

## 学会でのピーズガードについての質問とその答え

Q 1. 1000ppm の安全性試験 急性経口毒性試験の数値が低すぎるし、単位も違うが意図的なものか。

A. 日本分析センターの試験 報告書からの転載時の記載ミスでした。 近々出版予定の原稿の修正にも間に合いましたので、今回のご指摘には感謝申し上げます。 本剤を 2000mg/kg の投与容量で強制経口投与。 対照群には、20ml/kg の注射用水を投与した。 となります。

Q 2. 空間噴霧による落下菌数の変化についてピーズガード噴霧と比較する為に水噴霧のデータも一緒に測定するべきではないか。

A. 水噴霧のデータは取っておりませんと、その場でご返事申し上げましたが、本試験の目的は、落下菌数測定だけで判定する清潔作業区域の環境基準には前々から疑問があり、空中浮遊菌数も考慮に入れるべきではないかと考えており、いかに空中浮遊菌が多いかということをご理解いただくためのものでした。 液剤の効果比較と誤解されやすく、本試験は水噴霧だけでも良かったかと反省しております。 この度、空間噴霧による液剤比較というヒントを頂戴いたしました。 早速、水道水と次亜塩素酸水とピーズガードの3種類での空間噴霧による効果実証比較試験について検討に入ります。

Q 3. ピーズガードは経時変化で間違いなく亜塩素酸を生成し、人体に有害ではないか。

A. 確認いたしました結果、亜塩素酸 (HClO<sub>2</sub>) は生成されません。 安全性については次亜塩素酸 (HClO) について深く研究されることをおすすめします。 何故なら、HClO は細胞破壊をもたらすもので、人間の体内で生成されているものだから安全だというだけの説明には矛盾があり、安全性を証明するものではありません。 一説には 40℃近い体温上昇の非常時にHClO を生成するとも言われており、常時 HClO 生成を認めれば身体に良い訳がありません。

Q 4. ハンバーグ肉の練り込みにピーズガードを使用することは認められないし、発ガン性も予想されるがどうか。

A. ご指摘の通り、肉の練り込みに使用することは認められておりません。 実際の使用法も練り込みではないそうです。 発ガン性というと、フミン酸 (腐植物質の酸性有機物) と塩素の反応で生じるトリハロメタンについてのご質問かと思われそうですが、専門知識もなく正確な解答が見い出せません。 使用される肉やタマネギは新鮮なのに何故トリハロメタンかと思うばかりです。

Q 5. カビの胞子は親カビが栄養不足の飢餓状態になった時に放出されるもので、ピーズガード空間噴霧によって栄養分が消滅してしまうから胞子を出すではないか。

A. カビ胞子の発生メカニズムは、カビ相談センターにお問い合わせ下さい。 弊社の試験データは胞子そのものに対する不活化試験だけです。 カビと栄養分に関する知見は持ち合わせておりませんのでご了承ください。