

新型コロナウイルスについて（厚生労働省のHPより一部抜粋および学校の処置を追加）

問1 「新型コロナウイルス」とは、どのようなウイルスですか。

「新型コロナウイルス（SARS-CoV2）」はコロナウイルスのひとつです。コロナウイルスには、一般の風邪の原因となるウイルスや、「重症急性呼吸器症候群（SARS）」や2012年以降発生している「中東呼吸器症候群（MERS）」ウイルスが含まれます。

ウイルスにはいくつか種類があり、コロナウイルスは遺伝情報としてRNAをもつRNAウイルスの一種（一本鎖RNAウイルス）で、粒子の一番外側に「エンベロップ」という脂質からできた二重の膜を持っています。自分自身で増えることはできませんが、粘膜などの細胞に付着して入り込んで増えることができます。

ウイルスは粘膜に入り込む（目をこすったときに目の粘膜から、食事の際に、口の粘膜からが大多数）ことはできますが、健康な皮膚には入り込むことができず表面に付着するだけとされています。物の表面についたウイルスは時間がたてば壊れてしまいます。ただし、物の種類によっては24時間～72時間くらい感染する力をもつとされています。

手洗いは、たとえ流水だけであったとしても、ウイルスを流すことができるため有効ですし、石けんを使った手洗いはコロナウイルスの膜を壊すことができるので、更に有効です。手洗いの際は、指先、指の間、手首、手のしわ等に汚れが残りやすいといわれていますので、これらの部位は特に念入りに洗うことが重要です。また、流水と石けんでの手洗いができない時は、手指消毒用アルコールも同様に脂肪の膜を壊すことによって感染力を失わせることができます。

→放課毎の手洗い、給食時の滅菌消毒を行う（次亜塩素酸ナトリウム水・アルコール以外に、下図の除菌液「キセキクリーン」も使用：効果は会社HPより）

除菌水名	キセキクリーン	次亜塩素酸ナトリウム水	アルコール
原料	次亜塩素酸ナトリウム・希塩酸	次亜塩素酸ナトリウム水	エタノール
除菌力	◎ 強い除菌力を持ち、芽胞菌も短時間で死滅	△ 除菌修正分がキセキクリーンの1/80。またその所筋力は運動性である。	△ 芽胞菌には無効。ノロウィルスにも無効。水分があると除菌不可。
空間除菌	◎ 有人下でも空間除菌できる。施設内の消臭も。	×	×
安全性	◎ 塩素ガスの発生なし。手荒れのない除菌が可能。	△ 残留性が高く、高濃度では人体・食品・環境に悪影響。	△ 脱脂作用による手荒れなど可燃性があることに注意。
安全性	◎ 塩素ガスの発生なし。手荒れのない除菌が可能。	△ 残留性が高く、高濃度では人体・食品・環境に悪影響。	△ 脱脂作用による手荒れなど可燃性があることに注意。
施設への影響	◎ 有機物(菌)に接触すると水に溶けるので、排水施設にも影響なし。	△ 塩素成分が残留し、排水施設に悪影響。腐食性も大。	△ 揮発性の為影響なし。プラスチック・ゴムの劣化に注意。
食品への影響	◎ なし。	△ 塩素成分が残留し、味・香り・色に悪影響。	○ なし。

問2 新型コロナウイルス感染症にはどのように感染しますか。

一般的には飛沫感染、接触感染で感染します。閉鎖した空間で、近距離で多くの人と会話するなどの環境では、咳やくしゃみなどの症状がなくても感染を拡大させるリスクがあるとされています。

「飛沫感染」とは： 感染者の飛沫（くしゃみ、咳、つばなど）と一緒にウイルスが放出され、他の方がそのウイルスを口や鼻などから吸い込んで感染します。

※「飛沫」は咳やくしゃみをしたときに、口や鼻から飛び出す微粒子で最大飛行距離は2メートルです。→教室では、マスクをつけること、常に換気を行うことで、リスクは減少します。

「接触感染」とは： 感染者がくしゃみや咳を手で押さえた後、その手で周りの物に触れるとウイルスがつきます。他の方がそれを触るとウイルスが手に付着し、その手で口や鼻を触ると粘膜から感染します。→すべての教室を滅菌することは、物理的には難しいが、問1の処置で、リスクは減少します。

問3 感染者が見つかった場所（外国、国内）から送られてくる手紙や輸入食品などの荷物により感染しますか。

現在のところ、中国やウイルスが見つかったその他の場所から積み出された物品との接触から人が新型コロナウイルスに感染したという報告はありません。WHOも、一般的にコロナウイルスは、手紙や荷物のような物での表面では長時間生き残ることができないとしています。

問4 食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染することはありますか。

新型コロナウイルス感染症の主要な感染経路は飛沫感染と接触感染であると考えられています。2020年4月1日現在、食品（生で喫食する野菜・果実や鮮魚介類を含む。）を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されていません。

なお、食品や食事の配膳等を行う場合は、不特定多数の人と接する可能性があるため、接触感染に注意する必要があります（※）。食器についても同様に、清潔な取扱を含め十分お気をつけ下さい。

（※）接触感染は新型コロナウイルス感染症の主要な感染経路の1つです。

コロナウイルスは熱（70度以上で一定時間）及びアルコール（70%以上、市販の手指消毒用アルコールはこれにあたります）に弱いことがわかっています。製造、流通、調理、販売、配膳等の各段階で、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い、手指消毒用アルコール等による手指の消毒、咳エチケットなど、通常の食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば心配する必要はありません。WHOからの一般的な注意として「生あるいは加熱不十分な動物の肉・肉製品の消費を避けること、それらの取り扱い・調理の際には注意すること」とされています。

※ ご家庭での「体調管理：毎日の検温と体調が悪い時の静養」、学校での「こまめな手洗い、咳エチケット、給食時を中心とした消毒」を大切にしていきたいと思えます。