



安全なもち

# 餅つきのために 守ってほしいこと

臼と杵を使った餅つきは、日本の伝統行事で、町会・自治会や子ども会で人気のあるイベントです。しかしながら、餅つきは、「つく」「ちぎる」「こねる」など手で触れる工程が多いため、食中毒が発生するリスクがあります。

次のことを守って、安全で楽しい餅つきにしましょう！

## 事前準備

- 臼や杵の整備・補修  
ささくれやひび割れなどを、やすり等で削り、なめらかにする。
- 洗浄後一晩浸漬する  
臼に水をはり、杵のつく部分を一晩浸けておく。
- 餅つきの直前に十分に熱湯消毒をする



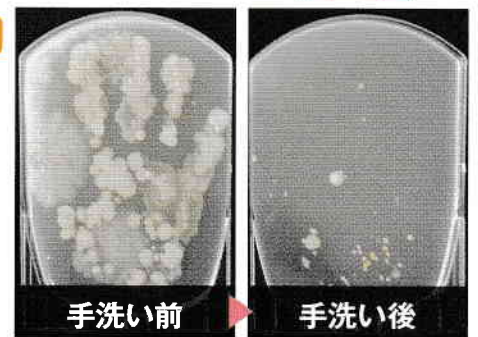
## 作業する人の健康管理

- 体調を整える  
検便で、食中毒菌を保菌していないことを確認する。
- 餅をつく人、丸める人など、食品に触れる人をあらかじめ決める
- 下痢、発熱、おう吐などの症状がある人は参加を自粛する



## 当日の注意点

- 衛生的な服装で行う  
エプロン、マスク、三角巾（帽子）を着用する。
- 衛生的な手洗い（調理前やトイレの後）⇒ 裏面参照
- 使い捨て手袋を使用する  
手にぴったりしたものや、エンボス加工をしている手袋は、餅がつきにくく、作業しやすい。
- 手袋は、作業ごとに新しいものに交換する
- トイレに行くときは、エプロン、マスク、帽子を外す
- 手水はこまめに交換し、臼と杵は餅つきごとに熱湯消毒する



手洗いによる微生物除去の効果

## ついた餅の注意点

- その場ですぐに食べるようにし、持ち帰りはない
- その場で食べない場合は、焼きもち、汁粉、雑煮など再度加熱して提供する



地域で感染性胃腸炎が流行しているときは、開催の延期なども、検討してください。

手洗いの方法は  
裏面

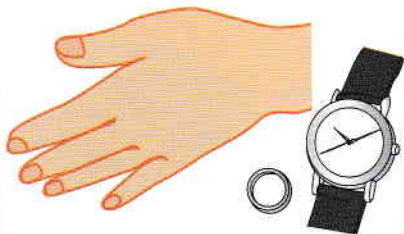
# 衛生的な手洗い 二度洗いのすすめ



川口市マスコット  
「きゅぼらん」

## 1 準備

爪は短く切る。時計や指輪は外す。



## 2 水洗い

流水で軽く洗う。



汚れが  
残りやすい部分



## 3 石けん洗い

よく泡立て、指先、指の間、手首まで念入りに洗う。



二度洗う  
と効果的

## 4 すすぎ

流水でよくすすぐ。



## 5 乾燥

使い捨てペーパータオル又は清潔なタオルを使用する。  
タオルの共用はしない。



## もち餅つきで多い「ノロウイルス」による食中毒

ノロウイルスは、感染性胃腸炎の原因となるウイルスの一つです。感染すると、おう吐・下痢・発熱等の症状が出ますが、中には感染していても症状が出ない人もいます。

感染者の吐物や便には、ウイルスが大量に含まれています。調理前やトイレの後、食事の前の手洗いが不十分だと、手指についたウイルスが食品に付着し、食中毒になることがあります。

## 臨時出店届の提出について

不特定または多数でもち餅つき大会などの、食品を提供する行事を行う際は、事前（10日前を目安）に保健所へ「臨時出店届」を提出してください。

詳しくは、保健所食品衛生係までお問合せいただくか、川口市保健所のホームページをご覧ください。

川口市臨時出店届



川口市保健所食品衛生課食品衛生係 川口市前川1-11-1

TEL 048-423-7889 FAX 048-423-8852

リサイクル適性  
この印刷物は、印刷用  
リサイクルできます