

平成 28 年 12 月 22 日

ノロウイルスに関する加熱処理方法

末永海産株式会社
宮城県石巻市塩富町 2-5-73
TEL.0225-24-1519
FAX.0225-24-1547

拝啓 時下ますますのご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のお引き立てを受け賜り厚く御礼申し上げます。

宮城県産生カキの水揚げ海域全域でのノロウイルス検出に伴い、ノロウイルス加熱処理方法に関するガイドライン並びに弊社での加工品製造工程のご案内を申し上げます。

①ノロウイルスの熱処理に関するガイドライン

弊社が牡蠣加工品の原料として仕入れております仕入先の宮城県漁業協同組合、並びに石巻保健所に確認致しました所、加熱用カキに関する加熱基準（ 100°C 以上など）は現在時点で設定致しておりません。

従いまして、厚生労働省が発表（作成：平成16年2月4日 最終改定：平成28年11月18日）しておりますガイドラインでの指針を抜粋して記載させていただきます。ノロウイルスが死活化する温度時間は二枚貝などの食品の場合は、中心部が 85°C ～ 90°C で90秒以上の加熱が望まれるとなっております。また二枚貝におけるノロウイルスの管理に關しまして、国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が設立した、食品の国際基準を作る国際機関であるコーデックス委員会が2012年に定めた「食品中のウイルスの制御のための食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン CAC/GL79-2012」において、二枚貝の加熱調理でウイルスを失活させるには中心部が $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で少なくとも90秒間の加熱が必要とされています。

※出典：厚生労働省ホームページ（<http://www.mhlw.go.jp/chosakuken>）

②弊社での牡蠣加工品に関する熱処理の温度時間

弊社での牡蠣加工品に關しまして加熱処理時間を記載致します。

- 牡蠣の潮煮： 90°C 以上-40分以上の加熱その後20分の冷却
- 炙り牡蠣： 90°C 以上-40分以上の加熱その後20分の冷却
- 燻り牡蠣： 90°C 以上-40分以上の加熱その後20分の冷却

上記①でのガイドラインで記載されております熱処理時間より②弊社での製造時は、温度・時間を上げて十分に加熱処理殺菌をしております。そのままお召し上がりいただきましても問題はございません。

敬具