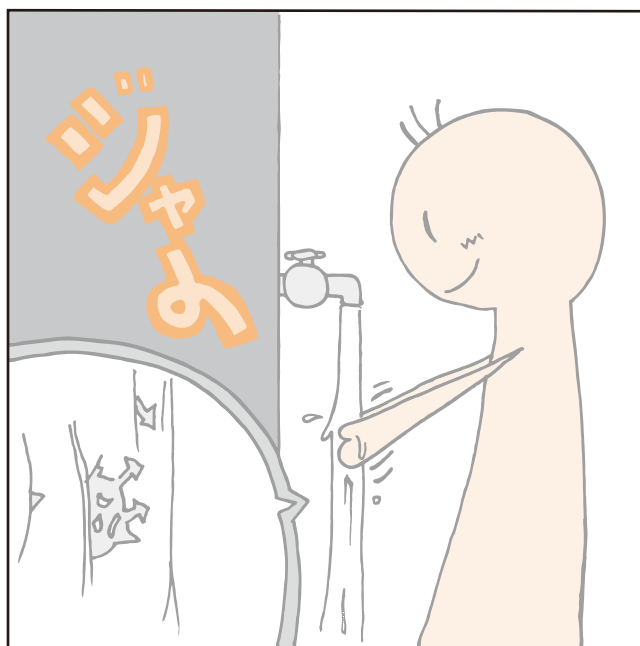


バザーの達人

～あんしん・あんぜんなバザーを目指して～



福岡市東区保健福祉センター

1. バザー開設にあたって

1) はじめに

みなさんの地域や学校などで開催されている夏祭りや文化祭などの際にバザーが行われ、毎年楽しみにされている方は多くいらっしゃるでしょう。

しかし、そこで万一事故が起こるとせっかくのバザーが台無しになってしまいます。特に食品を取り扱う場合は、安全、衛生の確保をバザー成功のための第一の目標としてください。

このテキストは、みなさんのバザー開催のお役に立てるよう作成しました。是非ご活用ください。また、バザー実施団体向けの衛生講習会も行っています。ご要望がありましたら保健所の衛生課までご連絡ください。

2) バザーの組織づくり

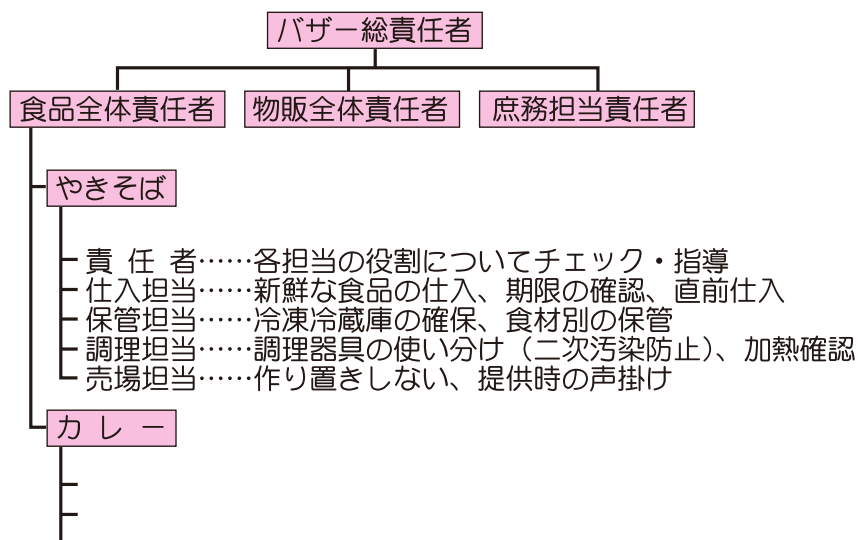
バザーを開催するまでには長い時間をかけて準備をされると思います。準備の過程で様々な話し合いを行い、地域のまとまりが強くなるのがバザー開催の成果でもあります。

