

特集：新型コロナウイルスの殺菌消毒

巻頭言

日本を含め、世界中が新型コロナウイルスで大変な状態ですが、エムテックインフォメーションも異例の3カ月連続で新型コロナ特集です。そのような中、本来なら大変注意しなければいけない問題が、その陰に隠れてあまり表に出てきません。

静岡県で3月6日に「ノロウイルス食中毒警報」が発表されました。みなさんご存じでしたか？新型コロナ騒ぎで隠れてしまっていますが、3月に入り連続でノロウイルスによる食中毒が発生しています。外食が減り、手洗いなどウイルス対策が通常以上に行われている中での食中毒発生です。どこに発生の原因があるかは発表されていませんが、飽くまでも私見ですが、新型コロナウイルスにはアルコール殺菌が効果的と喧伝されているため、塩素殺菌をアルコール殺菌に変えてしまっているのではないかと思ったりもしています。どちらにせよ、ノロには塩素、コロナにはアルコールで、徹底した殺菌をお願いします。

また世界に目を向けると、東アフリカでは70年に1度と云われる「サバクトビバッタ」の大発生があり、FAO（国連食糧農業機関）が「きわめて憂慮する事態」として2月2日に緊急事態を宣言しています。このバッタは穀物害虫で、1平方kmに集まる個体数で、1日に35000人分の食料を食べてしまうと云われています。また1日で150km以上を移動し、その勢力はインドや中国西部にまで達しています。また6月には今の50倍にもなると予測され、食糧不足が懸念されています。このような状態でも、新型コロナウイルスの陰に隠れ、世界的な支援は広がっていない状況です。中国での食糧不足は、多くの食糧を中国から輸入している日本にとっても他人ごとではなく、積極的な支援が求められます。

改めて自然のすごさを感じます。今人間に起こっていることなどお構いなく、役人のように忖度することもなく、淡々と自然現象は起こります。だからこそ、一つのことを目を奪われ、周りのことが見えなくなってしまうようにしなければいけません。

ちょっと違うかもしれませんが、東日本大震災の追悼式典が中止になりました。現状を考えると仕方がないと思いますが、せめて国は国民に、発生時の黙とうを呼びかける事くらいはしても良いのではと思います。

(雅)

新型コロナウイルスの殺菌消毒

昨年 12 月に発生報告された新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の日本国内の患者数は 3 月 9 日現在で 1218 人にのぼりました。感染者が出た施設では感染拡大を防止するため、感染者が出ていない施設でも予防目的で様々な対策が実施されています。マルマでも様々な施設から対策についての問い合わせを頂いています。また、企業だけでなく個人のお客様からも、新型コロナウイルスに対してどのような対策ができるのか、といった声が出てきています。そこで、今回のエムテックインフォメーションでは、新型コロナウイルスの殺菌消毒の方法についてご紹介します。各事業所での対策の参考にして下さい。

ウイルスの残存期間

環境中における新型コロナウイルスの残存期間は、現時点では詳しくわかっていません。しかしながら、他のコロナウイルスでは、いくつか研究例があります。例えば、20 度程度の室温におけるプラスチック上では、MERS ウイルスでは 48 時間以上、SARS ウイルスで 6~9 日間も残存するようです。インフルエンザウイルス A H1N1 pdm09 の残存期間は数時間程度であることから、私たちにとって身近なインフルエンザよりも、新型コロナウイルスは環境中に長期間残存する可能性があるということの意味しています。このため、環境中の新型コロナウイルスを適切に殺菌消毒するための方法を知っておく必要があります。

自分で行う殺菌消毒

まず、一般家庭などで予防を目的とした自身で実施できる殺菌消毒の方法を以下に示します。各殺菌剤の使用には注意点があるため、こちらも把握しておきましょう。

	①清拭（せいしき）	②噴霧（ふんむ）	③洗濯	④浸漬（しんせき）
内容	使い捨て紙ウエスに薬剤を染み込ませ、拭き取る。	園芸用噴霧器や洗濯物用霧吹きに薬剤を入れ、吹き付ける。	通常の洗剤に薬剤を適量加えて、洗濯・乾燥する。	洗面器や流し台シンクに薬剤を溜め、その中に沈める。
殺菌剤	エタノール または、 次亜塩素酸ナトリウム	次亜塩素酸ナトリウム	次亜塩素酸ナトリウム	次亜塩素酸ナトリウム
対象物	ドアノブ、照明、 パソコンキーボード、 筆記具、便座など	畳、床、絨毯、 カーテンなど	衣類、リネン類、 カーテンなど	食器、調理器具など

（新型コロナウイルス対策 自分で行う消毒マニュアル（公益社団法人日本ペストコントロール協会ホームページ）を加工して作成）

殺菌剤使用の注意点（※詳細は各製品に記載されている注意事項をご参考ください）

次亜塩素酸ナトリウム	エタノール
<ul style="list-style-type: none"> 使用した箇所が変色する可能性があります。 金属に使用すると錆びる可能性があります。 酸性洗剤と混ぜると有毒ガスが発生します。 	<ul style="list-style-type: none"> 使用した箇所が変色する可能性があります。 引火性が高いため、火気に注意してください。

殺菌消毒の目的

<発生時の対策>

新型コロナウイルスの感染者が確認された場合、以下の理由で殺菌消毒を行う必要があります。

- ・咳やくしゃみでウイルスが飛び散る
- ・感染者が触ったものにウイルスが付着する

感染者がいた施設では実際に、取っ手、スイッチ、イス、床など、室内の様々な場所からウイルスが検出されたという検査報告があがってきています。このような事例の場合には、一旦殺菌消毒を実施して感染拡大を防ぐ必要があります。

