

ノロウイルスに注意



ノロウイルスに対する啓発が毎年多く取り上げられているにもかかわらず、感染者数が減らないのはなぜでしょうか？ノロウイルス感染症が流行する要因として主に次の事項が挙げられます。

- 感染者の糞便、嘔吐物に大量のウイルスがある。
- 症状回復後や無症状保菌者の糞便にも大量のウイルスがある。
- ウイルスの排出は長期間持続される。
- 感染力が強くウイルス10～100個程度で感染し発病する。
- 長期間感染力が維持される。
- タイプの異なるウイルスが出現する。
- 感染しても獲得免疫は弱く繰り返し感染する。



これらのことから、調理従業者が感染者となれば、食品が長時間ウイルスに汚染され、大規模な食中毒の発生につながります。

感染予防のために、次の3つのポイントに注意しましょう！

(1) トイレの清掃・消毒の徹底（感染源対策）

トイレの清掃は毎日行い、下痢や嘔吐が発生した場合は、その都度清掃・消毒を行う。

ウイルスが大量に排出されるトイレは、感染者が拡大する可能性があります。

トイレの清掃・消毒こそが感染源対策として取り組まなければならない重要事項の一つです。



(2) 感染者の就業禁止（健康管理、感染源対策）

調理従事者が体調不良（特に下痢や嘔吐）の場合は絶対に作業を行わせない。

（家族に上記体調不良の者がいた場合は、事業所責任者の指示を仰ぐ。）

- 症状が治まっても、ウイルスは排出され続けるので検便結果が陰性で確認する。
- 調理従事者には、ウイルスに感染するリスクの高い食品（二枚貝等）の生食を禁止し、食べることを控える。



(3) 手洗いの徹底（感染経路対策） ～大量調理施設衛生管理マニュアルより～

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等の汚染源となるおそれのあるものに触れた後
- ⑤ 配膳の前



旬の野菜・果物



さつまいも類

10～11月に入ると、鹿児島産の紅はるか・安納いもが旬となる。紫いもはこの時期に収穫し、定温管理され1年間出回る。



大根

レディース大根（外が赤く、中が白い）、紅心大根（外が白く、中が赤い）など様々な種類がある。煮物より生のままのサラダや浅漬けに向いている。

かぶら

11月に入ると、九州から大きいものが出回る。



柿

ひらたね柿（種なし）が10月中旬～11月中旬にかけ旬を迎える。断面がキレイで見栄えがするため、大量調理向きである。富有柿（種あり・一般的なもの）は11～12月が旬である。

みかん

温州みかんが12月中旬までにピークを迎える。旬までは中皮が薄く食べやすいが、それ以降は皮が厚くなる。



さつまいもとしめじの豆乳汁

材料	2人分
さつまいも	1/2本（約110g）
しめじ	1/2P（50g）
にんじん	30g
豆乳	1カップ
出汁	1カップ
みそ	大さじ1杯
白すりごま	適量



- ① さつまいもは皮を剥かずによく洗い、厚さ1cmの半月切りにし、水にさらし水気をきる。しめじは石づきを切り、小房に分ける。にんじんは皮を剥き、厚さ3mmの半月切りにする。
- ② 鍋に出汁と、①を入れて弱めの中火で熱し、野菜が柔らかくなるまで煮る。豆乳を加えて温め、味噌を溶き入れる。器に盛り、白ごまをふる。

