

2月27日開催【市民公開講座】市民の質問に対する回答

市民の方からの質問

今、消毒剤として、塩化ベンザルコニウムが結構使われています。家で宅配の物を食べることによって、サルモネラ食中毒が増えていることを聞いたのですが、塩化ベンザルコニウムは、色々な菌全部に効果があるのか、それも脂肪膜に関係して、効かなかったりするのか、どうなのでしょう。

薬剤師会からの回答

細菌とウイルスの違いは、細菌は栄養を得て自己増殖を有する単細胞生物の微生物ですが、ウイルスはタンパク質の外殻（ウイルスの種類により外殻に脂肪膜を有する）の内部に遺伝子のみを持ち、生きた細胞内に寄生して増殖します。

食中毒の原因菌であるサルモネラ菌は、正確に言うと乾燥に強い通性嫌気性桿菌で人をはじめ、動物・鳥など全ての動物の消化管に生息する腸内細菌の一種で、水中、土壌にも生息していることもあります。一般的にサルモネラ中毒を発症するのに10万個以上の菌数が必要と考えられています。中毒の症状は腹痛・下痢・嘔吐・発熱です。乳幼児や免疫力の弱い高齢者では少数の菌でも感染して重症化することがあります。

サルモネラ感染は糞便からの感染が主です。感染防止には、感染しても発症しない方や発症し症状が治まった方からも便より排菌されますので排便後はトイレの蓋を閉めてから流し手を良く洗いましょう。

また、保菌している犬、猫などのペットからも感染する可能性がありますのでペットに触れた後や便処理後も良く手を洗いましょう。サルモネラは一般細菌ですので、80%消毒用エタノール、70%イソプロパノールアルコールや80～100℃で20分以上の加熱で失活します。菌の増殖を防ぐには5～8℃の冷蔵保管で行うことで防止できます。サルモネラの毒素は菌が死滅した時に出る毒素です。毒素は75℃1～2分の加熱で毒性を無くすことができます。

ウイルスに対しての基本消毒は80℃以上の加熱や次亜塩素酸ナトリウム液と一部のウイルスを除くウイルスには消毒用アルコール（脂肪膜を持つウイルスに対しては酸性消毒用アルコール）を使用します。食中毒を起こすサルモネラ菌は便から、ウイルスは便や嘔吐物にも含まれますので、調理師や食品加工従事者は食品衛生法により、常に検便を行いチェックしています。下痢や嘔吐等のある方は、症状が治まっても検便で排菌が無くなるまで業務に就けません。宅配食等で心配の方は、加熱されている宅配食は暖かい時に食するか、時間が経って食する時は冷蔵保管後にレンジ等で再度加熱してください。家庭では、生卵・生肉を扱った器具・容器、手指は良く洗い、まな板は消毒すると良いでしょう。環境衛生としてはトイレの清掃消毒やサルモネラ中毒はネズミの糞便により感染することがありますのでネズミ駆除が大切です。

塩化ベンザルコニウムは手指（皮膚）や環境消毒に用い、サルモネラ菌をはじめ大腸菌やブドウ球菌等の一般細菌や一部のウイルスに有効ですが、消毒対象物により濃度が異なります。食品の消毒には使用しません。食中毒感染防止には手洗い（手指消毒）、食品の加熱、調理台・調理器具の消毒、トイレの清掃が重要です。