



バザーやお祭りなどにおける 食品の提供について



地域交流や互いの親睦を深めるため、地域のお祭りなどの祭事を開催し、参加者に対し臨時的に飲食物を調理・提供する場合、保健所に「臨時出店届」を提出していただく必要があります。

また、食中毒等の食品事故を防止するために、次のことに十分注意して実施してください。

1 施設・設備について

- ・屋外ではテントなどを利用して天井と三方を囲み、ほこりや直射日光を避けるようにすること。
- ・テントは給水箇所の近くに設置し、排水についても考慮すること。
- ・給水箇所に専用の手洗い設備を設け、石けんやアルコール、ペーパータオル等を用意すること。
- ・ゴミ容器は蓋付きのものを用意し、残飯の処理は確実に行うこと。
- ・調理器具や使い捨て食器などを衛生的に保管するための保管庫を用意すること。

2 食品・器具等の取扱いについて

- ・食材はできるだけ当日に購入すること。購入する際は期限表示・品質・鮮度等を十分に確認し、購入日を記録しておくこと。
- ・食材の下ごしらえ、調理などは全て当日に行うこと。
- ・食材の下ごしらえは購入店に依頼するか、調理室など設備の整ったところで行うこと。
(屋外や家庭で下ごしらえは行わないこと)
- ・下ごしらえに使うまな板や包丁等の調理器具は、熱湯等で十分に消毒してから使用すること。
- ・要冷蔵品は、クーラーボックス等を使用し、10℃以下で冷蔵保管すること。
- ・食器・器具は使い捨てのものを使用すること。

3 調理担当者について

- ・体調のすぐれない人や、下痢・嘔吐・手指に化膿性疾患のある人は、直接食品を取り扱う作業に従事しないこと。
- ・清潔な服装及び帽子を着用すること。
- ・店舗ごとに調理責任者を定めること。
- ・手洗いは石けんを用いて十分に行うこと。(調理前、トイレの後等)
- ・手洗い後はペーパータオルを用いて手を拭き、アルコールなどの消毒液で消毒すること。
- ・直接食品に触れる作業を行う際は、使い捨て手袋を着用し、こまめに交換すること。
- ・調理に携わる者は専任とし、金銭の取扱などの調理以外の作業を兼ねないこと。

4 調理品目について

- ・調理品目は原則、**提供する直前に食品の中心部まで加熱調理する食品**とすること。加熱調理する食品であっても、**米飯類、牛乳、手の込んだ食品などについては、食中毒事故につながる危険性が高いことから、提供を控えること。**
- ・調理品目の選定には、下の表を参考にしてください。表にないメニューなど、判断に困った場合は保健所までご相談ください。

○ 取扱い可能なメニュー ○
フライドポテト ジャガバター 綿菓子 焼きそば たこ焼き うどん ラーメン カップめん おでん たこせん 回転焼 ホットケーキ ベビーカステラ 焼き餅 ぜんざい フランクフルト ポップコーン 市販のジュース (市販品や半加工品をうまく利用して) 焼き鳥 唐揚げ コロッケ
× 模擬店に不向きなメニュー ×
さしみ すし いなりずし おはぎ カレーライス おにぎり 焼飯 炊き込みご飯 そうめん 冷やしうどん サンドウィッチ サラダ 生のフルーツ ミックスジュース スムージー ディッシャーを使ったアイスクリーム 手作り菓子 手作りパン 手の込んだ食品
△ 条件付きで取扱い可能なメニュー △
クレープ、ワッフル：果物やクリーム類を使用せず、チョコソースやジャムのみを使用して提供する。 かき氷：既製の氷柱（一続きの氷の塊）を使用、もしくは市販のブロック氷を袋単位で、直接削氷機に注ぎ入れて使用する。削る前に必ず飲用できる水を用いて表面を洗い流す。シロップ、練乳のみを使用して提供し、フルーツなどの盛付けは行わない。 餅つき：ぜんざいや雑煮、焼き餅など中心部まで加熱して提供する。持ち帰りの配布はしない。 ホットドッグ：既製のパンにソーセージを挟んだ後、十分に加熱して提供する。加熱後に生野菜を挟むなどの手を加えない。

5 調理品の取り扱いについて

- ・調理後すぐに食べてもらうこと。（作り置きは行わず、当日調理を行い、持ち帰りは避けること）
- ・異物混入などがないように衛生的に取り扱うこと。
- ・調理品ごとに、原材料及び調理品を、50グラム以上2週間冷凍保管すること。
- ・原材料に含まれるアレルギー物質（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生など）を把握し、購入者からアレルギー物質について質問があった場合は、正確な情報を伝えること。

【お問い合わせ先】 豊中市保健所 衛生管理課 食品衛生係
〒561-0881 豊中市中桜塚4-11-1
TEL 06-6152-7320 (直通)
FAX 06-6152-7328