<予防の対策>

イベント会場や大型施設では不特定多数の人が集まります。そのような場所では、知らないうちに新型コロナウイルスの感染者（症状の有無に関わらず）が出入りしている可能性が十分考えられます。事業者として、各施設が原因で感染者を発生させないために、予防の対策として殺菌消毒を行うことも有効です。

施設を利用する人数や時間に応じて、業務終了時や一定時間間隔で利用者が触れやすい場所などに対して消毒を実施すると良いでしょう。

新型コロナウイルスの殺菌方法

社会・経済に甚大な被害を与えている新型コロナウイルスの殺菌作業は、正確・確実に行うことが求められます。また、作業員自身が感染しないための防護も重要です。厚生労働省 HP や日本ペストコントロール協会の仕様書を参考に、新型コロナウイルスの感染者が出た場合の殺菌消毒方法の例をご紹介します。

	方法	写真
①準備	<ul style="list-style-type: none"> ・ 道具類を準備（噴霧機、薬剤、ワイパー等） ・ 化学防護服・N95 マスク・ゴーグル・手袋・長靴などを装着 	
②入場	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設に入場し、施工範囲や内容を確認 ・ 換気扇等の作動停止 	
③殺菌作業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 噴霧作業と清拭作業で殺菌消毒 (汚染の可能性の低い場所から順に実施) ・ 通常使用で手指が触れにくい場所は、次亜塩素酸ナトリウム液 1000ppm を使用（壁、床など） ・ 通常使用で手指が触れる場所は、アルコール 70%以上 を使用（デスク、ドアノブ、棚、リモコン、引き出し、取っ手、パソコンなど） 	 
④退場	<ul style="list-style-type: none"> ・ 防護服や使用した道具類を殺菌してから退場 ・ 手洗い、消毒、うがいの実施 	

ウイルス殺菌剤 ウィルバス

新型コロナウイルスにも有効な安定型次亜塩素酸ナトリウム製剤をご紹介します。

こちらは、食品添加物殺菌料のため安全性も高い殺菌剤です。

200ppm タイプと 1000ppm タイプがあるので、予防のための消毒や発生時の備えとしてご活用ください。



害虫獣紹介

ガガンボ類

手のひらよりも大きな虫を見たら多くの方が驚くでしょう。今回はギネス記録に前脚から後脚までの長さが25.8cmという記録がある、ガガンボという種類の昆虫について紹介します。

生態

ガガンボ類は双翅目ガガンボ科の昆虫で、蚊のような見た目をしています。体が細長く、脚が非常に長いのが特徴で、種類によっては脚を伸ばした時の長さが4.5cmになります。日本全土に分布し、森林内から平地まで、水辺や湿地、沼地などに生息しています。主な発生時期は3月から10月頃で、成虫は葉や植物の上、岩や壁面などで日中を過ごし、暮時や夜間に活動します。幼虫は土壌や水中に生息し、幼虫の状態で越冬します。



図 ガガンボ科の1種
Tipulidae

被害

見た目が蚊に似ており、蚊よりも大きいことから恐怖感や不快感を与えます。人に直接危害を加えることはなく、蚊のように吸血することはありません。体が弱くバラバラになりやすいため、食品工場では異物混入の原因になることがあります。また、ガガンボ類の一種であるキリウジガガンボの幼虫は稲や麦の若葉や根を食べる農業害虫です。

対策

ガガンボ類は光に誘引される性質（正の光走性）を持っており、屋外から照明に誘引されて、屋内に侵入してきます。そのため、屋外からの侵入を阻止するには、不要な照明の消灯、扉やシャッターの開放厳禁の徹底、隙間へのコーキングやテープによる穴埋めが対策となります。屋内に侵入したガガンボ類に対しては、ライトトラップによる捕獲が有効です。その他の対策としては、扉やシャッターなどの侵入口への忌避剤散布があります。

食中毒情報

今月も、ノロウイルスを原因とした食中毒が最も多く発生していました。また、幼稚園でウエルシュ菌による患者100人以上の食中毒が発生していました。食品工場で作った弁当が原因食品となっています。ウエルシュ菌による食中毒は「給食病」とも呼ばれており、大量に作り置きした食品が原因になることが多い食中毒です。今コロナウイルスの影響で休校が続いている共働き家庭では、カレーなどを作り置きして子供の昼ご飯にしていることも多いのではないのでしょうか。家庭でも、同様にウエルシュ菌による食中毒の危険性があります。作り置きする場合は、調理後速やかに冷まして冷蔵庫で保管するようにして下さい。

全国食中毒発生状況 (2/15~3/13 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	24	613
寄生虫	11	30
カンピロバクター	6	29
ウエルシュ菌	1	162
不明・その他	6	52

『ひとつ、ふたつ・・・快適環境を生み出します』

MARUMA MITEC
株式会社 マルマ エムテック 衛生検査所

メールアドレス：info@maruma-ec.co.jp

本 社 / 〒430-0807 浜松市中区佐藤 2 丁目 5-11
TEL : (053)464-6400 FAX : (053)465-4120

東京支店 / 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14-402
TEL : (042)850-6454 FAX : (042)850-6456

静岡支店 / 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1
TEL : (054)202-0210 FAX : (054)202-0220

名古屋支店 / 〒496-0027 愛知県津島市津島北新開 234-2
TEL : (0567)69-4080 FAX : (0567)69-4081

関西支店 / 〒658-0026 兵庫県神戸市東灘区魚崎西町 2-4-15
TEL : (078)842-6755 FAX : (078)858-6802

福岡支店 / 〒814-0161 福岡県福岡市早良区飯倉 5-10-3-102
TEL : (092)707-7810 FAX : (092)707-7870