

餅つきをする場合の衛生管理遵守事項

取扱い等の要件	施設設備の要件
<p>【取扱いの要件】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 餅のつき返し、成形作業に手指からの汚染が避けられないことから、食品に直接触れる直前に石けん及び消毒剤による手洗いと消毒は必ず行うこと。また、できる限り手袋を着用すること。 ・ 大根おろし、あんこなどの調製は、許可施設又は清潔な場所で仕込んだものに限ること（あんこはできる限り許可施設で製造されたものを使用）。 <p>【管理体制の要件】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生責任者の資格を有する者又はあらかじめ定められた責任者（以下「責任者」という。）が出店に立会い、衛生管理を行うこと。 ・ 食品衛生責任者の資格を有しない責任者は、事前に保健所において食品の衛生的な取扱いに関する指導を受けること。 ・ 責任者及び主催者は、食品を提供した者から食中毒発生等の連絡を受けたときは、自らの責任において必要な措置を講ずるとともに、直ちに保健所へ届け出て、保健所が行う調査等に協力すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗浄設備 ・ 手洗い設備及び消毒装置 ※ 給排水設備は、飲用に適する水が適切な温度で十分な量供給され、適切に排水できるものとする。 ・ 熱水を確保できる設備又は器具等 ・ 杵、うす等を清潔に保てる洗浄設備 ・ 冷蔵設備（必要に応じて）

- * 床…塵埃等の影響が少ない舗装された道路上、ビニールシート上等とすること。
- * 構造…屋根、三方の側壁を有するものとし、前面の開口部はできる限り少なくすること。

餅つきを行う皆様へ

世田谷保健所



～ノロウイルスに気をつけましょう～

餅つきの「もち」を原因食とするノロウイルスによる食中毒が発生しています。イベント等で餅つきを行う場合は、以下の点を遵守して下さい。

- 「うす」と「きね」は、使用ごとに洗浄し**熱湯で消毒**すること
- 風邪**ぎみ、**体調不良**(吐き気、下痢、腹痛等)の方、手指に**キズ**のある方は従事しないこと
(責任者は、当日、開始前に従事者の**健康チェック**を行なうこと)
- ついた「もち」を丸めたり、からめたりする行為は**屋内**、もしくは、**三方を囲ったテント内**で行うこと
- 従事前にはよく**手を洗浄・消毒**し、清潔な**エプロン**、**マスク**を着用すること。毛髪は**衛生帽**や**三角巾**で覆うこと。また、極力、ポリエチレン製の**使い捨て手袋**を着用すること

「もち」は、お汁粉やお雑煮など成形後に加熱して提供した方が安全といえます。提供方法についてもご検討ください。

<餅つきの「もち」が原因となった食中毒事例>

発生日		発生場所	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数
平成 22 年	1 月 10 日	東京都	ノロウイルス	学校	340	136
平成 24 年	1 月 7 日	栃木県	ノロウイルス	その他	36	35
	1 月 25 日	広島県	ノロウイルス	学校	不明	66
	12 月 8 日	山梨県	ノロウイルス	その他	176	41
	12 月 8 日	福岡県	ノロウイルス	その他	不明	63
平成 25 年	11 月 17 日	岩手県	ノロウイルス	その他	117	22
	12 月 8 日	青森県	ノロウイルス	学校	不明	40
平成 28 年	12 月 9 日	熊本県	ノロウイルス	保育所	94	52
平成 29 年	12 月 24 日	静岡県	ノロウイルス	事業場	150	33
	1 月 14 日	愛媛県	ノロウイルス	その他	173	85
平成 30 年	12 月 1 日	東京都	ノロウイルス	学校	不明	143

(厚生労働省食中毒統計資料「食中毒事件一覧」より)