

## 【餅つき行事について】

餅つき行事において提供される餅は、加熱後から食べるまでの間に、手返しや成型など素手で触れる工程が多く、また、手洗設備が不十分な野外で行われることもあり、危害性の高い食品の一つです。実際にノロウイルス食中毒の発生事例もあります。

餅つき行事の開催にあたっては、以下の衛生管理事項を確実に実施のうえ、食中毒事故の防止に十分な配慮をお願いします。

餅つきを行う際の衛生管理事項	
器具類の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・杵、臼、手返し用の桶、その他の調理器具や作業台は、事前に十分洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行う。</li> </ul>
従事者の衛生管理	<p>&lt;共通&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手指に切り傷のある者、また事前の健康チェックで、おう吐や下痢等の胃腸炎症状、風邪を引いている場合やその他体調の悪い者は従事しない。（家族に胃腸炎症状等がある場合にも従事しない。）</li> <li>・爪を短くし、時計、指輪等手指に着ける装身具を外す。また、清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾、使い捨ての手袋などを着用して食品を取り扱う。</li> <li>・食品を取扱う前、トイレの後等には必ずせっけんで十分に手を洗い、手指用の消毒剤で消毒を行う。タオルは使い捨てペーパータオル又は個人用とし、他人との共用はしない。</li> </ul> <p>&lt;手返し、成形に従事する人&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・従事する人はできるだけ限定し、使い捨ての手袋を着用する。</li> </ul>
餅つき作業中の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手返し用の温湯はこまめに交換する。</li> </ul>
調理時の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・あんこや、きな粉などは、清潔な調理場で仕込んだものを使用する（できる限り市販品を使用）。</li> </ul>
食べる際の注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・その場で食べるようにし、持ち帰らない。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保育園や幼稚園などで子供たちに餅をつかせる場合、手洗いの徹底や健康チェックが難しいため、子供たちがついた餅は鏡餅などに使用し、食べる餅は別に用意するなど工夫する。</li> </ul>