

バザーにおける食品衛生上の注意

1 施設の衛生管理

- (1) 原材料の下処理（洗浄、皮むき、切り込みなど）は屋内の調理場等を使用し、屋外では加熱調理のみを行い、直射日光や異物混入などを避けるため、テント、幕などを張ったうえで、長机などにより一定の区画を設け、周囲をシートなどで腰張りしてください。
- (2) 調理には、必ず飲用適の水（上水道等又は水質基準に適合した水）を使用してください。
- (3) 調理従事者が使用する手洗い消毒設備を設置してください。
- (4) まな板、包丁、ふきん等の調理器具は、清潔なものを用意してください。
- (5) 飲食物を提供する容器類は、使い捨てのものを使用してください。また、使用済みの容器が散乱しないようにごみ箱を設置して回収してください。

2 調理従事者の衛生

- (1) 手指に傷がある方、下痢をしている方、風邪を引いている方などは、調理に従事しないでください。
- (2) 調理を行う方は、爪を短く切り、指輪をはずし、適宜手洗い消毒を行ってください。また、おにぎりを作る場合などは、使い捨ての手袋を使用してください。（できるだけ食品に直接手が触れないように！）
- (3) 髪の毛が食品に混入しないよう、三角巾などを使用してください。



3 食品の衛生

- (1) 前日からの調理は、しないでください。
- (2) 調理後は、できるだけ速やかに（おおむね4時間以内）に食べるようにしてください。（持ち帰りは避けて、なるべく会場で食べてもらうように！）
- (3) 原材料、調理済み食品の保管は、適切に行ってください。
- (4) 加熱を十分に行ってください。（特に、肉、魚、卵！）



4 その他

- (1) 弁当やそうざいなどを容器に入れて販売する場合は、次の表示が必要です。
品名・製造者名・製造所所在地・消費期限（時間まで記載）
※使用する原材料や添加物等により他にも表示が義務づけられているものがあります、個別事例についてはお問い合わせください。
- (2) 食品を大量に調理するときは、検食（保存食）を2週間保存してください。（食品をビニール袋等にに入れて、冷凍庫で保管する。）