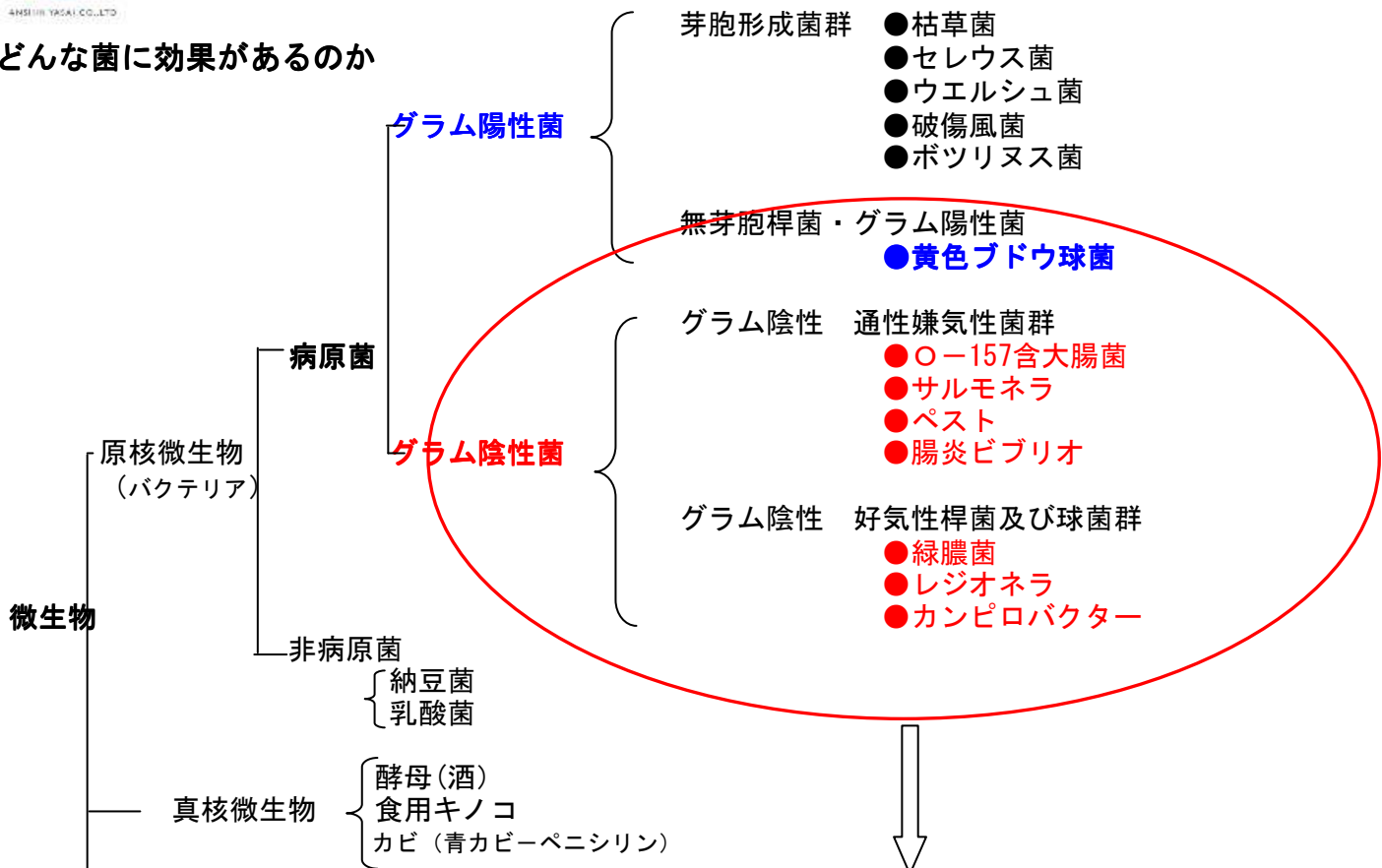




どんな菌に効果があるのか



①一般的にグラム陰性菌やウイルスはアルカリに弱い。
このグラム陰性菌が主に食中毒に関係があります

②黄色ブドウ球菌対策には、濃度設定を0.2%以上にします

参考資料： 食中毒の原因菌と原因になりやすい食品

細菌名	菌の特徴	気をつけたい食品
病原性大腸菌	大量に取らなければ病原性は低い、と考えられています ただし、わずかな程度でも発病の可能性があるため、要注意	食品全般
サルモネラ	食中毒の原因菌として、発生件数・患者数が飛び抜けて多い 煮沸など高温加熱で死滅する	魚介類・肉類・卵
腸炎ビブリオ	食中毒の原因菌として、サルモネラと1, 2位を争う細菌 塩分を好み2~5%濃度でよく発育し、増殖スピードが速い	魚介類・野菜の漬物 生鮮海産物と加工品
カンピロバクター	乾燥に弱く、30℃以下だと生育できない	鶏肉・卵・牛肉・豚肉
ブドウ球菌	世界各国でみられる細菌です 菌の生み出す毒素は耐熱性で、食物内で菌を増殖させないことです	餅・おはぎ・おにぎり パン・ケーキ・卵焼き
緑膿菌	化膿した傷口などに緑色の膿を作る細菌 細菌保有者の喀痰・糞尿・膿などにより、 免疫力の低下している人に日和見感染します 各種抗生物質・消毒剤にも耐性を持ち、院内感染起因菌 としても問題になっています 土・水の中など広く生息。温水中では数ヶ月も生息します	

* 日和見感染：通常は無害菌。免疫力低下や抗生物質の大量投与・長期服用を原因に増殖。病原性を示す