

もち 餅つきの食中毒に 気をつけて！！



日本の伝統行事である餅つき。

実は、たびたび餅つきが原因となった食中毒が発生しています。

せっかくの楽しいイベントを台無しにしないよう、衛生面に気をつけて餅つきをしましょう！

どれくらい餅つきによる食中毒が発生しているの？

近年の餅つきによる食中毒発生状況 （厚生労働省データより）

発生年月	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設	患者数 (人)
2015.12	東京都	きなこ餅、 のり餅等	ノロウイルス	保育園 餅つき大会	38
2016.2	茨城県	きなこ餅、 あんこ餅	ノロウイルス	幼稚園 餅つき大会	59
2016.12	熊本県	餅	ノロウイルス	保育園 餅つき大会	52
2017.1	愛媛県	餅	ノロウイルス	保育園 餅つき大会	85
2017.12	静岡県	餅	ノロウイルス	事業場 餅つき大会	33
2018.12	東京都	いそべ餅、 きなこ餅	ノロウイルス	小学校 餅つき大会	143
2023.12	神奈川県	餅	ノロウイルス	餅つき大会	39

▲ 上記以外にも調理実習や製造所で製造した餅類（桜餅、笹餅等）でも食中毒が発生しています。

▲ 餅つきによる食中毒の特徴として、1回の事件あたりの患者数が多い特徴があります。

なぜ餅つきで食中毒が起こるの？

餅に素手で直接 触れること多し！

餅の返し、ちぎり、成形、味付け等、餅を素手で触れる工程が多いため、手に食中毒菌等が付着していた場合、餅にも付着し、増殖するおそれがあります。

餅を未加熱で 食すること多し！

つきたての餅をそのまま食べたい！…という気持ちは分かりますが、餅に食中毒菌等が付着していた場合、餅と共に食中毒菌等を口にする事になってしまいます。

餅つきの 参加人数多し！

餅つきは多くの人に参加し、衛生面の管理が甘くなりがち。食中毒菌等を持った人が餅を汚染する可能性があります。



衛生面に気をつけて餅つきをするにはどうすればいいのかな？

予防のポイントがあるよ。
裏面を読んでね。



どうしたら餅つきでの食中毒が防げるの？

人からの汚染を防ごう！

- ・4週間以内に下痢、腹痛、嘔吐等の症状で体調不良だった人は直接餅に触れる作業をしないように。(症状が治まっても2～4週間程度、便からウイルスが排出されています。)
- ・やめよう、飛び込み参加。調理従事者には事前の保菌検査をお勧めします。

器具からの汚染を防ごう！

- ・杵、臼、手返し用桶をしっかりと洗浄し、熱湯で消毒すること。
- ・バット等の調理器具も洗浄、消毒すること。(塩素系消毒剤の使用をお勧めします。)

餅の加熱殺菌をしよう！

- ・餅は加熱(中心温度85～90℃、90秒以上)を行ってノロウイルス等を殺菌してから頂きましょう。おしるこやお雑煮がおすすめ。
- ・ついた餅は飾り用とし、配布用の餅は市販品を利用の方が安全です。
- ・やめよう、餅の持ち帰り。その場で食べるように注意喚起しましょう。



手洗い設備を設置し、手洗いを徹底しよう



- ・餅つき場所に、手洗い場所(右の写真のような簡易的な手洗い設備など)を確保してください。
- ・調理前、トイレの後には必ずハンドソープを使用し、しっかりと手を洗い、ペーパータオルで水気取った後、アルコールを手に刷り込んでください。
- ・使い捨てビニール手袋は、手洗い実施後に着用してください。(手洗いしないまま手袋を着用すると、手の汚れが手袋に付着し、不衛生です。)
- ・使い捨てビニール手袋の使い回しは厳禁！！外した手袋は、確実にゴミ箱へ捨てましょう。



【参考】ノロウイルスってどんなウイルス？

<特徴>

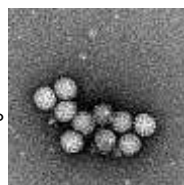
- ・ノロウイルスを保菌している調理従事者の手を介し、食品が汚染され食中毒事件となることが多い。
- ・微量(100個以下程度)でも食中毒となり、近年の食中毒患者数第1位である。
- ・乾燥や低温状態で長期間感染力を保持する。

<症状>

- ・感染から発症までの期間は24～48時間である。
- ・吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、37～38℃の発熱が主な症状である。
- ・感染しても症状が出ない人もいる。

<消毒>

- ・アルコールが効きにくく、塩素系消毒剤が有効である。



顕微鏡で見たノロウイルス
写真提供：国立感染症研究所

お問い合わせ先
茨城県潮来保健所
Tel.0299-66-2116(衛生課直通)
＜令和7年1月作成＞