

「白ワインでアルコール消毒」って本当？ アルコールと消毒の関係とは？

監修・NPO 法人 FBO 研究室

細菌による食中毒は蒸し暑い夏の季節に多く発生し、ノロウイルスなどによる食中毒や感染症は冬に多く発生します。つまり、食中毒は、年間を通じて発生しているのです。正しい食品衛生の知識を持ち、事故が起きないように対応したいものですね。

ワインをはじめ、酒類には当然アルコールが含まれています。「食べ物と一緒にお酒を飲むとアルコール消毒ができるため、食中毒のリスクが減る」とよく聞きますが、本当にそうなのでしょうか？

— いえ、実は間違った情報なのです。



消毒に効果があるアルコール（エタノール）度数は、80%～95%といわれます。ドラッグストア等で販売されている消毒液にも、80%ほどのアルコールが含まれます。けれども、通常飲む酒類のアルコール度数はそれほど高くないため、「お酒でアルコール消毒ができるから食中毒のリスクが減る」という訳ではないのです。

ただし、「白ワインと生ガキ」のような組み合わせの場合、白ワインに含まれる有機酸の働きにより、大腸菌やサルモネラ菌といった細菌に対する殺菌効果が期待できることが、各種実験により分かっています。昔の人は「白ワインに殺菌効果がある」ことを経験的に知っていたようですね。ただし、有機酸はウイルスに対しては効果がないので、間違えないようにしましょう。細菌とウイルスは全く別の生き物なのです。



アルコールによる「抗菌」も可能ですが、殺菌や消毒効果はありませんので、くれぐれもご注意ください。

- 商品に表示されている単語の意味をきちんと確認し、過信することがないようにしましょう！
- ・滅菌……菌を殺し尽くす
- ・殺菌……菌をある程度殺す
- ・消毒……菌を害のない程度まで減らしたり毒性を無力化させる
- ・除菌……菌の数を減らす
- ・抗菌……菌の繁殖を防ぐ

◆参考 日本石鹸洗剤工業会ホームページ http://jsda.org/w/03_shiki/a_sekken30.html

NIKKEI STYLE <https://style.nikkei.com/article/DGXMZ008499330Y6A011C1000000>

【注意】

- ・記事、データ等の著作権その他一切の権利はNPO 法人 FBO に帰属します。
- ・記事・データ等の正確性については万全を期しておりますが、当該記事・データ等の利用により生じた不利益や問題等について当会は責任を負うものではありません。
- ・記事・データ等は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。