

イベント等でカキを扱われる皆様へ

冬場には、ノロウイルスによる食中毒が多発します。
カキ等の二枚貝は、海水と一緒に、ノロウイルスを内臓に取り込むことがあります。

■ 焼きカキを調理する際は、中心部まで十分に加熱しましょう。 (85～90℃で90秒間以上)

焼きカキを提供する際は、一度蒸してから焼いたほうが、**確実に、中心部まで加熱することができます。**(焼き時間の短縮にもなります。)

一斗缶入り殻付きカキを缶のまま焼き台の上で加熱する。

※一斗缶内の水分により、蒸すことで、カキの中心部まで加熱できます。



■ 焼きカキ等による健康被害を未然に防止するため、次のことに注意してください。

- ① 調理前、トイレ後、生カキの取扱い後は、手指の洗浄・消毒を徹底する。
- ② 従事者の健康管理を徹底し、調理する際は、必ず健康な方が行う。
- ③ 生カキを販売する際は、温度管理を徹底して、用途区分（生食用、加熱用）、期限表示等の適切な表示があるか確認する。