

【餅つきでの食中毒予防チェックリスト】

1 事前準備

- 作業員全員に衛生ルールを事前に説明した
- 手洗い設備（石けん・流水・ペーパータオル）が十分にある
- 使い捨て手袋を必要数＋予備を準備した
- 杵・臼・バット・作業台などの消毒方法（熱湯または塩素系）を確認した
- 返し水用の容器を洗浄・消毒して準備した
- 加熱提供（雑煮・ぜんざい等）を基本とする方針を決めた
- 持ち帰りを行わない方針を決めた
- 緊急時の連絡先（保健所など）を控えている

2 ウイルスをつけない（作業員の衛生管理）

● 体調管理

- 下痢・おう吐・発熱・腹痛などの症状がある人は作業に参加させない
- 症状が治まっても 4 週間以内に体調不良があった人は作業を控えた
- 作業員の健康状態を当日も確認した

● 手洗い

- 作業前・トイレ後に 石けんで 30 秒以上の手洗いを 2 回行った
- 手洗い後はペーパータオルで水気をしっかり拭き取った
- アルコール消毒に頼らず、手洗いを徹底した（ノロウイルスには効果が弱い）

● 手袋の使用

- 手洗い後に使い捨て手袋を着用した
- 餅に触れる作業は必ず手袋を使用した
- 返し作業など、すべての工程で手袋を使用した
- 一度作業を離れた人は手袋を捨て、戻る際に 手洗い→新しい手袋を徹底した

● 作業分担

- 餅に直接触れる担当者を限定した
- 返し水の交換係、器具の消毒係など役割を明確にした
- 不特定多数が餅に触れないよう管理した

3 器具からつけない（器具・環境の衛生管理）

● 器具の洗浄・消毒

- 杵・臼・容器を使用前に洗浄した
- 杵・臼に 熱湯（沸騰したお湯）をたっぷりかけて消毒した
- 杵の置き場、鍋、バット、作業台なども消毒した

● 返し水の管理

- 返し水の容器を事前に洗浄・消毒した
- 餅をつくごとに返し水を交換した

4 提供方法（食べ方の安全管理）

- 餅は雑煮・ぜんざい・焼餅など 十分に加熱して提供した
- 「餅つき用の餅」とは別に、市販の「食べる用の餅」を用意した
- 持ち帰りは行わず、その場で食べてもらうよう案内した

5 最終確認

- 作業員全員が衛生ルールを守っていた
- 手洗い・手袋交換が適切に行われていた
- 器具・返し水の交換が適切に行われていた
- 会場の衛生状態に問題がなかった