

衛生管理に留意し、 楽しい餅つき大会にしましょう。



餅つきでは、素手で餅を触ることから
ノロウイルスなどによる食中毒が懸念されます。
主催者や調理する人は責任を持って
衛生管理を行いましょう。



予防のチェックポイント

体調の悪い人は作業に従事しないようにしましょう

- ☐ 食品を取り扱う人に下痢、腹痛、おう吐などの体調不良者はいませんか。
- ☐ 4週間以内に下痢、腹痛、おう吐といった症状で体調を崩した人はいませんか。
※体調不良が治まっても、ウイルスは概ね2～4週間、便から排出されています。
そうした方は、食品を汚染する危険性がありますので、直接食品に触れる作業は止めましょう。

調理器具はしっかりと洗浄し、熱湯や消毒剤で消毒しましょう

- ☐ 杵や臼、手返し用桶をしっかりと洗浄し、熱湯で消毒しましたか。
- ☐ バット等の調理器具は、洗浄し消毒しましたか。
※合成樹脂製の調理器具には、塩素系消毒剤を使用しましょう。消毒剤の使用方法については、容器に貼ってある表示を確認して下さい。

手洗い設備を設け、しっかりと手を洗いましょう

- ☐ 餅つきをする場所の近くに、使用する便利な手洗い場所を確保しましたか。
- ☐ 手洗いは正しい方法で行っていますか。
- ☐ 作業前、トイレの後などに、石けんでしっかりと手を洗いましたか。
※餅に直接触れる工程が多いため、手指の衛生を保つことがとても重要です。

返し、ちぎり、成形、味付け等の作業には、使い捨ての手袋を使いましょう

- ☐ 返しやちぎり、成形、味付け等、餅に直接触れる作業の際、ビニール手袋を着用していますか。
- ☐ ビニール手袋を着用する前に、しっかりと手を洗いましたか。
※手が汚れていると、着用時にビニール手袋の表面を汚染させてしまいます。
※ビニール手袋は使い捨てにしましょう。

そ の 他

- ◎エプロン、マスク、帽子等を着用し、衛生的な服装で作業を行いましょう。
- ◎ついた餅はお汁粉やお雑煮など再度加熱して提供するとより安全です。
- ◎食品を取り扱う人は検便を実施しましょう。

お問い合わせ先

茨城県保健福祉部生活衛生課食の安全対策室 TEL 029-301-3424
県内最寄りの保健所