

# 餅つきの食中毒に気をつけて！！

餅つきは、地域のつながりを感じられる楽しい行事として、毎年多くの方に親しまれています。実は、餅つきが原因となった食中毒がたびたび発生しています。

せっかくの楽しいイベントを台無しにしないよう、衛生面に気を付けて餅つきをしましょう！

## どれくらい餅つきによる食中毒が発生している？

近年の餅つきによる食中毒発生状況（厚生労働省データから）

発生年月	発生場所	原因食品	病因物質	病因施設	患者数(人)
2015.12	東京都	きなこ餅、のり餅等	ノロウイルス	保育園 餅つき大会	38
2016.2	茨城県	きなこ餅、あんこ餅等	ノロウイルス	幼稚園 餅つき大会	59
2016.12	熊本県	餅	ノロウイルス	保育園 餅つき大会	52
2017.1	愛媛県	餅	ノロウイルス	保育園 餅つき大会	85
2017.12	静岡県	餅	ノロウイルス	事業場 餅つき大会	33
2018.12	東京都	いそべ餅、きなこ餅	ノロウイルス	小学校 餅つき大会	143
2023.12	神奈川県	餅	ノロウイルス	餅つき大会	39

※上記以外にも調理実習や製造所で製造した餅類（桜餅、笹餅等）でも食中毒が発生しています

※餅つきによる食中毒の特徴として、1回の事件あたりの患者数が多い特徴があります。

## なぜ餅つきで食中毒がおこるの？（3つのリスク）

### ①餅に素手で直接触れるリスク

餅の返しやちぎり、成形、味付けなどの工程で素手が使われるため、手に付着した食中毒菌などが餅に移り、増殖するリスクが生じます。

### ②餅をつきたてで食べるリスク

つきたての餅を加熱せずに食べることがよくあります。気持ちは理解できますが、餅に食中毒菌などが付着している場合、そのまま口にしてしまうリスクがあります。

### ③餅つきの衛生管理は難しいリスク

餅つきは参加者が多く、衛生管理が行き届きにくいのです。そのため、食中毒菌などを保有している人が餅を汚染してしまうリスクがあります。

# 餅つきでの食中毒対策



## 対策1 ウイルスをつけない

- ✓ 下痢・おう吐・発熱・腹痛がある人は作業しない  
※4週間以内に体調不良があった人も作業を控えましょう
- ✓ 正しい手洗いをする（使い捨て手袋を使う前に！）  
石けんで30秒以上、2回しっかり洗いましょう  
ペーパータオルでよく拭き、アルコール消毒をしましょう
- ✓ 使い捨て（※餅つき用）手袋をつけて作業する  
手洗い後に使い捨て手袋を着用しましょう  
作業を離れたら手袋を捨て、戻る時は手洗い後に新しい手袋をつけましょう



## 対策2 器具からつけない

- ✓ 杵・臼・容器・器具類はしっかり消毒する  
使用前に沸騰したお湯、または塩素系消毒剤で消毒しましょう  
返し水の容器、杵の置き場、鍋、バットなどの器具類、ちぎりや味付けを行う作業台も、塩素系消毒剤で消毒しましょう
- ✓ 返し水はこまめに交換する  
餅をつくごとに新しい水に替えましょう

## 対策3 安全な食べ方

- ✓ 餅はよく加熱して食べる  
雑煮・ぜんざい・焼餅など、加熱して食べましょう  
あんこ等のトッピングも市販品を使用しましょう  
「餅つき用の餅」とは別に、市販の「食べる用の餅」を用意すると安心です
- ✓ 持ち帰りはない  
その場で食べましょう



【お問合せ先】 千代田区 千代田保健所 生活衛生課 食品衛生担当

千代田区九段南1-6-17 千代田会館8階 TEL03-5211-8168・8169