



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！）

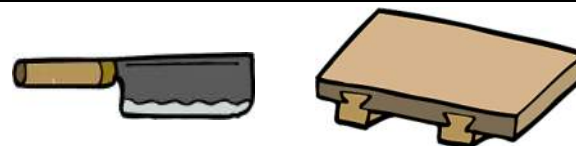
★手洗いの時期

- ・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、ボール等)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、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、調理場外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°C、1分以上加熱**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°C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°C 1分以上、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、ボール等)
加熱消毒 **85°C 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
け込むか浸す様に拭き、**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