

IV

食中毒予防の衛生管理

- 1 食中毒予防のための衛生管理項目
- 2 調理従事者の手洗い、手袋の使用

Ⅳ－１ 食中毒予防のための衛生管理項目

＜目的：食中毒発生の未然防止＞

ノロウイルスによる食中毒の予防には従来の一般的衛生管理に加えて、ノロウイルスの特徴を踏まえた汚染防止対策が必要です。

食中毒予防の原則

1 食材由来のウイルスを失活（殺菌）する

ノロウイルスは、カキ、アサリ、シジミ等二枚貝の内臓部分に蓄積していることがあるので、二枚貝の調理は中心部が85～90℃で90秒間以上になるように加熱をして、ウイルスを確実に失活（殺菌）してください。

2 調理器具等からの汚染を防止する

二枚貝の調理に使用した調理器具等は、十分な洗浄消毒が必要です。

3 調理従事者からの食品汚染を防止する

調理従事者を介して汚染された食品による食中毒の発生を防止するためには、特に手洗いが重要です。また、食品の盛り付け作業時には、使い捨て手袋を使用するなど、食品に直接触れないよう注意しましょう。

トイレに調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入ることや、おう吐、下痢等の症状がある調理従事者が食品に直接触れる作業をすることは、控えてください。

調理従事者自身が感染しないために

1 集団発生時の注意点

施設でノロウイルスの集団発生が疑われる時は、食器回収の際に手袋等を使用して、食べ残しなどに直接触れないように注意するとともに、作業終了後はシンクや作業台などの洗浄消毒及び従事者の手洗いを徹底し、調理施設内を汚染しないよう注意してください。

また、おう吐物で汚れた食器類は、「排泄物・おう吐物の処理」（p.22 参照）を参考に、必ず調理場外で消毒してから回収してください。

2 日常生活での注意点

調理従事者は、自身がノロウイルスに感染することがないように、日常生活においても配慮が必要です。例えば、食生活では生ものに注意し、外出後やトイレの後など日常の手洗いも十分に行ってください。また、家族が下痢・おう吐をした時には、「排泄物・おう吐物の処理」（p.22 参照）を参考に処理してください。

