



～ 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、“海のミルク”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腺も生食するため、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。

※検査に関するご相談・お問い合わせ先

公益財団法人北九州生活科学センター

北九州本所

〒804-0003 北九州市戸畑区中原新町 1-4

TEL:093-881-8282 FAX:093-881-8333

福岡事業所

〒812-0044 福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4F

TEL:092-642-1001 FAX:092-642-1002