



ノロウイルス予防対策について③

食品の加熱温度管理

これまでに「個人の衛生管理」、「環境の清掃・消毒」についてご紹介しました。最終回は、「食品の加熱温度管理」についてです。ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、食品取扱者や調理器具からの二次汚染を防ぐことに加え、食品を中心部までしっかり加熱することが大切です。特に、二枚貝等の生食は注意が必要です。

ノロウイルス食中毒の原因食品

ノロウイルス食中毒の原因食品として多いのが二枚貝です。ノロウイルスに汚染された二枚貝の生食や加熱不足による食中毒が多発しています。

二枚貝は海水中で中腸腺（内臓）にノロウイルスを濃縮・蓄積するため、汚染リスクが大きいと考えられます。



日本で食用にされている代表的な二枚貝

カキ、アサリ、シジミ、ハマグリ、ホタテ、アカガイ、ホッキガイ、トリガイ、ミルガイ、アオヤギなど



ノロウイルス食中毒を防ぐために・・・

～大量調理施設衛生管理マニュアル改正について～

ノロウイルス食中毒対策で重要なポイントとして「加熱調理食品の加熱温度管理」が挙げられます。昨今のノロウイルスによる大規模食中毒の増加を踏まえたこの度の「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正でも、「加熱調理食品の加熱温度管理」の内容が強化されています。

POINT



加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が 75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、**温度と時間の記録を行う**

食品の中心温度
85～90℃で 90 秒間
以上の加熱を！！



食品の中心温度・
加熱処理時間の
記録を！！



衛生ツールのご提案

ノロウイルス食中毒や感染症の発生・拡大を防ぐためには、正しい知識をもって、適した衛生ツールで正しい対策を実践することが大切です。

汚物処理セット

汚物を適切に処理するために必要なツールが揃っています。
すばやく安全に処理できます。

中に入っている
セットです



処理手順が動画で確認できます！営業担当までご相談ください。

どこでも使える除菌剤入り

除菌剤として次亜塩素酸ナトリウム(約1,000ppm※)を同梱。調製する必要がなく、水道のない所でも使えます。

※厚生労働省「ノロウイルスに関するQ&A」に準ずる

凝固剤入りで作業負担を低減

嘔吐(おうと)物に限らず液状の汚物を簡単に処理できます。

持ち手付きで持ち運びに便利

箱の上部に持ち手が付いており、持ち運びに便利です。
緊急事態にすぐ対応できます。

手指衛生関連ツール

手洗手順が動画で確認できます！営業担当までご相談ください。

ニイタカ 薬用ハンドソープ

医薬部外品



殺菌剤配合の
「手洗い石けん液」。

- 手指を洗うと同時に殺菌・消毒ができます。
- 無香料なので、食材を扱う方にも使えます。

ニイタカ 手指消毒用セーフコール

指定医薬部外品



食品を取り扱う人の手指消毒に最適！

- 食品と食品添加物にも使用できる原料から作られた消毒用アルコール。
- 即効性のあるエタノールにより、短時間で消毒できます。
- 手になじみやすく、べたつきません。

環境・トイレ清掃関連ツール

ニイタカ 除菌中性洗剤

洗浄と除菌が一度にできる
「除菌洗剤(中性)」。



- 洗浄と同時に除菌ができます。
- 厨房環境全般の洗浄・除菌に使えます。

ニイタカ 除菌トイレクリーナー

- 便器便座・床・洗面所にいたるトイレ全般の汚れ落としに使えます。

