

餅つきにおける食中毒の予防について

冬場の行事として餅つき大会が地域で開催されますが、これまで餅つき大会においてノロウイルスを原因とした食中毒が度々発生しています。

素手で餅をこねたり、丸めたりする作業は菌やウイルスが付きやすく、そのまま食べると食中毒が発生する可能性があります。

次の点に注意して、楽しく安全な餅つきに努めましょう。

◆ 餅つきでの食中毒を予防するために◆

- ① 健康のすぐれない人(下痢や腹痛、嘔吐、発熱、手指に化膿性疾患がある人等)は、食品を取り扱う作業に従事しない。
- ② 手洗いは消毒液を使用して十分行う。(特に食品を扱う前やトイレの後)
- ③ 容器や器具等は、使用前に十分洗浄・消毒する。
- ④ 責任者の指示の下、作業分担を明確にする。
- ⑤ 餅をこねる、丸める等、食品に直接触れる作業を行う時は、手指を石けん等で十分洗い、できるだけ使い捨て手袋・マスクを使用する。
使い捨て手袋は再利用しない。
- ⑥ 手返しの水はまめに取り替え、清潔保持に努める。
- ⑦ ついた餅はぜんざいや雑煮、焼餅等にし、十分加熱する。
- ⑧ 餅の持ち帰りや配布はしない。



安全に開催していただく
ために、ご理解とご協力
をお願いいたします。



〒564-0072 吹田市出口町19-3
吹田市保健所 衛生管理課 食品衛生・動物愛護グループ
Tel06-6339-2226 Fax06-6339-2058