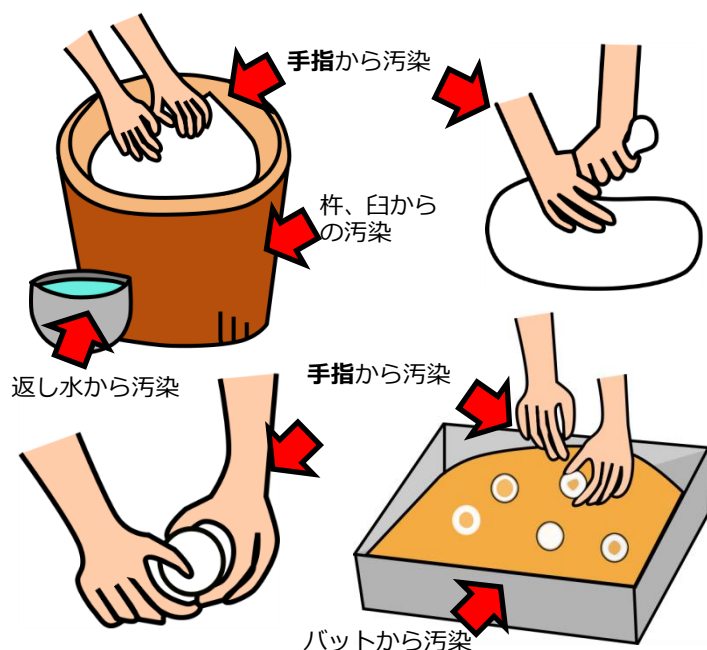


餅つきによる食中毒が起きています！

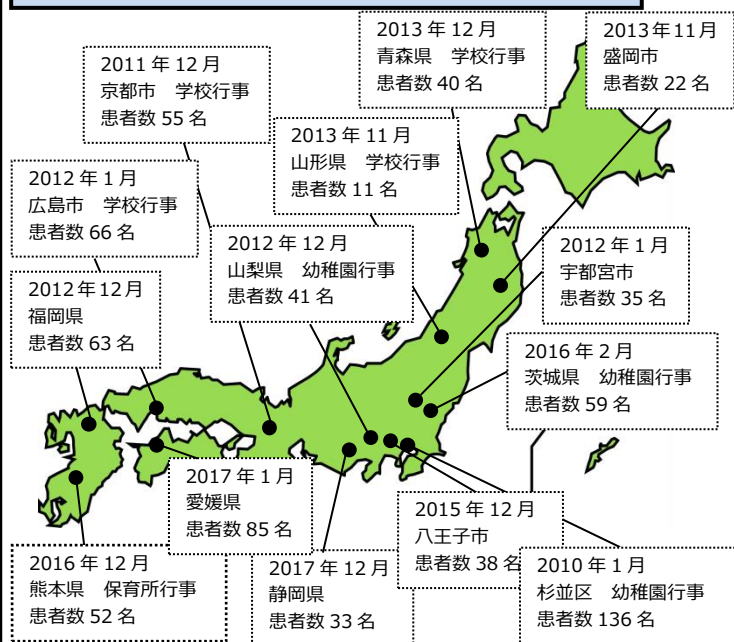
毎年ノロウイルスによる食中毒が多く発生しています。2018年12月に大田区内の小学校で行われた餅つき大会でも食中毒が発生しました。

ノロウイルスによる食中毒の多くは、感染した人から手や器具類を介して食品を汚染することが原因となっています。

餅つき作業はノロウイルスの汚染が起こりやすい



餅つきによるノロウイルス食中毒発生事例



ノロウイルスって何だろう？

毎年10月頃から感染者が増え始め、11～3月に流行する。主な症状は、「吐き気、おう吐、下痢、発熱」。感染してから症状が出るまで、8～72時間程度。近年ノロウイルス食中毒は急増し、食中毒事件発生原因のトップ3に入っている。

どうして起こる？ノロウイルス食中毒

ちょっとだけ、でも感染する

ノロウイルスは強い感染力をもっているため、ほんの少し体に入っただけでも発症します。

餅に“絶対つけない”対策が必要です。

感染しても、症状がでない人もいる

ノロウイルスに感染していても気が付かないこともあり、知らないうちに感染源となってしまうこともあります。

とても小さい、とても軽い

ノロウイルスは手のしわの奥にも入り込み、簡単に取り除けません。また、空気中に舞い上がったり、飛び散ったりして様々な場所を汚染します。

流行期は、あなたのまわりにたくさんのノロウイルスがいるはず。

“ノロウイルスをつけない” 対策が必要です！



餅つきでの食中毒対策



対策1 人からつけない

- 「下痢、おう吐、発熱」のある人は、作業禁止！
- 正しく手を洗う。（使い捨て手袋をつける前に！）

「よく泡立てて洗う、丁寧に流す」を2回繰り返す。

ペーパータオルで水気をよく拭き、アルコール消毒をする。

- 餅をさわる時は、手洗い後に**使い捨て手袋**をする。

全ての作業で（返しも）手袋をする。一度作業から離れるときは手袋を捨て、再び作業をする時は手洗い後に新しい手袋をつけること。



ノロウイルスを泡と一緒に洗い流すことが一番重要！



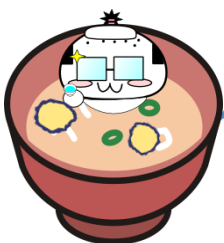
対策2 器具からつけない

- 杵臼は、使用前に**沸騰したお湯**をたっぷりかけて、消毒する。
- 返し水の容器、杵の置き場、鍋、バット等の器具類、ちぎりや味付けを行う作業台も消毒する。
- 返し水は、新しい餅をつくごとに交換する。

消毒には、熱湯だけでなく**塩素系漂白剤**を使用する方法などもあります。

その他の対策

- 「餅つき用の餅」とは別に、市販の「食べる用の餅」を用意するとより安心です。
- あんこ等のトッピングもなるべく市販品を使用し、その場で食べさせる。



ノロウイルスは、**85℃～90℃で90秒以上**の加熱をすることでやっつけることができます。

ついた餅をお汁粉やお雑煮に入れて、**よく加熱して**食べると安全です。

【お問合せ先】 大田区保健所生活衛生課 食品衛生担当
大田区大森西 1-12-1 大森地域庁舎 TEL03-5764-0697

