



# 餅つきによる 食中毒に注意しましょう！

冬場になると地域等で餅つき大会が多く行われますが、全国ではノロウイルスを原因とする食中毒の集団発生も報告されています。

## どんな危険性があるのか

### 【多人数での作業】

参加者のほとんどが餅つきに関わるが多くなり、衛生管理が不十分になりがちです。

### 【手が触れる工程が多い】

手返しや切り分け、味付けなど餅に手が触れる工程が多く、手指から餅へノロウイルスの汚染が起こりやすい食品です。

### 【熱を加えずに食べることになる】

餅つき大会では、切り分けて丸めたあのお餅に熱を入れずに食べる事が多く、ウイルスなどの汚染物質をそのまま食べてしまうこととなります。

予防のポイントは裏面参照

# 餅つきによる食中毒予防のポイント

## 【餅をつく場所】

- 土埃等の影響を受けない場所を選ぶ。
- 近くに水道の蛇口がある場所を選ぶ。

## 【調理する人】

- 餅つき大会前（数週間以内）や当日に風邪や食中毒様症状（おう吐、下痢、緩めの便など）があった人は調理行為に関わらない。
- 餅を調理する人（手返し、餅つき、切り分け、味付け）を限定し、一般参加者には餅を触らせない。
- エプロン、マスク、三角巾などを着用し、衛生的な服装で行う。
- 調理開始前に、全員が石鹸をよく泡立てて、流水で1回 **30秒以上**の手洗いを **2回**行う。
- 餅に触るときは、使い捨て手袋を着用する。
- 使い捨て手袋は、しっかりと手洗いをしてから着用する。（手袋の再利用はしない）

## 【使う道具・作業工程】

- 臼・杵、手返し用水桶など、使う道具は事前に洗浄し、熱湯等で消毒する。
- 手返し用の水はこまめに取り替え、容器も洗浄する。

～取り入れてほしい！ひと工夫～

- お汁粉やお雑煮など再度加熱して提供する。
- ついたお餅は鏡餅など飾るものに使用し、食べる餅は別に用意する（市販の切り餅など）



- ノロウイルスには、消毒用アルコールはほとんど効果がありません。
- ノロウイルスの消毒には、次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）が有効です。
- ノロウイルスは加熱（85～90℃以上で90秒間以上）で死滅します。
- ノロウイルスに感染していても症状が出ない人がいます。
- 症状がなくなっても、便中にウイルスが排出されていることがあります。



平成 28 年 12 月

吹田市立保健センター 電話：06-6339-1212  
FAX：06-6339-7075