



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」を提出してください。

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。
- ・給水箇所に手洗い設備を設け、石けんやアルコールなどの消毒液を用意すること。
- ・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。

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、調理は行わないこと)
- ・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、頻繁に交換すること。
- ・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。
- ・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（氷を入れないこと） （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：市販の氷柱を使用する（ロックアイスは不可）。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

- ・調理後早く食べてもらう（作り置きは行わず、当日調理を行い、持ち帰りは避ける）。
- ・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）