



埼玉県のマスコット
「コバトン」

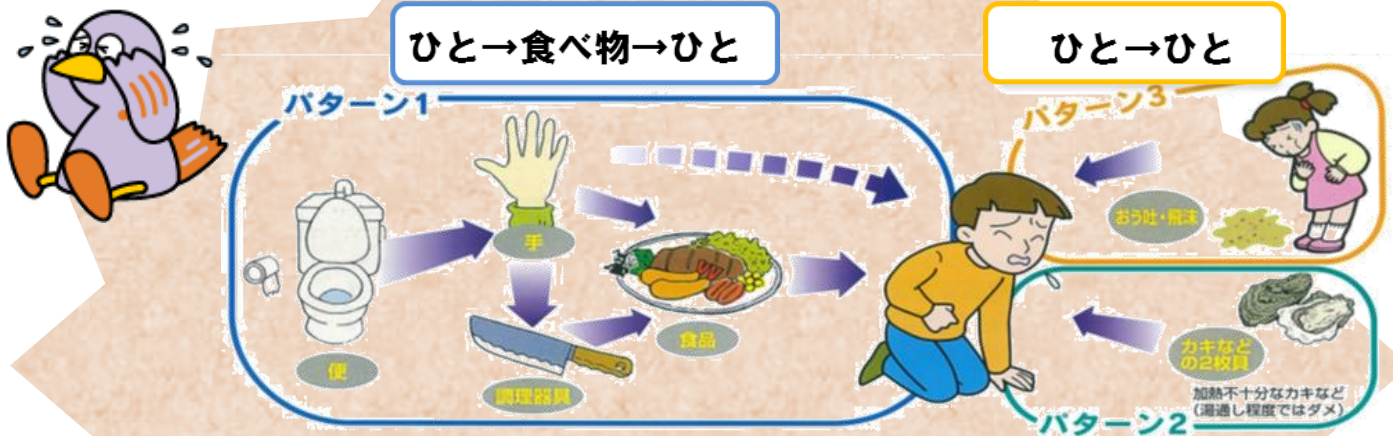
緊急警報！！

ノロウイルスに注意しよう！！

生カキを含む食事によるノロウイルス食中毒が
県内で続けて発生しています！！

カキ等の二枚貝はノロウイルスに汚染されていることがあります。できるだけ生食は避け、十分に加熱(85℃～90℃、90秒以上)しましょう！！

ノロウイルス感染経路は3パターン



どうしたら防げるの？

- 1 手洗いの徹底・使い捨て手袋の活用
(手洗いは2度洗いが効果的！)
- 2 器具・トイレ等の洗浄・殺菌
(熱湯・塩素系漂白剤で消毒を！)
- 3 食品の加熱は中心部まで十分に！
(中心温度85～90℃以上90秒以上)



二枚貝（カキ等）の販売についての留意点

販売する際は、**生食用・加熱用**がはっきり分かるように表示しましょう。

採取海域

消費期限

生産者の**検査体制・衛生管理体制**の**情報を取得する**ようにしましょう。

生食用

OR

加熱用

加熱用は、絶対に**生食せず**、十分に**加熱する**ように周知しましょう。

容器包装に入っていないカキを販売する場合は、送り状等により、**消費期限、生食・加熱用の別、採取海域に関する情報**等の必要な情報を**伝達**しましょう。

生食用カキは、採取海域の異なるカキと**混ぜない**ようにしましょう。

～カキの衛生的な取扱いについて～

- ☆ 生食用カキは、**10℃以下で保存する**ように定められています。特に**殻付きカキの保冷に注意**してください。
- ☆ ただし生食用冷凍カキは、**-15℃以下**での保存になります。
- ☆ 生カキの近くには、**潮を吹く活きた二枚貝を陳列しない**ようにしましょう。

