

餅つきを行う場合の留意事項

分類	取扱い等の要件	調理提供の 施設設備要件	食中毒・違反事例	
			原因物質	発生要因
餅つき	<p>取扱いの要件</p> <ul style="list-style-type: none"> ・できる限り手袋を着用すること。 ・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は、石けん及び消毒剤による手洗いと消毒を必ず行うこと。 ・大根おろし、あんこなどの調整は、許可施設又は清潔な場所で仕込んだものとする。 <p>(あんこはできる限り市販品を使用)</p> <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餅つきに係る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、餅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"> ・流水式洗淨設備 ・流水受水槽式手洗い設備 ・熱水を確保できる設備 ・杵、うす等を清潔に保てる洗淨設備 ・必要に応じて冷蔵設備 	<p>ノロウイルス 黄色ブドウ球菌 (もち)</p> <p>セレウス菌 (あんこ)</p>	<p>手指からの汚染</p> <p>前日調整 自家製で前日調整した冷めきらないあんこの中で菌の増殖と毒素産生</p>