



食品殺菌料

LS 177

LS177は食品殺菌料です。
食品や調理器具(包丁・まな板)、
厨房などの洗浄・殺菌にLS177を活用し、
殺菌効果が得られております。
特に野菜・果物などのカット面、魚・肉など
包丁で切り分けする食材に最適です。

■ LS177の使用方法

調理前に、LS177 をまな板・包丁・調理器具にスプレーして飲料適の水で洗い流して拭き取って準備をします。

次に洗う「生食用材料」には十分飲料適の水で汚れを落とした後、LS177 を隅々まで行き届くまでスプレーしてから、更に飲料適の水で再度洗い流し、包丁でカット・皮などを剥いだりし、洗わない「生食用材料」はそのままカットして調理をします。

■ 使用上の注意

LS177 をご使用前に飲料適の水で食品の汚れを洗浄除去した後使用し、使用後は食品を飲料適の水で十分に洗浄してからご利用ください。

※殺菌効果の比較画像

キャベツの右側は、包丁でカットし、左側のキャベツは、LS177 を包丁に吹きかけてからカットした。えのきたけは、LS177 を吹きかけて水道水で洗い流している。



5日間後に、右側のキャベツに
所々黒ずんだ
斑点が強くあらわれた。



食品殺菌料



次亜塩素酸水の空間噴霧について
厚労省があらたな解説



東京オリンピックにおける
次亜塩素酸水の活用

117の殺菌効果

※厚生労働省 PDF から抜粋

※指定添加物=177番(令和3年1月15日改定より)

微酸性次亜塩素酸水 (pH5.2、有効塩素濃度 57mg/kg) に添加し、経時的に生菌数を測定し、殺菌効果を検討したところ、枯草菌以外の微生物に関しては、1分でほとんどが死滅した。枯草菌については、接触 3 分後にほとんどが死滅した。

大腸菌

黄色ブドウ球菌

MRSA

サルモネラ菌

緑膿菌

レンサ球菌

カンジダ

黒コウジカビ

枯草菌

1分でほとんどが
死滅した

3分後にはほとんどが
死滅した

各種微生物について

大腸菌

ヒトその他の脊椎動物の腸内に生息し、糞（ふん）とともに大量に排出される。食品や水にこの菌が数多く検出されるときは大便による汚染が考えられ、衛生状態の指標になる。腸内に通常見られる大腸菌は無害だが、病原性大腸菌と呼ばれる一群のものは下痢や腸炎を引き起こす。1996年に日本で大発生したO-157も病原性大腸菌の1種。

黄色ブドウ球菌

ブドウ球菌のうちで最も病原性の強いもの。常在している細菌で、傷口の化膿（かのう）の原因となる。また、食品中で繁殖すると毒素（エンテロキシン）をつくる。この毒素は耐熱性のため、加熱しても食中毒を起こす。発病は食事をしてから1～4時間後と短く、症状は吐き気、嘔吐（おうと）、腹痛、下痢などである。

MRSA

メチシリン耐性黄色ブドウ球菌の略称で、院内感染のおもな原因とされている。強い毒性によって、免疫機能の低下している手術後の患者や、長期入院し複数の抗生物質の投与を受けている患者、または抵抗力の弱い老人などに感染し、肺炎、敗血症などを引き起す。各種の抗生物質に対して強い耐性をもつため、治療が非常に困難であり、死亡率も高い。

サルモネラ菌

自然界に広く分布し、元来はイヌやネコ、ブタ、ニワトリ、カメ、爬虫（はちゅう）類、淡水魚、昆虫などが保有している細菌。汚染の原因となる食品は、乳製品、卵製品、肉類など。飲食物や手指などに付着して経口感染し、全身性の病気や、食中毒、急性胃腸炎などを引き起す。チフス菌、パラチフス菌、腸炎菌など。

緑膿菌

緑膿菌は湿った環境が大好きで乾燥には弱い菌です。洗面所や蛇口周辺、浴室、トイレなどに生息しています。緑膿菌は、消毒剤や抗菌剤、化学療法剤に対して抵抗性が強い。病原性は強くなく、健康人からも糞便、皮膚などから分離されるが、通常の状態で発病を引き起すことはまれである。

レンサ球菌

自然界では水や牛乳などに存在し、健常人の口腔、気管、腸管、腫などからも検出される。病原性のあるものもいくつかあって、化膿、丹毒、扁桃炎、猩紅熱、気管支肺炎、産褥熱などの原因となる化膿レンサ球菌、大葉性肺炎を引き起す肺炎球菌が含まれる。

カンジダ

酵母菌（カビ）で、疲れやストレスなど抵抗力が落ちることで発症する女性特有の病気で、膣（えん）の中にあるカンジダ菌が増殖し、おりもの・かゆみ等の不快な症状を引き起す病気のこと。カンジダ菌自体は、健康な女性でも皮膚、口の中、消化管、膣に存在する「常在菌」。それが、風邪や疲労、ストレス等、日常生活においての免疫力の低下、またホルモンの変化等によって、膣の中で増殖して発症します。また、女性の約 20% が経験します。

黒コウジカビ

ヒトにおける病原性では、皮膚、爪（つめ）、内臓、中枢神経などを冒すことがあります。角膜真菌症、外耳道真菌症の原因ともなる。パンや餅などに生える黒いカビがこれで、俗にクロカビとも呼ばれる。

枯草菌

桿菌（かんきん）科の好気性細菌。非病原性の細菌で、空気中、枯草、下水、土壤中など自然界に広く分布する。大きな桿状菌で難毛（べんもう）がある。灰白色の大きな集落をつくり、炭水化物を分解して酸を生成する。米飯の腐敗の主因は、この菌によるといわれている。