

# 餅つきでの 食中毒を防止しよう！

実は食中毒のリスクが高い、イベントでの餅つき・・・

- ・ 開けた場所で行うので、ほこりやゴミからの汚染がおこりがち
- ・ たくさんの食品を調理することに慣れていない人が作業することが多い
- ・ 素手で餅を触ることで「ノロウイルス」や「黄色ブドウ球菌」による食中毒が起こるリスク↑

次の事項を守って、餅つきでの食中毒を防ぎましょう。

## ＜体調管理・衛生チェック＞

イベントの前や当日に、吐いたり、下痢をした人は食品に直接触れないようにしましょう。  
また、イベント当日、手荒れや手に傷がある人も、食品に触れないようにしましょう。

## ＜手洗い・消毒＞

食品に触る前、トイレの後は石けん（ハンドソープ）を使ってしっかり手を洗いましょう。  
手洗い後は、手の水分をふきとってからアルコールスプレー等で消毒しましょう。

餅つきに使う器具も、あらかじめよく洗い、熱湯等で消毒しておきましょう。

## ＜しっかり加熱＞

お餅は、ぜんざいや雑煮にして、食べる直前にお餅の中までしっかり加熱しましょう。



## ＜持ち帰りしない＞

お餅は、ぜんざい、雑煮にして、その場で食べてしまい、持ち帰らないようにしましょう。

## ＜作り置きしない＞

お餅は、ついたらすぐに丸め、ぜんざいや雑煮の中に入れて加熱して、すぐに食べるようにしましょう。



# ノロウイルスってどんなウイルス？

- ヒトに感染して、胃腸炎を引き起こすウイルス
- 感染力がたいへん強く、ほんの少しでもヒトの口から入ると、腸の中で一気に増殖して、下痢・嘔吐・発熱などの症状を引き起こす
- 食べてから症状が出るまでは、1～2日程度
- 腸で増えたノロウイルスは、そのまま便から排出される
- アルコール消毒はほとんど効かない**
- 次亜塩素酸ナトリウムか、85℃・1分以上の加熱で死滅
  - ※二枚貝などノロウイルスが含まれている可能性が高い食品は、貝の中心部分の温度が85℃以上で、90秒以上の加熱が必要

# 黄色ブドウ球菌ってどんな菌？

- ヒトや動物に広く存在する常在菌。特に傷口に多い
- 増殖するときに毒素をつくって、毒素で食中毒を起こす
- おにぎりやお餅、乳製品などの中でたいへんよく増殖して毒素をつくる
- 毒素は、100℃で30分以上加熱しても分解されない**
- 食べてから症状が出るまでは、1～5時間程度
- 毒素が含まれる食品を食べると、嘔吐・腹痛・下痢が起こる



①流水で汚れを洗い流す



②せっけん（ハンドソープ）をよく泡立てて手のひらをごすり合わせる



③手のひらで手の甲をごすり洗い



④指を組んで指の間をよくこする



⑤親指を手のひらで包んでねじりながら洗う



⑥指先を手のひらに当ててよくこする



⑦手首も忘れていないに



⑧流水で泡をしっかり洗い流す



⑨ペーパータオルや清潔で乾燥したタオルで水分をふき取る

②～⑧をもう1回繰り返して・・・

## ！ 要注意！

アルコールスプレーで手を消毒をする時、手についた水分をしっかりとふき取っておかないと、吹きつけたアルコールの濃度が下がり、消毒の効果が得られません！

正しい手洗いの手順