



餅つき大会で

ノロウイルス食中毒が発生しています！

事例 1

2015年12月、茨城県内のこども園で131名（園児122名、職員9名）がおう吐・下痢等の症状を訴え、患者ふん便からノロウイルスが検出されました。こども園で行った餅つき大会の後に症状を訴える患者が増えたことから、餅つき大会を通じて集団感染したとみられています。

事例 2

2015年12月、都内の保育園で行われた餅つき大会に参加し、提供された餅を食べた園児、職員、保護者の計41名が腹痛、おう吐、下痢、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。餅を食べなかった園児らに発症者がいなかったことなどの理由から、餅つき大会の餅が原因の食中毒と断定されました。



餅つきにおける食中毒発生の危険性！

【多人数での作業】

保育園、学校、地域等での開催では、参加者のほとんどが餅つきに関わることで多くなり、衛生管理が不十分になりがちです。

【手が触れる工程が多い】

手返しや切り分け、味付け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起こりやすい食品です。

事故を恐れ、日本の伝統行事の一つである「餅つき大会」が無くなってしまうのは悲しいことです。餅つき大会では、ついた餅を食べないことでノロウイルスの感染機会を減らせます。その他事故のリスクを減らすためのポイントを裏面でお知らせします。参加者の人数や年代、経験などを考慮して安全な参加方法を工夫しましょう。



食中毒予防のために効果的なこと。

～餅をつく場所～

- 土埃等の影響を受けない場所を選ぶ。
- 近くに水道の蛇口がある場所を選ぶ。

～調理するひと～

- 餅つき大会前（数週間以内）や当日に風邪や食中毒様症状（おう吐、下痢、お腹がゆるいなど）があった人は調理行為に関わらない。
- 餅を調理する人（手返し、餅つき、切り分け、味付けなど）を限定し、一般参加者には餅に触らせない。
- エプロン、マスク、三角巾などを着用し、衛生的な服装で行う。
- 調理開始前に、全員が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回行う。（ノロウイルスに感染していても症状がでない人もいます。）
- 餅に触るときは、使い捨て手袋を使用する。
- 使い捨て手袋は、しっかりと手洗いをしてから使用する（手袋の再利用はしない）。

～使う道具・作業工程～

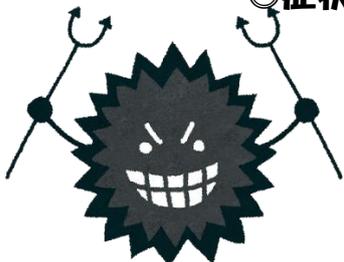
- 杵・臼、手返し用水桶など、使う道具は事前に洗浄し、熱湯等で消毒する。
- 手返し用の水はこまめに取り替え、容器も洗浄する。

～そのほか、ひと工夫～

- お汁粉やお雑煮など再度加熱して提供する。
- ついた餅は鏡餅など飾るものに使用し、食べる餅は別に用意する（市販の切り餅など）。
- 被害の拡大防止のため、会場で食べるようにし、持ち帰りはしない。



- 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。
- ノロウイルスの消毒は、次亜塩素酸ナトリウムが効果的です。
- ノロウイルスは加熱（85～90℃以上で90秒間以上）で死滅します。
- ノロウイルスに感染していても症状が出ない人がいます。
- 症状がなくなっても、便中にウイルスが排出されていることがあります。



町田市保健所
生活衛生課食品衛生係
町田市中町 2-13-3
電話：042-722-7254

※食中毒を予防して、安全で楽しい餅つき大会にしましょう。※