

# もちつきによる 食中毒に注意!!



## ノロウイルスとは？

- 手指や食品を介して口に入り、約1~2日後におう吐や下痢などの胃腸炎症状を起こします。
- ノロウイルスによる感染症や食中毒は、特に冬に流行しますが、1年を通じて発生しています。

## ノロウイルスは目に見えません！



手に付着したウイルスを着色料で表現

ウイルスが付いた手で  
もちをちぎったり  
丸めたりすると...



もちにウイルスがべったい付着！



よく手洗いした後に  
使い捨て手袋をして作業すると...



ウイルスの付着は大きく減少!!

※ 手洗いをせずに手袋をした場合は、着用時に手袋に付着したウイルスがもちに移行することがあります。

## もちつきで食中毒を予防するポイント

- 作業者の健康状態を確認し、おう吐や下痢などの胃腸炎症状がある場合は調理行為をしない。
- 土埃等の影響がなく、水道・手洗い設備が近くにある場所でもちつきを行う。
- 石けんを使用してよく手を洗い、もちに触れる場合は使い捨て手袋を着用する。
- 使用する器具は事前に洗浄し、熱湯や0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。
- ついたもちはなるべく早く喫食する。