

餅つき大会での 食中毒に注意しましょう！



冬場の行事として、こども会や保育園、小学校等において餅つき大会が開催されますが、ノロウイルスを原因とする食中毒の集団発生が全国的に報告されています。

餅つき大会では、餅をついてから丸める工程において素手で触れる作業が多く、手指から餅へノロウイルスが付着する可能性が高いこと、多人数で作業をするため衛生管理が不十分になりがちなことから注意が必要です。

～食中毒予防のための注意事項～

① 体調不良者は作業に携わらない。

風邪をひいている人、熱がある人、お腹がゆるい人は作業を避けましょう。

また、責任者は開始前に参加者の健康確認を行いましょう。

餅つき前に下痢・嘔吐などの症状があった方は症状が治まっても2週間程度はウイルスが体外に排出されることがありますので、注意が必要です。

② 全員が十分な手洗いをを行う。

餅つき場所は水道の蛇口などの水場が近くにある場所を選び、手洗い場所を確保しましょう。

全員が作業前やトイレの後には石けんを使用して1回30秒以上の手洗いを2回行いましょう。

③ 作業分担を行う。

手返しや切り分け等、餅に直接触れる作業をする人を限定しましょう。

④ 衛生的な服装で行う。

清潔なエプロン、マスク、三角巾などを着用しましょう。

⑤ 可能な限り、餅に直接触れる人は使い捨て手袋を着用する。

使い捨て手袋の着用前には十分に手洗いを行いましょう（手洗いをせずに着用すると手袋の表面が汚染されます）。また、使い回しをせず、こまめに交換しましょう。

使い捨て手袋はぴったりしたものがおすすめです。

⑥ 使用前に道具の洗浄・消毒を行う。

杵、臼、手返しの水を入れる容器等は使用前に十分洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウム等で消毒しましょう。なお、消毒用アルコールによる消毒はノロウイルスに対して十分な効果がありません。

⑦ 手返しの水とその容器は定期的に交換する。

事前に交換する頻度を決めておきましょう。

～より安全に行うための一工夫～

◆ ついた餅はお汁粉やお雑煮にして加熱して食べることをおすすめします。

ノロウイルスには加熱処理（食品の中心温度85～90℃で90秒以上）が有効です。