作業マニュアル

【二枚貝の加熱調理】

カキ、アサリ、シジミなどの二枚貝



貝の中心部が 85～90℃で 90 秒間以上になるように加熱調理

【目安】

カキでは、85℃ 1 分以上の加熱で内部が完全に固まります。

連続して揚げるときや一度に大量に揚げるときは油温の低下に注意が必要です。

なお、冷凍カキは条件が異なるので、調理時に中心温度を測定して、85～90℃で 90 秒間以上になる加熱方法を確認することも必要です。

中心温度の測定方法

調理の途中で食品の中心温度を 3 点以上測定し、すべてが 85～90℃に達していれば、さらに 90 秒間以上加熱を続ける（煮物は 1 点以上を測定）

中心温度が測定できるような具材がない場合は、調理釜の中心付近の温度を 3 点以上（煮物の場合は 1 点以上）測定する。

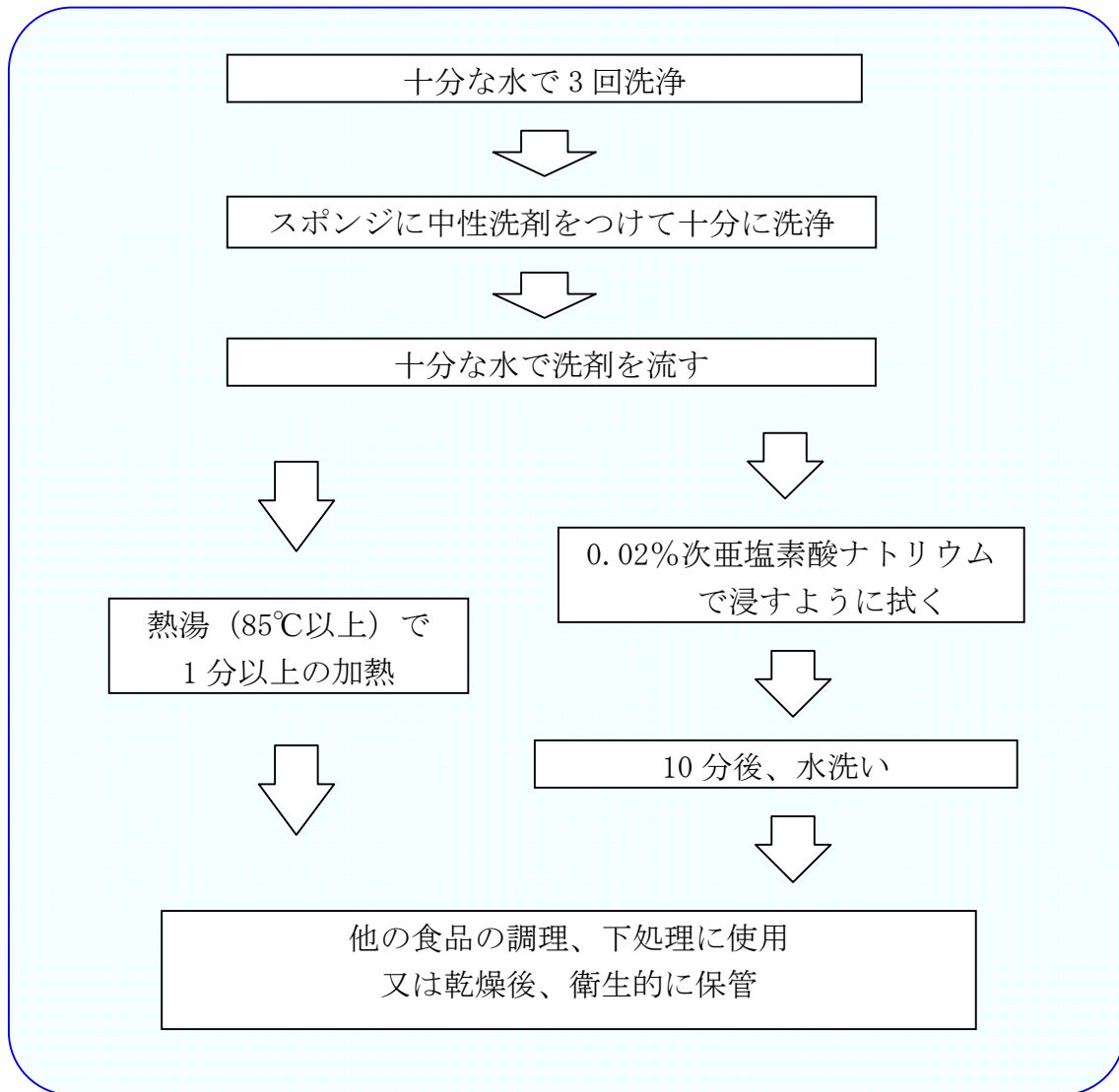
（大量調理施設衛生管理マニュアル）

【ポイント】

「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、食中毒全般を防止するため食品は中心部が 75℃で 1 分以上になるように加熱することになっています。しかし、二枚貝はノロウイルスの汚染率が高いので、ノロウイルスを確実に失活（殺菌）させるために中心部が 85～90℃で 90 秒間以上になるよう加熱してください。

【調理器具やシンク等の洗浄消毒】

カキなどの二枚貝の調理に使用した包丁やまな板などの調理器具やシンク等は、次の方法で確実に洗浄消毒してください。



【ポイント】

二枚貝の調理に使用した調理器具等は、ノロウイルスによる二次汚染を防止するため、85℃以上の熱湯や0.02%次亜塩素酸ナトリウムを使用して消毒してください。

Ⅳ－２ 調理従事者の手洗い、手袋の使用

<目的：調理従事者の手指を介した汚染の防止>

手洗いが必要な時

調理従事者は手指を介して食品を汚染することがないように、次のようなときには十分な手洗いを行って、汚染を除くことが必要です。

- ① 調理作業の開始前、トイレに行った後、食事や休憩の後
- ② 生肉、魚介類、泥付きの野菜など食中毒細菌やウイルスに汚染されている可能性のある食材を取り扱った後。特にカキ、シジミなどの二枚貝を取り扱った後
- ③ 食品の盛り付け作業の前

〔消毒薬の効果〕

ノロウイルスは一般の食中毒細菌と異なり、逆性石けん の消毒効果は十分ではありません。

石けんを使用してよく手をこすり洗いをした後、水で十分に洗い流すことにより、ウイルスを落とすことが重要です。

〔より望ましい手洗い設備〕

- レバー式や自動水栓は直接手が触れないので、水栓を介した汚染の機会が減ります。
- 水の冷たい時期、お湯が出ると時間をかけた十分な手洗いが容易になります。

使い捨て手袋の使用

盛り付け作業時には、手洗いを十分に行うとともに、使い捨て手袋を使用して食品に直接触れないようにすることで、より確実に食品の汚染を防止できます。

作業マニュアル

【調理従事者の手洗い】

手を洗う必要があるとき

作業開始前、トイレへ行った後、食事・休憩後、下処理から調理工程に作業が移るとき、二枚貝を調理した後など

手洗いの方法

流水で手首まで洗う。

洗う前の手が触れた水栓は同時に洗ってください。

石けんを十分に泡立てて、30秒以上もみ洗いする。

【ポイント】
ウイルスを落とすために、十分に時間をかけてください。

流水で、十分に石けんを洗い流す。

乾燥又はペーパータオルで水分を拭き取る。

逆性石けんをすりこみ、流水ですすぐ。

【ポイント】
O157など細菌性食中毒の予防のため、消毒は必要です。

消毒用アルコールを噴霧し、すりこむ。

乾燥またはペーパータオルで水分を拭き取る。

【食品盛り付け時の手袋着用】

手袋をする必要があるとき

- 調理済み食品の盛り付け作業時
- 加熱工程がないか、または加熱条件が85℃で1分以上にならない食品に直接に触れて調理するとき

例：サラダ等和え物の調理、刺身調理、ケーキのカット、果実の皮むき等

使用方法

手洗いマニュアルにしたがって手を洗淨・消毒後、使い捨て手袋を着用



扱う食品が変わるとき、その食品以外のものに触れたときには手袋を交換