

# きざみ海苔で食中毒？

- 2017年1月26日、和歌山県御坊市給食センターが調理した給食を食べた幼稚園と小中学校の子どもや教職員計719人が下痢や嘔吐などの食中毒症状を訴え、患者および調理人からノロウイルスが検出された。原因食品は1月25日に調理した「磯和え」(大根、ごぼう、もやし、ちくわ、ほうれん草、白菜、きざみ海苔)
- 2017年2月17日、東京都立川市学校給食共同調理場が調理した給食を食べた7小学校の児童と教師計1098人が嘔吐、下痢、発熱などの食中毒様症状を訴え、患者および調理人からノロウイルスが検出された。原因食品は2月16日に調理された親子丼(ご飯、鶏肉、卵、ネギ、きざみ海苔)
- 2017年2月28日、東京都福祉局は学校給食共同調理場の仕入先に保管されていた「きざみ海苔」から患者と同一遺伝子型のノロウイルスが検出されたことを報告

## 業務用焼き海苔の製法と ノロウイルス汚染の可能性

業務用加工ノリの場合、まず原料の原藻は洗浄脱水が繰り返されます、もしノロウイルスが原藻の表面汚染をしても洗浄操作で除去あるいは減数されるのではと思います。、1次乾燥で天日1日あるいは30～40度で2～3時間で生ノリになります。火入れ(40～70℃、2～3時間)で干し海苔になります。火入れ後焼き(130～170度3～7秒)で焼き海苔、焼き後味付け乾燥したものが味付け海苔になります。なので干し海苔ではノロウイルスに対する加熱効果は低いかもかもしれませんが、焼き海苔や味付け海苔は加熱十分ではないかと思えます。

ただし、ノロウイルス感染加工従事者による二次汚染の可能性はあり得る。