

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

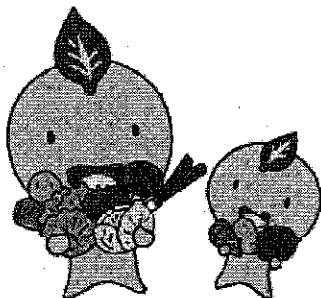
バザーとは、学校、幼稚園、保育園等で生徒、PTA 等関係者が文化祭等の行事で食品の提供を行うものをいいます。

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、バザー開催届を提出いただいております。

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、許可が必要となります。

II バザーにおける留意事項

- 1 販売その他提供する食品は、衛生的な店から購入し、衛生的に包装された既成食品を原則とすること。
- 2 調理して提供する場合は、その場で簡単な調理ですむものであって、かつ十分な加熱を要するものとし、生食又はこれに類似する食品（寿司等）は提供しないこと。
- 3 食品の調理、取扱いは、健康な者が行うこと。（手指に傷がなく、嘔吐や下痢をしていない者）
- 4 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。
- 5 食品の温度管理に注意し、低温で保管する食品は、10℃以下で保管すること。
- 6 調理等には飲用に適する水を使用すること。
- 7 食品を取扱う者は、逆性石けん等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 加熱して提供する食品は、食品の中心部が75℃で1分間の加熱を行うこと。
- 9 かき氷に使用する氷は、氷雪製造業において製造された氷を使用すること。
- 10 「冷やしキュウリ(浅漬)」及び類似食品の加工販売は自粛すること。
- 11 事故の発生しやすい食品は販売しないこと。
- 12 調理に使用する器具（包丁、まな板、容器器具等）は、使用前に必ず消毒すること。
- 13 調理時間をなるべく短くし、調理済み食品は出来るだけ早く販売すること。



★食品の販売を業者に委託する場合は、衛生的に十分信用の
おける業者を選んで下さい。

なお、許可が必要な場合は、委託先が許可を有しているか
必ず確認してください。

静岡県西部保健所