



4 調理従事者編





4-1 予防方法

- 1 調理職員の健康管理
- 2 十分な手洗いと、使い捨て手袋の使用
- 3 調理器具の専用化、消毒
- 4 二枚貝の十分な加熱



4-2 調理職員の健康管理



調理 職員	朝礼時などに 毎日確認・記録 する
	健康状態の確認 体調不良で休んだ場合、発症時期とその症状、現在の症状 (家族が発症時 も申し送りすること)
責任者に情報集約！！	
有症者には調理や盛り付けなど、直接食品に触れる作業には従事させないでください。	

4-3 二次汚染防止の徹底

～調理従事者からの二次汚染防止対策～



手についたウイルスを食品につけて、感染を広げるケースが多いです！（二次汚染）

- ・石けん液で十分手洗いして、ノロウイルスを洗い落としてください。（消毒用アルコールや、逆性石鹼は効きません！）

★手洗いの時期



- ・調理の前
 - ・調理中（二枚貝を扱った時は、特に念入りに）
 - ・トイレの後
- ・盛り付けや配膳等の作業には、使い捨ての手袋の着用を習慣づけましょう。

4-4 二次汚染防止の徹底

～原材料からの二次汚染防止対策～



調理器具(まな板、包丁、ボウル等)は、使用後はよく消毒してください。(特に二枚貝の場合は専用とし、消毒を念入りにしてください。)

☆ 消毒方法

- ・ 85°C以上、1分以上の加熱
- ・ 0.02%次亜塩素酸ナトリウムに漬け込むか浸すように拭き、10分後に水洗いする。



おう吐物などで汚染された食器は、調理場で消毒してから調理場内に持ち込んでください。

4-5 二枚貝の生食は避け、 中心部まで十分に加熱する



・ ノロウイルスは、**85～90℃、90秒以上加熱**すると死滅しますが、**100個程度の少量で感染**するため、中心部が加熱不足で、少量でもウイルスが生き残ると、食中毒の原因になることがあります。(参考:発症者のふん便・おう吐物中にはウイルス**100万～10億個/g**)

・ 二枚貝を加熱する場合には、中心温度計で加熱温度を確認しましょう。

☆補足 こんなデータもあります。

- ・ カキフライの場合 180℃の油で2分以上加熱が必要
- ・ 水炊きの場合 フライより更に長時間の加熱が必要

(お酢では、ノロウイルスを殺菌できません！！)

・ **近年、輸入魚介類(二枚貝、えび)からもノロウイルスが見つ**
かっているため、注意が必要です。

4-6 調理場の消毒(まとめ)



① 食品

食品の中心部を、**85~90°C90秒以上、加熱**してください。
なお、加熱温度は、中心温度計で確認してください。

② 調理器具(まな板、包丁、ボウル等)

加熱消毒 **85°C 以上1分以上、加熱**してください。

薬剤消毒 **0.02%以上の次亜塩素酸ナトリウム**に漬け込むか
浸すように拭き、**10分後に水洗い**してください。

③ 手洗い

石けん液で、汚れと一緒に十分に洗い落としてください。
(逆性石鹼や消毒用アルコールはノロウイルスに効果がありません。)

④ 使い捨て手袋の使用

盛り付けや配膳等の作業には、**使い捨て手袋の着用**を習慣づけま
しょう。