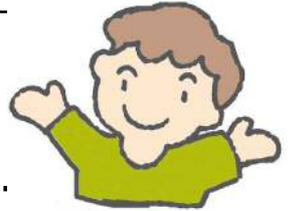


餅つきによる食中毒に注意しましょう！

冬場になると地域や保育園、学校などで餅つき会が多く行われます。餅つきは冬の伝統行事ですが、ノロウイルスを餅につけたことにより食中毒になってしまった事件が全国で毎年のように発生しています。

冬場はノロウイルスの流行期のため食品の取扱い時に注意が必要です。出来る限り衛生的な屋内で作業を行い、裏面のポイントを実践し、楽しい餅つき会にしましょう。

実際にこのような事件が発生しています



平成 27 年 12 月、都内の保育園で行われた「餅つき会」の餅を食べた園児や職員のうち、41 名が翌日から腹痛、おう吐、下痢、発熱等の症状で体調を崩しました。保健所の調査の結果、患者全員が餅つき会ですいた餅を食べていた、患者のふん便からノロウイルスが検出されたことなどから、ここで提供された餅を原因食品とする食中毒と断定されました。

他にも次の行事で食中毒が発生しています

小学校での餅つき大会、子ども会のクリスマス会、地区主催の餅つき大会、幼稚園での餅つき会、学童保育クラブでの餅つき会 など



ノロウイルスの特徴

食品中で増殖はしませんが、人の腸管内で増殖します。そのため、ごく少量のウイルスを取り込むだけでも、体内で急激に増殖して感染してしまいます。

【食中毒の事件原因】

- ・ノロウイルスに汚染されている二枚貝を生または加熱不十分で食べた
- ・感染した人が食品を取り扱う際、食品にノロウイルスをつけてしまった

【発症までにかかる時間】

24～48 時間

【主な症状】

腹痛、下痢、発熱、おう吐
(風邪の症状に似ています)

【食中毒の予防方法】

- ◎85℃～90℃(中心温度)で 90 秒以上加熱
- ◎手洗いの徹底、手袋の着用
- ◎次亜塩素酸ナトリウムによる消毒 (200ppm)



予防のポイント



★ 体調の悪い人は作業に従事しないようにしましょう

- 食品を取り扱う人に下痢、腹痛、おう吐などの体調不良者はいませんか
- 4週間以内に下痢、腹痛、おう吐といった症状で体調を崩した人はいませんか
- ※体調不良が治まっても、ウイルスは概ね2~4週間、便から排出されています。そうした方は、食品を汚染する危険性がありますので、直接食品に触れる作業は止めましょう。

★ 調理器具はしっかりと洗浄し、熱湯や消毒剤で消毒しましょう

- 杓や臼、手返し用水桶をしっかりと洗浄し、熱湯で消毒しましたか
- バット等の調理器具は、洗浄し消毒しましたか
- ※合成樹脂製の調理器具には、塩素系消毒剤を使用しましょう。消毒剤の使用方法については、容器に貼ってある表示を確認してください。

★ 手洗い設備を設け、しっかりと手を洗いましょう

- 餅つきをする場所の近くに、使用に便利な手洗い場所を確保しましたか
- 手洗いは正しい方法で行っていますか
- 作業前・トイレの後などに、石けんでしっかりと手を洗いましたか
- ※餅に直接触れる工程が多いため、手指の衛生を保つことがとても重要です。

★ 返し、ちぎり、成形、味付け等の作業には、使い捨ての手袋を使いましょう

- 返しやちぎり、成形、味付け等、餅に直接触れる作業の際、できるかぎりビニール手袋を着用していますか
- ビニール手袋を着用する前に、しっかりと手を洗いましたか
- ※手が汚れていると、着用時にビニール手袋の表面を汚染させてしまいます。

★ その他

- ◎役割分担を予め決めておき、飛び込みの人は作業に参加させないようにしましょう。
- ◎エプロン、マスク、三角巾を着用し、衛生的な服装で作業を行いましょう。

食べる際にも
ひと工夫！

85℃~90℃(中心温度)で 90 秒以上加熱すると、ノロウイルスを死滅させることができます。ついた餅は、お汁粉やお雑煮にして加熱して食べるとより安心ですよ！

