

模擬店、バザーの衛生

バザーなどで食品を提供される際には、次のことに注意しましょう。

☆バザーの計画

- ・ 調理場所はできるだけ屋内で、食品を衛生的に取り扱える場所にしましょう。
- ・ 簡単な調理で済むものを計画しましょう。
(例 半完成品を焼く、揚げる、炒める ウィンナー、焼きそば等)。
- ・ 生もの(刺身、寿司、生クリームを使用したケーキなど)や弁当などの提供は、避けましょう。
- ・ 食器は使い捨てタイプのもので使用しましょう。



☆調理時の注意点

- ・ 提供する材料は冷蔵庫やクーラーボックスなど、食品に応じて清潔で涼しい場所に保管しましょう。
- ・ 調理場所はできるだけ屋内で、食品を衛生的に取り扱える場所にしましょう。
- ・ 手洗い場には消毒液(逆性石鹼・アルコール等)を設け、食品を取り扱う前にはこまめに手指の洗浄消毒をしましょう。
- ・ 調理開始前に健康チェックをし、下痢気味など体調のすぐれない人や手指に傷がある人は調理の担当から外れて貰うようにしましょう。また、清潔な帽子やエプロンを着用しましょう。
- ・ 前日調理などの作り置きはせず、できるだけ当日調理しましょう。



長生健康福祉センター(長生保健所)
健康生活支援課
電話 0475-22-5167

1 食品の取扱品目について

食中毒防止のため、例示の品目程度の食品を取り扱うようお願いします。

- 例示
- *調理食品
 - おでん、焼き鳥、たこ焼、焼きそば、ラーメン等の加熱食品で調理工程が簡単な食品（弁当・おにぎり・すし・カレーライス等の米飯類やハンバーガー・サンドイッチ等の調理パン類の取扱いは控えてください）
 - *喫茶食品
 - 削氷（食品衛生法で定められている規格基準に合致する氷の使用）、清涼飲料水
 - *菓子類
 - 今川焼、焼きだんご等の加熱製造食品であって製造工程が簡単な菓子類（生クリームを使用する菓子類は控えてください）

2 衛生管理について

細菌性食中毒や病原性大腸菌O157の発生を防止するため、

「清潔」・「迅速」・「加熱又は冷却」を徹底しましょう。

- ①新鮮な材料を仕入れ、表示に注意しましょう
- ②原材料や器具等の保管にあたっては、二次汚染の防止に注意をしましょう
- ③食材に応じた保管（温度管理）をしましょう
- ④原材料、まな板・包丁等の器具や手指の洗浄・消毒を徹底しましょう
- ⑤加熱は中心部まで十分に（目安：75℃1分間以上）行いましょう
- ⑥食品の作り置きを避けましょう
- ⑦使用水の管理（消毒）に注意をしましょう
- ⑧ごみ処理の衛生確保に注意をしましょう
- ⑨「下痢をしている者」や「手指に傷や化膿性疾患のある者」は調理を避けましょう
- ⑩原材料や調理済食品を2週間冷凍保管するよう努めましょう

3 主催者の責任について

万が一食中毒が発生した場合は、主催者は責任を負うこととなります。検便の実施等健康管理に努めるとともに、事故の発生が疑われる場合はただちに保健所に届け出て下さい。