

あなたの厨房，あなたの工場で使っている，その・・・

次亜塩素酸ナトリウム，劣化 していない？



次亜塩素酸ナトリウム溶液で野菜・果物を消毒している施設を対象に調査

消毒液の調製方法が間違っていたお店

19%

81%

消毒液の調製方法が合っていたお店



調製方法は81%合っていたのに・・・

計算通りの塩素濃度になっていなかったお店

36%

64%

計算通りの塩素濃度になっていたお店



調査の結果，**次亜塩素酸ナトリウム溶液の調整方法は合っている**のに，**計算通りの塩素濃度になっていなかった**施設がいくつも見られました。



もしかすると**塩素が劣化している**のかも知れません。以下の点を確認しましょう。



保管方法をチェック！

次亜塩素酸ナトリウムは**光や熱で分解**されてしまいます。保管場所は冷暗所で、キャップはしっかりと閉めましょう。



使用期限をチェック！

使用期限を過ぎた次亜塩素酸ナトリウムは**十分な濃度ではない可能性**があります。期限内に使い切れるサイズを買いましょう。



試験紙で濃度チェック！

保管方法や使用期限にしっかりと注意していたとしても，実際に次亜塩素酸ナトリウムが劣化してしまっているかどうかは検査をしてみるまで分かりません。**使用前に試験紙で確認**しましょう。

こんなに簡単

テスター(試験紙)の使い方

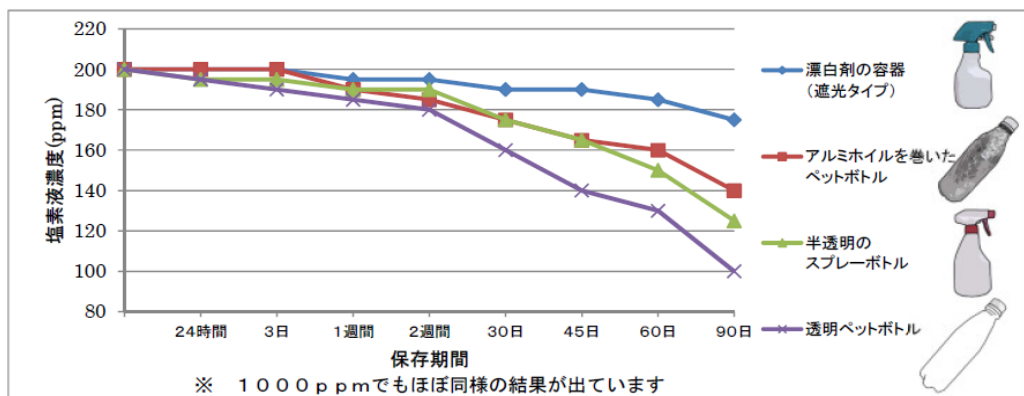


調整した消毒液にテスターをつけます。



色で濃度を判定します。

容器による違いがあるとは言え・・・意外と早い，次亜塩素酸ナトリウムの劣化



次亜塩素酸ナトリウム溶液の保管方法や時間経過による濃度低下をグラフにしたものです。

一番劣化の遅い遮光タイプの容器を使用しても濃度は徐々に下がるため，やはり**使用前の試験紙による確認は重要**であると言えます。

出典：北九州市保健所ホームページ

【このチラシに係る問い合わせ先】 柏市保健所生活衛生課 TEL:04-7167-1259

平成31年2月作製

