

(3) 微生物制御と温度管理について（シリーズ8）

～ノロウイルス対策と温度管理について～

- 。口 。
 - 。 ()
 - ()。 。
- 今年にはノロウイルスが例年にないほど猛威をふるっており、連日、マスコミにとりあげられています。
- ノロウイルスが流行する冬のこの時期、その対策を講じることが食中毒を予防するためには、最重要となります。
- 今回はノロウイルス対策について、温度管理の側面から考えてみたいと思います。

1. 加熱殺菌条件について

ノロウイルスを失活できる加熱条件は、「ノロウイルスに関するQ & A（厚生労働省）」によりA型肝炎ウイルスと同じく85℃、1分間以上が推奨されています。ノロウイルスによる汚染が考えられる生の2枚貝はこの加熱条件での殺菌が必要です。

(75℃、1分間)	(85℃、1分間)	(120℃、4分間)	食品の加熱殺菌条件
+	+	+	
病原細菌（無芽胞）	ノロウイルス	ボツリヌス菌の芽胞	

「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、中心部で75℃、1分間以上の加熱殺菌条件を定めていますが、この殺菌条件では、病原細菌を殺菌できるものの（芽胞菌の芽胞を除く）、ノロウイルスについては失活できないおそれがあります。

- 1. \
 - ^ ^ e)
 - | | /
 - i
 - / \ / \ n/~)
 - / // \ 77
 - | // ト / /
- なお、85℃、1分間以上の条件で殺菌できない食材については、手洗いの励行、手袋・マスクの着用、調理器具等の殺菌の徹底といったノロウイルスにより食品を汚染させないための対策が重要です。
- また、85℃、1分間以上の条件で加熱殺菌した食品についても加熱殺菌後は同様に汚染防止対策が必要です。
- 特にノロウイルスは他の食中毒菌に比べ感染力が非常に強く、感染しても無症状（不顕性感染）であることがあるため、平素からの取り組みが必要です。

ふきん、調理器具などの殺菌について、「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、80℃、5分間以上の殺菌が定められていますが、最近の厚生労働省の通知をみると80℃では、10分間以上の殺菌が推奨されています。ノロウイルスの汚染が考えられる場合には、85℃、1分間以上、または、80℃、10分間以上の殺菌を行うべきでしょう。

消毒剤を用いて調理器具等を殺菌する場合、エタノールではノロウイルスに対しての効果認められていないことに注意してください。ノロウイルスに対しては、200ppm程度の高濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒することが必要です。

「ノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生に係る指導等の実施困難事例に関するQ & A」（平成18年12月27日作成）：厚生労働省HPには、まだ、アップされていません。

2. 低温保存は無関係（鮮度も同様）

通常、10℃以下で食品を保管することは、微生物の増殖を抑制するため食中毒を予防する上で有効ですが、ノロウイルスに対しては効果が期待できません。ノロウイルスは人の腸管内でしか増殖できず、食品中では増殖できないからです。

低温保存が無効であるのと同じ理由から、食材の鮮度の良し悪しもノロウイルスに対しては関係がありません。

ノロウイルス対策と温度管理について

- 1. 85℃、1分間以上の条件で加熱殺菌する。
(調理器具等は、85℃、1分間以上あるいは80℃、10分間以上で殺菌する。)
- 2. 食品の低温保存は、ノロウイルスの増殖に直接関係しない。

ノロウイルス対策については、過去のぷちリスで情報提供しておりますので参考にしてください。

【バックナンバー】

ぷちリス vol. 7

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/30101putirisu07.htm>

ぷちリス vol. 8

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/30101putirisu08.htm>

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号（衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.htm>

交通案内

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

「晴嵐」交差点の角（ちなみに周辺は近江八景の一つ「粟津の晴嵐」です。）

- - - - 通信編集担当より - - - -

()

あけましておめでとうございます。

()H()

本年もよろしく願い致します。

H||H

||H||

ヾ''''''''シ

1月から3月は、それぞれ1月は「行く」、2月は「逃げる」、

>+++++<

3月は「去る」と言われるように過ぎるのが速い時期です。

''''''''

門松

日が過ぎていくのにまかせず、確実に足跡を残していきたいと思う今日

このごろです。

みなさまからのご意見・ご感想は下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

~~~~~

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/>

なお、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu.htm>

- - - - -