

回答については、質問時の基準に沿って回答しておりますので、現時点とは異なっている場合もございます。

Q9（医療器具消毒）

PEG接続チューブなどの消毒方法についての質問です。

貴学会HPの中のQ&A集には食器洗浄機による熱水消毒も適した方法との記載があります。比較的、径の細いチューブ内腔を次亜塩素酸ナトリウムにて洗浄した後、食器乾燥機で乾熱乾燥させる方法は充分の方法と言えますでしょうか。ノロウイルスに対しては85°C、1分以上の熱湯消毒とあります。液体である熱湯と、気体である乾熱もしくは蒸気とは熱伝導率が異なり、十分な殺菌とはいえないと思われませんが、いかがでしょうか。

A9

1. 食器洗浄機による消毒について

当学会のHPでは、「円筒型の投与容器であれば、食器洗浄機による熱水消毒も適した方法です」と記載しています。しかし、バッグ型の投与容器やPEG接続チューブなどの消毒には、食器洗浄機は適しません。なぜなら、これらの内腔は構造的に食器洗浄機による熱水消毒が行いにくいからです。バッグ型の投与容器やPEG接続チューブの消毒は、使用の都度洗浄して、次回使用時まで0.01%（100 ppm）次亜塩素酸ナトリウムに浸漬しておく方法が勧められます。そして、次亜塩素酸ナトリウムの液切りを行ってから使用を開始します。

2. 乾熱と蒸気の消毒効果について

乾熱は、蒸気や熱水に比べ消毒効果が劣ります。なぜなら、ご質問者のご指摘のように熱伝導率が大きく異なるからです。たとえば、回答者が行ったMRSAの殺滅実験では、100°Cの乾熱では1時間を要しましたが、80°Cの熱水では5秒間を要したのみでした。蒸気も熱水と同等の効果を示すと推定されます。

3. 食器乾燥機での径の細いチューブの消毒について

食器乾燥機の乾熱温度はおおよそ60°Cですので、その消毒効果は弱いといえます。したがって、食器乾燥機で径の細いチューブを処理する際には、0.01%（100 ppm）次亜塩素酸ナトリウムへの1時間浸漬などによる前もつての消毒が必要になります。この消毒後に食器乾燥機を用いてください。なお、食器乾燥機での径の細いチューブの乾燥には長時間を必要とすることにご留意ください。