食品の製造メーカーでは、食品の衛生管理を強化するため、まず組織づくりから始めます。これは食品を扱うバザーにおいても全く同じことです。まずしっかりとした組織体制をつくるが大変重要となります。

食品の取り扱いなどについて各分野の担当者を決め、各自の役割・責任の所在をはっきりさせてください。また、各担当者が役割を果たしているかどうかを確認するリーダー的な役割をする責任者を設置してください。

そして、事前に話し合いや食品衛生の勉強会を開催するなど十分な準備をお願いします。

(例)



3) バザー開設届について

バザーで食品を提供する場合は、保健所へバザー開催の2週間前までに届出をお願いします。届出の様式は保健所に配布しております。また、福岡市のホームページ上 (<http://www.city.fukuoka.jp>) でも公開しております。

届出をいただいた際には、その場で確認し、バザーが衛生的に行えるようメニューに添った形で助言等をさせていただきます。

(届出の項目及び様式の記入方法について)

届出項目	記入方法・内容
①バザー開設届	バザー開設者名、開設場所、開設期間、食品の取扱責任者名などを記入する。
②取扱食品一覧表	メニューごとに以下の項目を記入する。
(食材の仕入れ)	食材ごとにいつ・どこで購入するかを記入。
(下ごしらえ)	いつ・どこで・どういう手順で下ごしらえを行うかを記入。
(当日の会場での調理)	会場のテント内等でどういう手順で調理を行うかを記入。
③食品取扱施設平面図	バザー会場の平面図にテントや手洗い施設(水道等)の位置を記入する。

※ なお、食品関係業者等が営業として出店する場合は、営業許可が必要となります。

2. バザーで食品を提供する上での注意点

1) 家庭の食事との違い

バザーでは、地域住民や学校の生徒や家族など、多くの方が参加します。自分の作った食べ物が、多数の方々の手に渡ることになりますので、万一食中毒が起きた場合は、社会的な影響も大きいものになります。

家庭での食事は主に家族への食事であり、量もそれほど多くないし、一人で短時間に調理できます。しかしバザーの調理では、作業時間、人数、場所など多くの点で家庭での食事との違いが出てきます。

2) 場所選び

下ごしらえなど事前に調理をする場合は、スペースが十分に広く、調理器具が整った場所がよいでしょう。また、たくさんの食材が保管できる大きな冷凍冷蔵庫なども必要です。下ごしらえを家庭の台所などで行うことはできるだけ避け、公民館の調理室や学校の家庭科室など設備が整った場所を利用しましょう。

