

餅つきでの食中毒にご注意ください！

毎年、地域や学校等の餅つき大会で食中毒が発生しています。その多くはノロウイルスが原因となっており、時に100人以上もの感染者を出してしまうこともあります。

安全で楽しい会にするために、食中毒予防のポイントをおさえて餅つきを実施してください。

作業前、作業中にも手洗い

手には食中毒原因菌を含め、様々なものがついています。必ず石けんを使って手洗いをしましょう。二度洗いが効果的です。

杵や臼を消毒

使用前に洗浄し、熱湯等で消毒しておきましょう。その他、餅の切り分け等に使う食器類も同様に。

手袋は衛生的に使う

手袋の過信は禁物です。手袋をはめる前には必ず手洗いをし、一度はずしたものは再利用しないでください。

体調が悪い人は調理しない

下痢や嘔吐の症状がある人や、家族が体調を崩している人、また、手にケガをしている人は調理に加わらないでください。

水はこまめに取り換える

餅を返す時に使う湯水は、何度も手が触れて不衛生になりやすいです。こまめに水を換えるのはもちろん、容器もその都度洗いましょう。

工程はシンプルに

作業の工程が増えるほど、細菌やウイルスがつくりリスクが高くなります。手の込んだ調理は避けてください。

持ち帰らない

菌は時間がたつと増えていきます。ついた餅は持ち帰らず、その場で消費してください。



安全のために！
もう一工夫

ついた餅はお雑煮や お汁粉にする



食べる前に餅を充分加熱することで、食中毒の原因となる細菌やウイルスを殺すことができます。

ついた餅とは別に 食べる用の餅を用意する

ついた餅は鏡餅にするなど、皆さんで食べる餅は別に用意することもご検討ください。

