

◎食べ物からの感染を予防するために

①食材由来のノロウイルスを失活(殺菌)する

- ・中心部までよく加熱する。
(中心温度 85 ~ 90℃、90 秒以上の加熱)
- ・生で食べる食品(野菜・果物など)は十分に洗浄する。



②調理器具、食器からの汚染を防止する

- ・まな板や包丁などの調理器具は十分洗浄し、熱湯(85℃以上)で1分以上加熱する。
または、0.02%塩素系漂白剤で消毒する。
- ・調理器具は食品別、用途別に使い分ける。
- ・調理器具や食器の洗浄・消毒を行った後は、使い捨て手袋を使用するなどし、調理器具や食器が再度汚染しないよう注意する。

③調理従事者からの食品汚染を防止する

- ・責任者は作業前に必ず調理従事者の健康状態をチェックし、嘔吐、下痢等の症状のある者は調理作業を控えさせる。
- ・作業の前、作業工程ごと、トイレ後の手洗いを徹底し、タオルの共用は避ける。
- ・食品の盛り付け作業時には、使い捨て手袋を使用し、使い捨て手袋は作業工程ごと、トイレの後、未洗浄の食品を取り扱った後は交換する。
使い捨て手袋を過信しないこと!
- ・感染性胃腸炎の流行時期には、自らが感染者の可能性があるという自覚を持って作業にあたる。
- ・ノロウイルスが多発する季節には、必要に応じて、検便を実施し、症状が出ない感染者の把握に努める。

④その他

- ・嘔吐物等により汚染されたおそれがある食品は廃棄すること。
- ・調理以外の配送などに従事する者についても、必要に応じて健康状況のチェックに努める。

ノロウイルス
食中毒予防の
4原則

持ち込
まない

拡げ
ない

加熱
する

つけ
ない