

餅つき大会を楽しく安全に開催するために

餅つき大会では、ノロウイルスによる食中毒が全国で毎年のように確認されています。衛生的な取り扱いに心がけ、餅つき大会での食中毒を防ぎましょう。

なぜ餅つきで食中毒！？

→ 餅米を蒸した後の作業の中で、汚染が広がっていくからです。



◆ 多人数での作業

保育園、学校、地域等での開催では、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。

◆ 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、手指などから餅にノロウイルスへの汚染が起こりやすくなります。

事例 ～保育園の餅つき大会で食中毒～

平成29年1月、某県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、職員ら、173名のうち、85名が腹痛、おう吐、下痢、発熱等の症状を訴え、患者の便からノロウイルスが検出されました。大会の翌日以降に発症が集中してい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。

ノロウイルスとは？

- ◆ 喫食後1～2日で下痢や嘔吐などの症状を起こす
- ◆ 感染した人が全て発症するわけではない
- ◆ 感染した人の手指を介して食品が汚染されることがある
- ◆ 症状がなくなっても、1週間～1ヶ月程度便中にウイルスの排出が続く
- ◆ 薬剤に対して抵抗性があり、アルコールは効きにくい
- ◆ 次亜塩素酸ナトリウムまたは加熱(85～90℃以上で90秒間以上)で死滅

*** 次面は食中毒予防のポイント**

餅つきでの食中毒予防ポイント

◆調理場所

- ・土ほこり等の影響を受けにくい場所を選ぶ。
- ・手洗いや器具等の洗浄，消毒ができるように，近くに水道と流し台がある場所を選ぶ。

◆調理作業する人

- ・清潔な身だしなみを心掛ける。
 - 清潔な服装，爪を切る，時計等をはずす，帽子や頭巾などを着用する。
- ・体調の悪い方や手指に傷がある方は調理しないようにする。
 - 当日を含め，数週間前までに腹痛，下痢，発熱等があった人も調理を避ける。
- ・餅を調理する人（手返し，餅つき，切り分け，味付けなど）を限定する。
 - 餅に触れる人をできるだけ少なくして，汚染の機会を減らす。
- ・参加者全員が，調理前や用便後に消毒効果のあるハンドソープで丁寧に手を洗う。
 - しっかり泡立てて，1回30秒以上の手洗いを2回行う。
- ・餅に触るときは使い捨て手袋を使用する。
 - 着用前に必ず手を洗い，手袋の再利用はしない。汚れたらすぐに取り替える。

◆使用道具・作業工程

- ・杵や臼，手返し用水桶など使う道具は事前に，また定期的に洗浄し熱湯などで消毒する。
- ・手返し用の水はこまめに取り替え，容器も洗浄する。

◆食品の取り扱い

- ・餅は会場で食べるようにする。（持ち帰りによる事故拡大の予防のため）
- ・前日からの仕込みはせず，当日調理する。
- ・きなこ等は市販品を使用し，餅につける際は再汚染防止のため，上からふりかけながら，まぶすようにする。

こんな工夫もあります！

- ・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）

