

餅つきでの 食中毒を防止しよう！

<体調管理・衛生チェック>

イベントの前や当日に、吐いたり、下痢をした人は
食品に直接触れないようにしましょう。
また、イベント当日、手荒れや手に傷がある人も、
食品に触れないようにしましょう。



<手洗い・消毒>

食品に触る前、トイレの後など
**石けんを使ってしっかり手を
洗いましょう。**

餅つきに使う道具も、
洗剤で洗ってから
熱湯等で消毒して
おきましょう。

<しっかり加熱>

お餅は、
ぜんざいや雑煮にして、
食べる直前に
**お餅の中までしっかり
加熱**しましょう。



<持ち帰りしない>

お餅はその場で食べて、
**持ち帰らないよう
にしましょう。**



<作り置きしない>

お餅は、ついたらすぐに丸めて、
ぜんざいや雑煮の中に入れて加熱して、
すぐに食べてしまうようにしましょう。



正しい手の洗い方

15秒以上×2回
が効果的！！

