

# 餅つき大会を行う皆様へ

冬の恒例行事の餅つき大会ですが、残念ながら毎年のように食中毒が発生しています。注意事項をよく守り、事故のない楽しい餅つき大会にしましょう。

## 場所

砂やほこりの影響が少ない舗装された場所や、ビニールシート上が望ましい。  
屋根、三方側壁があり、開口部ができるだけ少ない構造が望ましい。

## 必要な設備

手洗い設備（石けんおよび消毒液を用意）  
洗浄設備（杵、うす等を清潔に保てる設備）  
熱水を確保できる設備  
冷蔵設備（必要に応じて）



## 従事者

大会数週間前から当日までに下痢、おう吐等の症状があった人、手に傷がある人は従事しない。  
作業前には、指輪や腕時計をはずし石けんでしっかり手を洗う。アルコール消毒も忘れずに。  
餅のつき返し、成形作業は、なるべく使い捨て手袋を着用する。  
使い捨て手袋着用前には、しっかり手洗いをする。使い捨て手袋の再利用はしない。

## 食品の取り扱い

大根おろしの調製や仕込み作業等は清潔な場所で行い、必要に応じ冷蔵保管する。  
あんこはなるべく市販品を使用する。  
前日からの仕込みや残品の翌日への持ち越しはしない。

## 管理体制

大会の責任者は、食中毒発生等の連絡を受けた際には、自らの責任において必要な措置を講ずるとともに、直ちに保健所へ届け出て、保健所の行う調査に協力すること。

【お問い合わせ】足立区足立保健所生活衛生課 食品保健係 ☎03(3880)5363

食品監視係 ☎03(3880)5364

Fax03(3880)6998

どちらの係でも食品の取扱いについてのご相談を受け付けています。お問合せください。

## 餅つき大会での食中毒

例年、餅つき大会でノロウイルスを原因とする食中毒が発生しています。餅のつき返し、成形作業の際、手についていたノロウイルスで餅が汚染されたことが原因でした。餅つきに従事される方は、石けんをよく泡立てていねいに手洗いした後、ペーパータオルでこすり取るように水分を拭き取り、その後アルコール消毒をしてください(下の「手洗い方法」を参照)。

なお、アルコールはノロウイルスにはあまり効果がないため、消毒液を過信せず、念入りな手洗いを心がけてください。また、できるだけ使い捨て手袋の着用をお願いします。

### 《ノロウイルスによる食中毒事例》

発生日	大会の種類	患者数
H27年 12月	こども園の餅つき大会	131名
H25年 12月	小学校の餅つき大会	40名
H24年 1月	少年野球チームの餅つき大会	35名
H23年 12月	小学校の餅つき大会	54名
H22年 12月	小学校の餅つき体験	44名
H22年 1月	幼稚園の餅つき大会	136名

**ノロウイルスとは・・・** 食べてから1～2日後に下痢・おう吐等を起こすウイルスです。  
ノロウイルスに感染した人の手指を介して食品が汚染されることがあります。  
感染力が非常に強く、少量のウイルスでも食中毒の原因となります。  
十分に加熱すれば殺すことができます。

## 手洗い方法

- 1 水で流す
- 2 石けんをつけてよく泡立てる
- 3 手の各部を洗う(下図参照)
- 4 水で十分にすすぐ
- 5 ペーパータオルでふく
- 6 消毒薬をよくすりこむ



2～4の手順を  
2回繰り返すと  
より効果的です。

