

## バザーなどで食品を提供したい方々へ

学校の学園祭・バザーや町内のお祭りなどの行事で、食品を提供する人も飲食する人も特定できるような小規模で単発的な催しで営業と見なされないものについては、許可を取得する必要のない場合もあります。

その場合は、次の事項に十分注意して衛生的に食品を取扱い、食中毒防止に努めましょう。

なお、衛生上、事故が発生しやすく提供を避けるべき食品もありますので、開催責任者の方は、事前に相談し「バザー等開催届」を保健所に提出してください。

### 【注意事項】

- 1 販売する食品は、衛生的な店から購入し、衛生的に包装され表示ラベルの付いた**既製品を原則**としてください。また、精肉や鮮魚の販売はできません。
- 2 調理して提供する場合は、**簡単な調理**で、かつ**直前に十分加熱する食品**とし、生食又はこれに類似する食品は提供しないようにしましょう。
- 3 仕込みを必要とする調理や前日調理はやめてください。
- 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、なるべく早く使用しましょう。
- 5 食品の温度管理に注意し、低温で保存する場合は10℃以下で保存しましょう。
- 6 自宅で調理したものを持ち込んで提供することはやめましょう。
- 7 調理や手洗いに使用する水は、水道水を使用してください。井戸水を使用する場合は、あらかじめ水質検査を行い水の安全を確認しましょう。
- 8 食品の調理や取扱いは、手指の傷や下痢、おう吐、発熱等の症状が無い健康な方が行いましょう。
- 9 調理する人及び飲食する人がトイレを使用した後、石けんや消毒剤を用いて衛生的に手洗いができる設備を設け、活用しましょう。
- 10 食品の販売を業者に委託する場合は、衛生的に充分信用のおける業者を選びましょう。

※ 不特定多数の方に有料で食品を提供する場合は飲食店営業（露店）の許可が必要になることがあります。