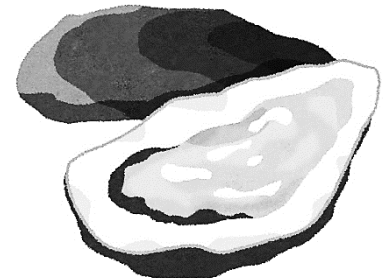


－ 牡蠣とノロウイルス －

真牡蠣の旬は初秋から初春。まさに今が食べごろであり、“海ミルク”という別名が付けられるほど栄養価が高いことで知られています。一方で牡蠣と言えば食中毒、特にノロウイルスを連想する方も多いのではないのでしょうか。

牡蠣とノロウイルスの関係は？

牡蠣を含む二枚貝は海水を大量に取り込み、プランクトンなどのエサを体内に残して排水します。海水中のノロウイルスも同様のメカニズムで取り込まれ、体内で蓄積・濃縮されると考えられています。牡蠣は濃縮に用いられる消化器官である中腸線も生食するため、食中毒が発生しやすい食品と言えます。



どうやってノロウイルス食中毒の予防をする？

ノロウイルス食中毒を防ぐには、牡蠣のようにウイルスを保持しやすい食品は加熱処理を徹底すること、食品取扱者や調理器具などからの二次汚染を防止することが有効です。

① 食品の加熱処理

ノロウイルス汚染のおそれがある二枚貝などの食品の場合には中心部の温度が 85～90℃で 90 秒以上の加熱で失活化するとされています。しっかりと加熱することを心がけましょう。

② 手洗い

手洗いは、手指に付着しているウイルスを減らす最も有効な方法です。調理を行う前、食事の前、トイレに行った後、汚物処理を行った後(手袋をしていた場合でも)には必ず行いましょう。石けん自体にはウイルスを直接失活化する効果はありませんが、手の脂などの汚れを落とすことによりウイルスを手指からはがれやすくする効果があります。

③ 調理器具等の殺菌

ノロウイルスを完全に失活化する方法として次亜塩素酸ナトリウムや亜塩素酸水や加熱による処理があります。調理器具等は洗剤で十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウムや亜塩素酸水で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。牡蠣など二枚貝を扱う際は、専用の調理器具(まな板や包丁等)を用意することで他食材への二次汚染を防止できます。

(参照：厚生労働省 ノロウイルスに関する Q&A)

北九州生活科学センターでは、ノロウイルスの検便検査を厚生労働省が指定する高感度の検査法により行っております。

ご依頼ご相談など、お気軽に下記お問い合わせ先へご連絡ください。

【配信に関するお問い合わせ先】 **公益社団法人福岡市食品衛生協会**

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始(12月29日～1月3日)
- お盆休み(8月13日・14日・15日) 窓口業務を休ませていただきます

【内容についての質問、HACCP(ハサップ)や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

厚生労働大臣登録検査機関 **公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所**

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL: <http://www.klsc.or.jp/>