



餅つきによるノロウイルス食中毒にご用心！

年末の風物詩である餅つきですが、例年、餅つきを原因とする大規模食中毒が全国的に発生しています。

餅つきが原因で起こったノロウイルス食中毒事例

小学校餅つき大会（東京都） 患者数 71人

2018年12月、小学校校庭で開催された餅つき大会でついた餅を食べた71人（児童67人、保護者4人）が**下痢、おう吐、発熱等**の症状を訴え、患者ふん便からノロウイルスが検出されました。患者全員に共通する食事が餅つき大会の餅のみであることなどから、餅つき大会で提供された餅が食中毒の原因であると断定されました。

1回の餅つき大会でたくさんの方が食中毒に！



なぜ餅つきで集団食中毒になるの？

大人数での作業

普段調理に慣れない人も含めて大人数が参加するため、衛生管理が不十分になりやすいです。

手の触れる工程が多い

合いの手、ちぎる、丸めるなど**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広がりやすいです。

ノロウイルス食中毒とは？

主な症状

腹痛、下痢、おう吐、発熱など

原因食品

● 二次汚染された食品

ノロウイルスに感染した人が、手指についたウイルスを食品に付着させてしまい（二次汚染）、その食品を食べた人が食中毒になることがあります。

● ノロウイルスに汚染されている二枚貝

牡蠣などの二枚貝を生または加熱不十分な状態で食べることで感染する可能性があります。

※ 少量のウイルスでも感染する**非常に感染力が強い**ウイルスです。

感染していても症状が出ない人（不顕性感染）もいるため、予防することが大切です！



予防方法

- ① 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。**
手に付着したウイルスは、**石けんを使って洗い流しましょう。**
- ② ノロウイルスが死滅するまで十分に**加熱（85℃1分半以上）**しましょう。

餅つきによる食中毒予防のために気を付けるポイント

下記のチェックリストを活用して、安全な餅つき大会にしましょう。

餅をつく場所

- 土埃などが餅に混入しないよう、**室内又は三方囲いのテント内**で行いましょう。
- 近くに手洗場があるところを選びましょう。



調理する人

- 事前に**検便**を行い、食中毒菌等を保有していないことを確認しましょう。なお、検便を行っていない人は飛び入り参加などしないようにしましょう。
- **腹痛、下痢、おう吐、発熱**などの食中毒様症状がある人は調理行為に関わらないようにしましょう。
- エプロン、マスク、三角巾などを着用し、**衛生的な服装**で行いましょう。
- トイレに行く時は、エプロン、マスク、三角巾などは外しましょう。
- 調理開始前に**石けんをよく泡立てて、流水で1回30秒以上の手洗いを2回**行いましょう。

<正しい手洗い方法を実践しましょう>

- ①水で手を濡らす
- ②石けんをよく泡立てる
- ③手のひらをこすり合わせる
- ④手の甲を洗う
- ⑤指の間を洗う
- ⑥指先と爪の間を洗う
- ⑦手首を洗う
- ⑧流水で泡を洗い流す

手洗いは**2度洗い**が効果的！
洗った後は、ペーパータオル
や清潔なタオルでしっかり乾
燥させましょう。



- 餅に触るときは、**しっかりと手洗いをしてから使い捨て手袋を着用**しましょう。
手袋のつけっぱなしや**再利用はせず、こまめに交換**しましょう。

※**エンボス加工つきの手袋を使うと、餅がつきにくく、作業しやすいです。**



使用する道具

- 杵、臼、合いの手用の水桶など、使用する道具は事前に**しっかり洗浄し、餅つきの直前に熱湯で消毒**しましょう。
- **手返し用の水はこまめに取り換え**、容器も洗浄しましょう。

餅を食べるとき

- 家庭へは持ち帰らず、会場内で**すぐに食べる**ようにしましょう。
- **焼きもちやぜんざい**など、再度加熱して提供すると、より食中毒のリスクが減らせるのでおすすめです。



安全・安心で楽しい餅つき大会にしましょう！