

模擬店での「もち」の提供について

模擬店では原則、提供直前に加熱調理したもののみ提供可能としています。

「もち」は加熱後に、つく、かえず、こねる、まぶすなど直接手に触れる作業の多い食品です。そのため知らないうちに、ノロウイルスをはじめとする食中毒菌を「もち」に付けてしまう危険性があります。

模擬店でのもちつきの際は以下の注意事項を守っていただくようお願いいたします。

《注意事項》

- 「もち」を提供する場合はぜんざい、雑煮、やきもちなど直前に加熱できるメニューにする。
- 食品（特に加熱後の「もち」）に触れる前には、消毒液を用いた手洗いを徹底する。また、使い捨て手袋を適切に使用する。
- 下痢、吐き気などの体調不良がある場合は絶対に食品にかかわる作業につかない。

以上の注意事項を行っても、食中毒が完全に起こらないとは限りません。