

もち

ようじん

餅つき会にご用心

どんな危険性があるのか

◎多くの人が参加する

餅つき会では、作業する人が多くなってしまったため、全員の衛生管理を十分に実施することは難しくなります。

◎お餅に直接さわる機会が多い

餅つきは、手返し、切り分け、丸めなどお餅に直接さわるが多く、手指から汚染を広げてしまうことがあります。

◎熱を加えずに食べることになる

餅つき会では、切り分けて丸めたあのお餅に熱を入れずに食べることが多く、ウイルスなどの汚染物質をそのまま食べてしまうことになります。

特に注意が必要なのはノロウイルスです

餅つき会のお餅が原因で、ノロウイルス食中毒が毎年発生しています。1回の餅つき会で、多い時には100人以上が感染しています。

杵（きね）でついたお餅は鏡餅にし、その場でみんなが食べる分として、もちつき機でついたものを別に用意するようにしましょう。

ノロウイルスは85℃から90℃、90秒間以上の加熱で死滅させることができます。杵（きね）でついたお餅をその場で食べる

のなら、**お汁粉やお雑煮にして食べるようにしましょう。**
体調を崩している方は、餅つきの作業には加わらないようにしましょう。



裏面に手洗い



住吉区役所 保健福祉課 電話 06-6694-9973

手指についてしまったノロウイルスの 消毒は、**手洗いが唯一の方法です**

- ◎ノロウイルスに有効な塩素系の消毒薬などは、手指には使えません。
- ◎手指消毒に使うアルコールや薬用石けんでは、ノロウイルスの消毒はできません。

適切な手洗いで、ノロウイルス対策をしましょう！

適切な手洗い方法

◎下図の②～⑨を **2回繰り返した方が** 手洗い効果は高まります。

◎手洗いのポイント

