

近年発生中

餅つきでの食中毒にご注意を!

ねりま食品衛生だより第51号 平成26年12月10日発行

練馬区保健所 生活衛生課 食品衛生担当係 5984-4675 練馬地区 3992-1183 / 石神井地区 3996-0633

餅つき大会でノロウイルスに!?

「餅つき大会」などのイベントで、参加者の手指を介してノロウイルスが付いた餅を食べたことによる食中毒が多発しています。

冬場は特にノロウイルスが流行しやすいため注意が必要です。

楽しい餅つき大会にするために、気をつけてほしい事をご紹介します。



食中毒事例

平成22年、都内幼稚園の餅つき大会でノロウイルスの食中毒が発生!

参加者は、園児、家族、幼稚園の職員など340名で、そのうち136名に餅つき大会の翌日から下痢、おう吐、発熱などの症状が出ました。

患者の共通の食事は、餅つき大会で食べた餅のみであり、患者の便からノロウイルスが検出されたことで、餅つき大会で提供された「餅つきの餅」が原因の食中毒と断定されました。



- 【原因】 餅つきの全工程が素手で行われていた
 作業前やトイレ後の手洗いが徹底されていなかった
 返し水の交換はしていたが、容器の洗浄はされていなかった

NG!

不十分な手洗い

菌やノロウイルスが手に残ってる~



アルコールの過信

ノロウイルスにはあまり効きません



素手での盛り付け

食べ物に菌やノロウイルスがついちゃう~



予防のポイント



「餅つき」は、手に触れる工程が多いため、**餅**に菌やウイルスが付きやすく、注意が必要です！

体調の悪い人は、**餅**に触れないようにしましょう。

作業前に、しっかり手洗いをしましょう。

杵・臼は、事前に熱湯で消毒しましょう。

返し水は、こまめに取り換えましょう。

容器も洗浄したものと交換しましょう。

かえし・ちぎり・味付け等の作業は、使い捨て手袋を使いましょう。

(ピッタリとした手袋がオススメです)



使い捨て手袋

過信は禁物

- ・しっかり手洗いしてから手袋を！
- ・手袋の再使用はやめましょう！

ノロウイルス等が流行している時期は、餅つき等の行事を控えましょう。

ちょっとひと工夫♪



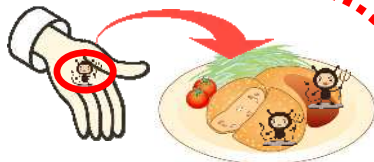
- ・「餅つき用」と「食べる用」で餅を別に用意する。
- ・「おしるこ」や「お雑煮」にする。

特徴

- ・感染力が非常に強い(ごく少量で感染する)
- ・人の腸内でのみ増殖
- ・ふん便やおう吐物に、ウイルスが大量に排出される
- ・症状が治まっても2~4週間は、ウイルスは便から排出される
治っても、しばらくは他の人に感染させる可能性アリ！



感染経路



食品からの感染

- ・ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など
- ・感染している人が、手洗い不十分で調理して、汚染された食品

人からの感染

- ・感染した人のおう吐物・ふん便など

予防のポイント

きっちり手洗い！

調理の前、トイレの後など

しっかり加熱！

食品の中心部までしっかりと
中心部が85~90℃で90秒間以上

調理器具等の消毒

塩素系漂白剤が効果的
アルコールはあまり効果ありません



ノロウイルス
食中毒