

「耐性菌」を発生させない衛生管理方法

1. ばい菌やウイルスは、殺菌剤で「殺す」と子孫に「耐性」を作り出す。このため、「殺菌剤」と「耐性菌」のいたちごっこが始まり、ついに殺菌剤が効かなくなる。
2. この「多剤耐性菌」の発生を防止する方法は、ばい菌やウイルスを「殺さない」こと。殺さずに「**自滅させる**（生きられなくする）」こと。
3. 「殺す」ことと「自滅させる」ことは大違い。
例えば、「殺す」のは「毒殺」だとすると、「自滅させる」のは「餌を与えない」こと。「毒殺」は「耐性菌」を発生させるが、「餌を与えない」は「餌なしで生きる」子孫を作ることが不可能。
つまり「**自滅させる**」方法が「**耐性菌**」を発生させない唯一の方法。
4. 「自滅させる」には、下記の生存の5要素の1つを欠落させれば良い。

ばい菌やウイルスの生存の5要素

- ① **水**（水分活性）
- ② **餌**（栄養）
- ③ **温度**（適温）
- ④ **pH 環境**（アルカリ性、酸性）
- ⑤ **空気**（好気性菌）（嫌気性菌は無空気）

事例

1. 漬物 = ①の欠落
2. 料理の加熱 = ③の欠落
3. 缶詰 = ⑤の欠落 など

5要素の内、④「**pH 環境**」の欠落は、**容易で、広範に、低コスト**で対応できる。

(例) 病原菌のアルカリ性生存限界値

	病原菌	アルカリ性生存限界値
1	一般細菌、コレラ菌、腸炎ビブリオ	pH9.0
2	大腸菌	pH9.0 (pH10 のデータもある)
3	カビ、酵母	pH8.5
4	乳酸桿菌	pH8.0

(株)東邦微生物病研究所 HP より

使用時の注意

- ・ゴーグルを着用（重装備の必要はない）
- ・アルミニウム、真鍮、銅、亜鉛の製品、ニス・漆の塗り物には使えません。