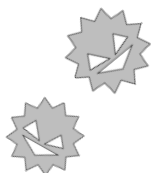


餅つきでの食中毒予防について



餅つき大会は、冬場の行事として地域などで開催されていますが、たびたびノロウイルスによる食中毒が発生しています。次の点に注意して、安全で楽しい餅つきにしましょう。



なぜ餅つきで食中毒！？

◎多くの人が参加する

多くの参加者が餅つきに関わることで、衛生管理が十分に行き届かなくなります。

◎餅に直接触れる機会が多い

餅つきは、手返しや切り分け、丸めなど、餅に手が触れる工程が多く、手指などから汚染をひろげてしまうことがあります。

◎加熱せずに食べる

餅つきでは、切り分けて丸めたあと加熱せず、きなこなどで味付けして食べることが多く、ウイルスなどの汚染物質をそのまま食べてしまう可能性があります。

ノロウイルスの特徴

◎少しでも感染する

ノロウイルスは感染力が強く、ほんの少し体に入っただけでも発症します。餅に「つけない」対策が必要です。

◎感染しても、症状がでない人もいる

感染していても気づかず、知らずに感染源となってしまうことがあります。

【感染から発症までにかかる時間】 24～48時間

【主な症状】 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱は軽度

【食中毒の予防方法】

- 中心温度85℃～90℃で90秒以上加熱。
- 石けんを使った手洗いの徹底。
- 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒（200ppm）。
※消毒用アルコールはほとんど効果がありません。



TAKATSUKI
HANITAN

お問い合わせ先 高槻市保健所保健衛生課
高槻市城東町5-7 電話 072-661-9331

餅つきでの食中毒防止対策

対策1 人からつけない！

- 嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの胃腸炎症状がある方や手指に化膿性疾患がある人は食品を取り扱う作業に従事しない。
- ※ノロウイルスは体調不良が治まっても、2～4週間、便から排出されています。数週間前に下痢や嘔吐などの症状があった方も作業に従事しないようにしましょう。
- 餅つきを行う場所の近くに、手洗い、消毒ができる設備を設け、関係者全員、石けんで手洗いをする。
 - 責任者の指示の下、作業分担を明確にする。
 - エプロン、マスク、三角巾など衛生的な服装で作業する。
 - 食品に触れる作業（餅をかえす、こねる、切る、丸めるなど）をする人を限定する。
 - 食品に触れる時には食品用使い捨て手袋を使用する。手袋は再利用しない。

対策2 器具からつけない！

- 容器、器具などによる汚染を防ぐため、使用前に十分洗浄し、熱湯、塩素剤などで消毒する。
- 手返しの水はまめに取り換え、清潔保持に努める。

その他の対策

- ついた餅は、ぜんざいや雑煮など、中心部まで加熱してから提供する。
- 加熱工程のないきなこ餅・あん餅を提供する場合は、きなこ、あんは既製品を利用し、容器を共用せず、主催者側が個人の皿に取り分ける。（ついた餅ではなく市販の餅の使用をお勧めします。）
- 餅の持ち帰りや配布はしない。

しっかり加熱してから食べてね！



ついたお餅は鏡餅など飾り用にする方法もあるよ。

