

# 食品を扱うイベントでの注意点

年末年始には、餅つきなどの乳幼児参加型の食品を扱うイベントが多く行われています。冬季は、ノロウイルスによる食中毒の発生が多くなるので、次の注意点を確認し、乳幼児を食中毒から守りましょう。

## 食中毒発生事例

平成24年1月下旬、広島市内小学校の餅つき大会に参加し餅を食べた約180名中、66名が食後17時間～2日後に嘔吐、発熱、下痢の症状を起しました。

原因を調査したところ、有症者の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者が餅を食べていたこと、手で餅を手返し、丸めるなどの加工を行っていたことから、**手についたノロウイルスが餅にうつり、食中毒が発生した**と考えられています。



## ○保護者・職員

- ①使用する道具類、ふきんなどは、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで消毒しておきましょう。
- ②嘔吐、下痢症状、手指に傷がある人は、調理に従事するのをやめましょう。
- ③作業に入る前、作業が変わったとき、乳幼児の鼻水をふき取った後、おむつ替えをした後、トイレに行った後は、石けんを使って手洗いをしましょう。
- ④こまめに手返し用の水を替えましょう。また容器も水交換時に、消毒したものに替えましょう。
- ⑤食べる前に加熱して食べるようなメニューにしましょう。



## ○乳幼児

- ①作業の前は、必ずトイレを済ませましょう。
- ②作業前、鼻水をふいた後やトイレの後、作業が変わる前、食べる前は必ず石けんを使って手洗いをしましょう。
- ③餅は加熱してから食べましょう。
- ④持ち帰らず、その場で食べましょう。



⇒裏面に正しい手洗い方法があります。

西部東保健所 生活衛生課  
電話 082-422-6911 (内線2421~2424)