

バザー等の行事における販売食品の衛生保持について

I. バザー又は催事について

バザーとは、学校、幼稚園、保育園等で生徒、PTA等関係者が運動会等の行事で食品の提供を行うものである。

また、会社等で催し物の際、社員が自ら調理を行って参加者に食品を提供する模擬店を出店する場合についてもバザー（催事）開催届けにより処理するものとする。

但し、模擬店を業者に委託する等、営業と認められるものは、許可が必要となる。

イベント等においては、許可取得者のみの出店であっても、事故発生時の迅速な対応のため、主催者から届出の提出を受けるものとする。

II. バザーにおける注意事項

- 1 販売その他提供する食品は、衛生的な店から購入し、且つ、衛生的に包装された既成食品を原則とすること。
- 2 もし調理して提供する場合は簡単な調理ですむものであって、且つ、充分加熱を要するものとし（おでん、甘酒、焼き鳥等）、生食又はこれに類似する食品（寿司、タタキ等）は提供しないこと。また、米飯類の調理も避けること。
- 3 食品の調理、取扱い等に従事する者は、健康な者であること。
- 4 食品の取扱い場所は、衛生的な調理室で行い室外での調理は避けること。やむをえず屋外で調理する場合は、異物混入等に充分注意すること。
- 5 調理食品の原材料は腐敗しやすいものを避け、新鮮なものを購入して使用すること。
- 6 調理等に用いる水は飲用に適する水を使用すること。
- 7 食品を取扱う者は逆性石鹼その他適当な消毒剤を用いて手指の洗浄消毒を励行すること。
- 8 季節的にみて事故の発生しやすい食品は販売しないこと。
- 9 責任の所在を明確にしておくこと。

◎ 食品の販売を業者に委託する場合は、衛生的に充分信用のおける業者を選ぶこと。なお、許可が必要な場合は、委託先が許可を有しているか確認すること。

バザー等における衛生管理について「2の法則」

1 健康管理

便と健康の2チェック

下痢や体調が悪い時は食品の
取り扱いをやめましょう

2 下処理

前日調理・自宅調理は避けましょう

3 調理

直前加熱、中までしっかり焼きましょう

1つのテント（調理場）でメニューは2つまで、工程も2つまでにしましょう
(①まぜる ②焼く→終わり)

水道水を使用しましょう（井戸水、沢水は控えましょう）

手袋をつけて、汚れたら換えましょう

きれいな作業衣で行いましょう（エプロン・帽子）

4 提供

①使い捨ての食器を使いましょう ②持ち帰りはさせないようにしましょう

5 施設

ビニールテントの場合は三方を囲いましょう

ゴミ箱はフタつきを使用しましょう

6 手洗い

調理前後とトイレ後には手洗いを2回しましょう

液体石けん、ペーパータオルを準備しましょう

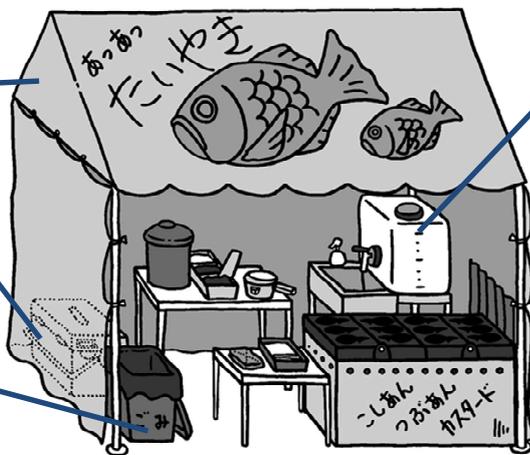


屋根と三方囲い

手指等の洗浄設備
(調理用シンクとは別に)

冷蔵設備（温度計付）（特に温度
管理必要な製品は冷蔵庫）で

フタつきゴミ箱



7 注意

仕入れた食材のレシートは取っておきましょう

テントは無人にしないようにしましょう（1つのテントに2人の目）

何かあったら
自分の責任！