



殺菌？除菌？消毒？抗菌？

新型インフルエンザの感染が拡大し、日本もその脅威にさらされています。今回の流行で感染症が他人事ではなく、身近な問題であると実感され、感染症からの自主防衛が余儀なくされている方も多いと思います。うがい、手洗い、マスクはもちろんのこと、様々なインフルエンザ対策グッズを利用するのも一手段です。インフルエンザ対策グッズでよく目にする、「殺菌」、「除菌」、「消毒」、「抗菌」などの言葉があります。素人には、何となく「バイキンをやっつけてくれる」と理解するのですが、その違いがなんなのか、そもそも違いがあるのかさえハッキリしません。これらの言葉は薬事法や食品衛生法、日本薬局方などに定義されており、簡単にまとめると次の通りとなります。

「殺菌」とは文字通り、菌を殺すことです。しかし、この言葉には殺す対象や程度を含んでいないので、極端な話1%でも菌を殺せば「殺菌した」こととなります。「殺菌」という言葉は薬事法の対象となる消毒薬などの「医薬品」や薬用石鹸などの「医薬部外品」で使うことはできますが、洗剤や漂白剤などの「雑貨品」には使用できません。「殺菌」よりも厳しい、すべての菌を死滅、或いは除去させる「滅菌」という言葉もあります。

「除菌」とは物体や空間の微生物の数を減らすことで、手を洗うことから、ろ過などにより菌を取り除くことなど程度の様々な程度の範囲があります。

「消毒」とは対象物に有害な微生物を死滅・除去させ、害のない程度にまで減らしたり、微生物の感染力をなくしたりすることで毒性を無力化させることです。

「抗菌」というのは細菌を殺したり、減少させたりするのではなく、菌の繁殖を阻止することです。

これらの言葉の違いを理解していれば、商品選択のときの良い判断材料になるのではないのでしょうか。

弊社ではインフルエンザ対策として、人体に安全な除菌剤や抗ウィルスフィルターを使用しているマスクなどを取り揃えております。お問い合わせは弊社HPからご連絡下さい。

(編集部 A)

ナメクジの季節です。

今年も梅雨の時期が近づいてきましたが、こうしたジメジメとした時期には、ナメクジやカタツムリが多く発生します。ナメクジに塩をかけたことはありますか？ナメクジは塩をかけると、体内外の浸透圧の違いによって水分が抜け出てしまい、縮みますが、一般に水を加えると復活すると言われています。しかし実際には、塩をかけられたナメクジは、大半が体外へ水を排出すると同時に死んでしまうので、人が塩分を過剰摂取すると健康を害するように、これは塩の一時的な大量摂取により、ナメクジの体内で『毒』のような作用を起こしたのではないかと考えられています。

そんなナメクジですが、童謡になるほど親しまれている同じ陸生貝類のカタツムリとは対照的に、外観から気持ち悪がられるイメージがあります。気持ち悪いだけではおさまらず、次のような害があります。農業害虫として、歯舌と呼ばれるヤスリ状の歯を使って農作物を食害します。オフィスに侵入し、大事な書類を食害して、銀色の粘液の這った跡を大量に残して行くと言う恐ろしいこともあります。さらに、最も怖いことは、広東住血線虫など人へ感染する寄生虫の中間宿主であることです。ですから、生きたナメクジを食べると病気が治るという話を聞くこともありますが、これは非常に危険なことですので絶対に食べないで下さい。駆除方法はバラエティーに富み、例えば、ナメクジの好む小麦や酵母を利用した毒餌がありますし、海外ではビールを利用した駆除方法もあるそうです。また、銅線や銅板などの銅イオンを利用して忌避させる方法もあります。ナメクジ専用殺虫剤なども市販されています。色々な駆除方法を試されるのが良いかと思います。



チャコウラナメクジ

(編集部 K)