

# ノロウイルス食中毒に

# ご用心!!!



## ノロウイルス

潜伏期間：24時間～48時間

主な症状：吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱など  
通常2, 3日で回復し、後遺症はない  
感染しても軽症であったり、全く症状が現れないこともある



特徴：発症者のおう吐物から大量のウイルスが排出される

症状の有無に関わらず、感染者の便から一定期間（1週間～1か月以上）、  
大量のウイルスが排出される

トイレやドアノブなどに付着したウイルスから手指の汚染が起こりやすい  
かきやあさりなどの二枚貝は、海の中のノロウイルスを蓄積する



ノロウイルス食中毒は毎年多いよね。何が原因になっているの？

トイレ後や調理前の手洗いが不十分で、調理者が食品を二次汚染し、食中毒になる事例が多いよ。少量のウイルスでも感染が起こるから要注意。特に、11～3月はノロウイルスの流行期。飲食店でも、製造業でも、家庭でも、トイレから持ち込まれたノロウイルスが、どこかに潜んでいるかも知れない。食品に「**つけない**」対策の徹底が重要なんだ。

## つけない

## やっつける

### ①手洗い



トイレ後、調理前、  
盛り付け前等  
30秒間×2回の  
手洗いが重要！

### ②洗浄・消毒



シンクや調理器具は  
0.02%以上の次亜塩  
素酸ナトリウムか、  
85℃以上1分以上の  
煮沸が有効！

### ③体調管理



体調不良時は調理  
業務を行わない！

### ④加熱



かきやあさり等の  
二枚貝等は、中心部まで  
85℃～90℃以上で90秒  
以上の加熱！

# お鍋の常温放置は危険ガォ!!



～ウェルシュ菌食中毒を予防して

美味しい煮込み料理を楽しもう～

## ウェルシュ菌

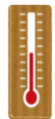
潜伏期間：6時間～18時間

主な症状：腹痛、下痢など

特徴：酸素を嫌う嫌気性菌。熱に強い

「芽胞」を形成することができ、芽胞は100℃で1～6時間時間の加熱でも死滅しない。温度が下がると再び増殖する。カレー、シチューや、大量に作った煮込み料理が原因になることが多い。

加熱後、常温で放置すると、55℃くらいから急速にウェルシュ菌が増殖する



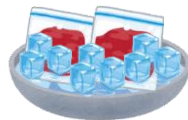
条件がそろえば、約10分毎に、倍に増殖することもある

## ふやさない

① 前日調理は避け、  
加熱調理後は  
なるべく早く食べることに!



② 保管するときは、  
小分けし、  
急速に冷却する!



③ 保存は65℃以上  
または10℃以下で!



## やっつける

④ 食べる前に、  
よくかき混ぜながら  
全体を十分加熱する!



# 生食用かき取扱いの手続きが変わりました

～飲食店や販売業の営業者の届出は不要になりましたが、引き続き衛生的な取扱いの徹底を～

【令和3年5月31日まで】



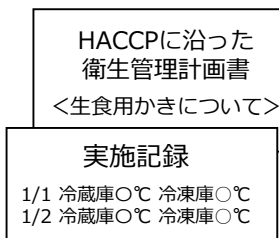
かきは、栄養価が高く、冬の味覚として古くから親しまれている食材です。

令和3年5月31日までは、飲食店や販売者が生食用のかきを取り扱うには、「かきの取扱方法等に関する要綱」により、毎年保健所に届出が必要でした。

令和3年6月1日からは、要綱が廃止され、保健所での手続きは不要になりました。

なお、**生食用のかきは、食品衛生法により保存基準や成分規格が定められ、衛生的な取扱いが求められています。**営業者は、これまでの衛生管理を参考に、**自ら衛生管理計画を定めて実行し、保存基準を順守してください。**

【令和3年6月1日から】



### ＜保存基準＞

生食用かき 10℃以下で保存  
生食用冷凍かき -15℃以下で保存

### ＜生食用かきの成分規格＞

細菌数 50,000以下/g  
E.coli最確数 230以下/100g  
腸炎ビブリオ 100以下/g

