

サニナビ

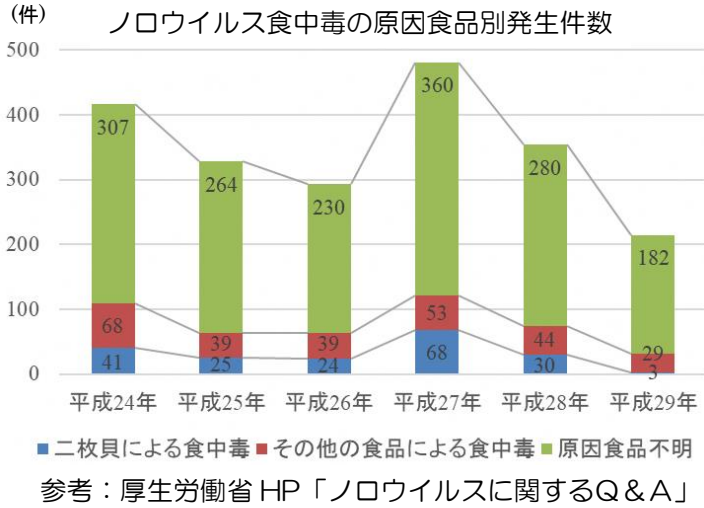
北九州



所 保健所
課 衛生課
係 指導係
北九州 東 廣 小
九州市 部 域 倉
市 生 食 北
東 品 区
部 指 西
食 導 港
品 係 町
指 94-9
導 2048
係 093-583-2048
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

ノロウイルスによる食中毒の原因について
〜二次汚染だけでなく、生力キ等の二枚貝による食中毒にも「注意を〜」

ノロウイルスによる食中毒は、年間350件ほど発生しています。ノロウイルスは直接食品から検出することが難しいため、過去の食中毒事例でも約8割は原因食品が特定できていません。これらの多くは、ウイルスに感染した食品取扱者を介して食品が汚染された、二次汚染が原因と推定されています。



一方で、原因食品が特定された食中毒事例は約2割です。このうち、生力キ等の二枚貝が原因と断定された事例は、年によってばらつきがありますが、約4〜6割にのぼります。生力キ等の二枚貝による食中毒は、ノロウイルス食中毒全体としては約1割ですが、毎年、全国で発生しています。このデータは食中毒の報告があった件数なので、実際はもっと多く発生していると考えられます。

☆二枚貝によるノロウイルス食中毒はなぜ起こる？

二枚貝は大量の海水を取り込み、プランクトンなどのエサを体内に残して出水管から排水しています。ノロウイルスは二枚貝の中では増殖しませんが、下水の影響のある河口などの海域には、下水処理場で除去しきれなかったノロウイルスが浮遊しているため、同様のメカニズムで海水中のウイルスも取り込まれ、二枚貝の中で濃縮されます。つまり、ノロウイルスがヒトの腸で増殖↓下水↓川↓海↓二枚貝↓ヒトというサイクルで循環すると、二枚貝によるノロウイルス食中毒が引き起こされるのです。

ちなみに、サザエ・アワビなどの巻貝は海藻を食べるため、二枚貝のようにノロウイルスを体に溜め込むことはないと言われています。



☆「生食用力キ」と「加熱力キ」の違いは？
「生食用」と「加熱用」の違いは鮮度ではありません。生食用力キには、食品衛生法の「食品、添加物等の規格基準」において、成分規格などの規格基準が定められています。

生食用力キの規格基準（抜粋）



- 成分規格
 - 細菌数が1gにつき50,000以下。
 - ・P₈₀₃（大腸菌）最確数※が100gにつき230以下。
 - ・むき身にしたものは腸炎ビブリオの最確数※が1gにつき100以下。
- ※最確数とは、試験材料を10倍、100倍と段階的に希釈して培養した試験管の陽性の本数から、実験的に求められている「最確数表」を用いて菌数を算定する方法。

2. 加工基準

- ・海水100mL当たり大腸菌群最確数が70以下の海域で採取されたものであるか、又はそれ以外の海域で採取されたものであって100mL当たり大腸菌群最確数が70以下の海水又は塩分濃度3%の人工塩水を用いたもの。

3. 保存基準

- ・10℃以下で保存、生食用冷凍力キはマイナス15℃以下で保存する。
- ・清潔で衛生的な容器に入れるか又は包装して保存する。

ノロウイルスに関しての基準は定められていませんが、北九州市では平成18年

度から豊前海北部漁協・北九州東部漁協・曾根漁協の生食用力キについて、規格基準に加えてノロウイルス検査も定期的に行っており、過去にノロウイルスが検出されたことはありません。

しかし、全国的には力キの生食によるノロウイルス食中毒が発生しているため、食品会社や施設によっては、食品取扱者に力キの生食を禁止しています。

☆二枚貝によるノロウイルス食中毒にならないためには？

二枚貝の生食は避け、中心部まで十分加熱することが確実です。ノロウイルスは85℃〜90℃で90秒間以上の加熱により感染力を失うとされているので、安全に美味しく食べましょう。

また、加熱前は調理者の手や調理器具を介した二次汚染にも注意が必要です。

☆力キ以外の二枚貝は大丈夫？

力キだけでなく、シジミ、アサリ、ハマグリなどの二枚貝もノロウイルスを持っています。これらの二枚貝は生で食べることがないため、感染した事例はほとんどありません。

また、同じく二枚貝のホタテは貝柱の部分を生で食べることがありますが、ノロウイルスが蓄積するのは主に二枚貝の中腸腺とよばれる消化器官であるため、感染リスクは低いとされています。

編集後記

立春とはいえ、まだまだ寒い日が続きます。ご愛ください。
今月の写真は、「カクシクマン」です。