

2010.1.29

＝どこでも食品衛生掲示板＝

かきによるノロウイルス食中毒に 注意しましょう

かきを原因とするノロウイルスによる食中毒が続発しています。かきなどの二枚貝はノロウイルスを含んでいることがありますので、十分に加熱して食べましょう。

【かきを生で食べることにより、ノロウイルスに感染する危険性があります。】

「生食用かき」とは

食品衛生法に基づき、細菌数などの規格や加工の基準を満たしたものであり、ノロウイルスが含まれていないことを意味するものではありません。

参考

かきなどの二枚貝は大量の海水とともにプランクトンを取り込み、エサとしています。このときに、海水中のノロウイルスがプランクトンと一緒に取り込まれ、貝の内臓（中腸腺）に蓄積します。

こうしてノロウイルスが内臓に蓄積されたかきなどを生や加熱不足で食べることにより、食中毒を起こします。

このため、ノロウイルスの食中毒は「かきの鮮度」に関係なく発生します。

今回の注意喚起の詳細については下記のアドレスをご覧ください。

<http://www.pref.nagano.jp/eisei/syokuhin/happyou/21kanki1.pdf>

おう吐、下痢、発熱などの症状のあるときは、早めに医師の診察を受けましょう。

内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁衛生部食品・生活衛生課

(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp)

・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口

ご注意ください

かきを原因とする食中毒が多発しています

かきを生で食べることにより、ノロウイルスに感染する危険性があります。

かきを調理するときは、中心部まで火がとおるよう十分に加熱してください。

【参考】

かきなどの二枚貝は大量の海水とともにプランクトンを取り込み、エサとしています。

このときに、海水中のノロウイルスがプランクトンと一緒に取り込まれ、貝の内臓（中腸腺）に蓄積します。

こうしてノロウイルスが内臓に蓄積されたかきなどを生や加熱不足で食べることにより、食中毒をおこします。

このため、ノロウイルスの食中毒は「かきの鮮度」に関係なく発生します。



飲食店事業者の皆様へ

かきを原因とする食中毒が多発しています

生かき料理を提供することは、ノロウイルス食中毒を発生させるリスクが高いことを認識してください。

ノロウイルスはかきの内臓（中腸腺）に含まれていることから、表面の加熱だけでは死滅しません。かきを調理するときは、その中心部で 85 以上、1 分間以上の加熱が必要です。



【参 考】

かきなどの二枚貝は大量の海水とともにプランクトンを取り込み、エサとしています。

このときに、海水中のノロウイルスがプランクトンと一緒に取り込まれ、貝の内臓（中腸腺）に蓄積します。

こうしてノロウイルスが内臓に蓄積されたかきなどを生や加熱不足で食べることにより、食中毒をおこします。

このため、ノロウイルスの食中毒は「かきの鮮度」に関係なく発生します。