



# 餅つき大会での ノロウイルス食中毒の予防について







餅つき大会では、毎年のようにノロウイルスを原因とした食中毒が全国で確認されています。

餅をこねたり、丸めたりする作業は、手についたウイルスがお餅に付きやすく、食中毒が起こる可能性が高まります。

毎年恒例となっている餅つき大会を継続するためにも、開催される場合は、次の注意点をよく読み、食中毒が発生しないよう注意してください。



## イベント等で餅つきを行う場合の8つの注意点

- ① 体調がすぐれない人（下痢や腹痛、嘔吐、発熱、手指にキズがある人など）は、お餅などの食品を取り扱う作業をしないようにしましょう。また、家族に体調不良者がいる人も作業をしないようにしましょう。
- ② 責任者の指示のもと、作業分担を明確にしましょう。
- ③ 食品を取り扱う作業に従事する人は、手指を石けん等で十分に洗いましょう。特に食品を扱う前やトイレの後は二度洗いすると効果的です。
- ④ 子どもが餅つきに参加する場合は、手洗いをしっかり行い、できるだけお餅に直接触れない作業をしましょう。
- ⑤ 容器や器具などは、使用前に熱湯でしっかりと洗浄・消毒しましょう。
- ⑥ 手返し水はこまめに取り換え、清潔な状態を保ちましょう。
- ⑦ お餅をこねる、丸めるなど、食品に直接触れる作業を行う人は、使い捨ての手袋とマスクを着用しましょう。
- ⑧ 出来上がったお餅はぜんざい、雑煮、焼餅などで、十分に加熱しましょう。