

食品を扱うイベントでの注意点

年末年始には、餅つきなどの児童・生徒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、児童・生徒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、鼻をかんだ後や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。



○児童・生徒

- ①作業の前は、必ずトイレを済ませましょう。
- ②作業前、鼻をかんだ後やトイレの後、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)