

## 食中毒①：二枚貝の関与

以下の二つが発生要因として考えられます。

### 生での提供

二枚貝はノロウイルスを蓄積している場合があります。

流通している二枚貝の検査で、カキ、シジミ、タイラ貝、ホタテ、ムール貝などからウイルスが検出されています。



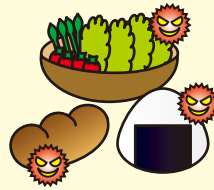
### 加熱不足

二枚貝の中心部まで十分火が通っていないとノロウイルスが残存しています。

ノロウイルスは  85°C1分の加熱で死滅します。

## 食中毒②：調理従事者の関与

調理従事者がノロウイルスに感染している場合、用便後にノロウイルスが手指に付着し、取り扱う食品が汚染される可能性があります。



### ノロウイルスの感染予防

まずは調理従事者自身がノロウイルスに感染しないよう気をつけましょう。  
**感染予防には手洗いが重要です。**外から帰ってきた後、トイレの後、食事前の手洗いを日常生活から徹底しましょう。(P4 参照)

### 店舗で注意すべきこと

- 作業前、作業工程ごと、用便後の手洗いを徹底しましょう。(P4 参照)
- 調理従事者が使用するトイレは、定期的な消毒を徹底しましょう。(P5 参照)
- 責任者が作業前に必ず調理従事者全員の健康状態をチェックしましょう。下痢や風邪に似た症状のある人は調理作業を控えさせるか、マスクや手袋の着用を促しましょう。
- ノロウイルスに感染しても症状が出ずに、便にウイルスを排泄している場合があります。健康状態に関わらず手洗いを徹底しましょう。