

餅つき大会でノロウイルスによる食中毒が発生しています！

ノロウイルスによる食中毒が全国的に多くなっています。

餅つき大会などのイベントが原因となりノロウイルス食中毒が毎年のように起こっています。冬場は特にノロウイルスが流行しやすいため注意が必要です。

事例1

平成24年3月、栃木県の少年野球チームが行った餅つき大会に参加した小学生と保護者ら35名が下痢や嘔吐などの症状がでた。患者の便からノロウイルスが検出され、ノロウイルスが付着した餅を食べたことによる食中毒と断定された。

事例2

平成22年12月、大阪市内の小学校で行われた餅つきイベントで、提供された餅を食べた児童27名と保護者ら計44名が下痢や腹痛などの食中毒症状を訴え、うち14名からノロウイルスを検出した。



ノロウイルス食中毒を予防するには

- ① 食品の中心部まで十分に加熱しましょう。(85℃、1分間以上の加熱)
- ② 食品を取り扱う場合は手洗いを十分行いましょう。
作業時には清潔な服装で、手袋・マスクを使用しましょう。
- ③ 調理器具・ふきんなどは、煮沸または塩素系消毒薬(塩素濃度200ppm)で十分消毒しましょう。
- ④ 下痢や嘔吐などの症状がある場合は、食品を直接取り扱う作業を避けましょう。
- ⑤ 嘔吐物や下痢便は、汚染を広げないように適切に処理しましょう。
食品を取り扱う人は触れてはいけません。

※ノロウイルスについての詳しい情報は、以下のアドレスをご覧ください。(厚生労働省)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>