

催事等において餅つきを行う方へ

催事等において餅つきを行う方は、食中毒等を防止するため、以下の事項について遵守してください。

1 施設・設備

- (1) 施設の天井及び三方の側面は、直射日光や雨を防げる材質（テント、シートを含む。）で区画されていること。
- (2) 施設の設置場所がコンクリート等で舗装されておらず、土埃等からの汚染がある場合には、必要に応じて地面に板又はシート等を敷くこと。
- (3) 流水受槽式手洗い設備を設置し、排水設備を完備すること。また、排水は、既存の排水設備で衛生的に処理すること。
- (4) 手洗い設備には、液体せっけん、消毒剤及びペーパータオル等を備えること。
- (5) 調理器具用のアルコール（食品添加物）等を備えること。
- (6) 保存基準の定めのある食品を取り扱う場合には、冷蔵又は冷凍設備を設けて、温度計を見やすい位置に備えること。
- (7) 飲食時に使用する皿及びコップ等は、可能な限り、使い捨てとし、清潔なものを使用すること。
- (8) 廃棄物容器は、蓋付きで十分な容量であって、衛生的に処理できるものを備えること。

2 食品等の取扱い

(1) 従事者の衛生管理

手指に切り傷のある者、また、事前の健康チェックで、嘔吐や下痢等の胃腸炎症状、風邪をひいている場合やその他の体調の悪い者は従事しないこと。また、家族に胃腸炎症状等がある場合にも従事しないこと。

爪を短くし、時計、指輪等の手指につける装身具を外すこと。また、清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾、使い捨ての手袋等を着用して食品を取り扱うこと。

食品を取り扱う前、トイレの後、使い捨ての手袋を使用する前後等には、必ず液体石けんで十分に手を洗い、手指用の消毒剤で消毒を行うこと。タオルは、使い捨て又は個人用とし、他人との共用はしないこと。

(2) 器具類の衛生管理

杵、臼、手返し用の桶、その他の器具や作業台は、事前に十分に洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行うこと。

(3) 餅つきの作業中の衛生管理 手返し用の温湯は、こまめに交換すること。

(4) 調理時の衛生管理

菓子製造業許可施設で製造されたあんこを使用すること。きな粉等は、市販品を使用すること。

(5) 喫食する際の留意事項 その場で食べるようにし、持ち帰らないことが望ましい。

(6) その他の留意事項

保育園や幼稚園等の餅つき大会では、特に手洗いや健康チェックを徹底すること。

催事等の開催の目的や回数等により、食品衛生法に基づく営業許可の取得が必要となる場合があります。

詳しくは、高知市保健所生活食品課（TEL 088-822-0588）まで