

イベント等で カキを扱われる皆さまへ

— 海の幸を安全においしく楽しんでもらうために —

カキ等の二枚貝は、新鮮であっても、海水と一緒にノロウイルスを内臓に取り込んでいることがあります



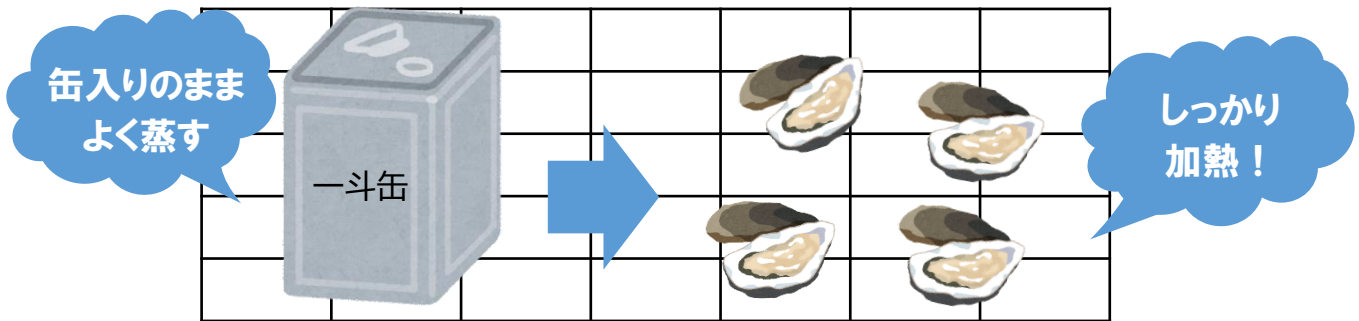
焼きカキを調理する際は 中心部まで十分に加熱しましょう

85℃以上で90秒間以上の加熱が必要です



焼きカキは、一度蒸してから焼く方が、中心部まで確実に加熱できます（焼き時間の短縮にも）！

▼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（一斗缶の水分で蒸すことで、カキの中心部まで加熱できます）



焼きカキ等によるノロウイルス食中毒を防ぐために

- ① 調理の前、トイレの後、生カキを触った後は、石けんと水でしっかり手洗いをする
- ② 従事者の健康状態を確認し、体調の悪い人は調理に従事しない
- ③ 生カキを販売する際は温度管理に注意し、用途区分（生食用、加熱用）や期限等の適切な表示があるか確認して販売する
- ④ 加熱調理用のカキは、新鮮であっても絶対に生食用として提供しない