また屋外のテントで食品を取り扱う場合、直射日光(特に西日)のあたりにくいところや、水道の近い場所にテントを設置しましょう。

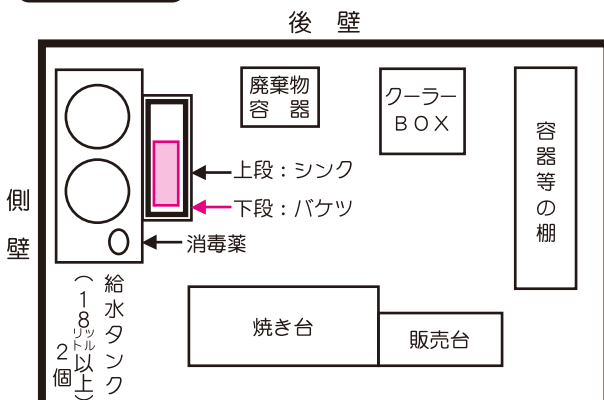
3) 屋外で調理、提供をする際の注意点

屋外での調理は、屋内での調理とは異なり、作業環境が悪くなります。以下の点に注意し、計画や準備をしましょう。

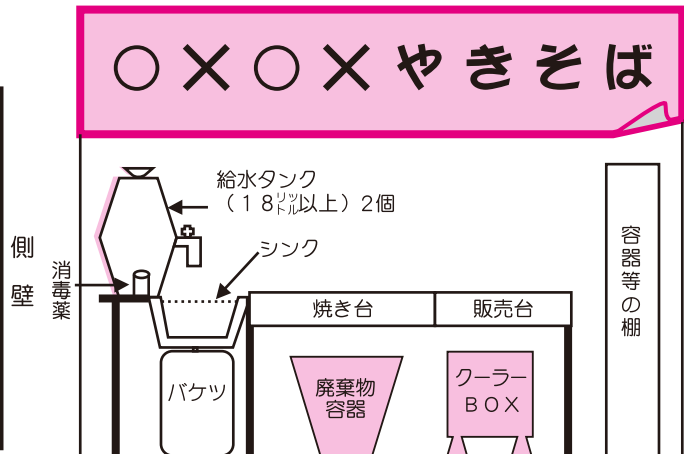
(屋外調理における注意のポイント)

注 意 点	問 題 点	対 策
天 候	風雨、直射日光、異物混入。	<ul style="list-style-type: none"> ・テントの3方（正面以外）をビニールシートなどで覆う。 ・提供直前に調理をし、作り置きを少なくする。 ・食品をラップなどで覆う。
施設の清掃	調理することによる汚れ。	<ul style="list-style-type: none"> ・十分な枚数の清潔なふきんなどを準備する。 ・アルコールスプレーなどを各テントに置き、調理台や調理器具の殺菌を行う。
食材の管理	冷蔵庫やシンクがない。 食材の温度上昇。	<ul style="list-style-type: none"> ・十分な容量のクーラーボックスや氷の確保。 ・水道の位置の確認。 ・食材を常温放置しない。 ・クーラーボックスの中に温度計を入れて、庫内温度を確認する。
手洗い・殺菌	手指から食品への汚染。	<ul style="list-style-type: none"> ・水道から距離のある位置ではポリタンクなどを用意し、その場で手洗いができるようにしておく。 ・アルコールスプレーなどを各テントに置き、手洗い後に手指の殺菌が行えるようにする。
従事者の健康 チェック	手指から食品への汚染。	<ul style="list-style-type: none"> ・調理従事者は衛生手袋を着用する。 ・調理従事者が手指にけがをしている場合は、調理をしない。 ・調理従事者の体調を確認し、下痢など異常がある場合は調理をしない。

施設図面例



平 面 図



立 面 図

3. 食中毒の原因物質とその予防について

バザーでの調理に携わる方にとって、食中毒とその予防方法の正しい理解が大変重要になります。正しい知識を持つことが予防の一番の近道です。食中毒をおこす細菌ごとに原因となる食品や予防方法が異なりますので、予防方法を理解し、事故のないように心がけてください。

1) 主な食中毒菌

名 称	特 徴	原因食品	潜伏期間	予 防 方 法
腸管出血性大腸菌 O157	牛の腸管内にいる細菌	主に肉類 特に牛の内臓	4～9日	包丁・まな板の使い分け 食材の十分な加熱
サルモネラ属菌	家畜やペットの腸管内 にいる細菌	肉類・卵	6～72 時間	包丁・まな板の使い分け 食材の十分な加熱
腸炎ビブリオ菌	塩分を好み海水中に多 数生息している細菌	生の鮮魚介類 (刺身など)	4～28 時間	包丁・まな板の使い分け 魚介類を真水でよく洗う
黄色ブドウ球菌	人の鼻腔・咽頭・傷口 などにいる細菌	おにぎり 弁当など	1～6 時間	マスク・手袋の使用 食品を低温で保存
ウェルシュ菌	どこにでもいる細菌 空気の無い場所で発育	スープ カレーなど	6～18 時間	スープ類はよく攪拌する 室温で放置しない
カンピロバクター	家畜やペットの腸管内 にいる細菌	主に肉類 特に生の鶏肉	2～7日	包丁・まな板の使い分け 食肉の生食を避ける
ノロウイルス	海水中や二枚貝類の腸 管内にいるウイルス	生カキなどの 二枚貝類	1～3日	カキなどの生食を避ける

2) 食中毒予防の三原則

①清潔（二次汚染・二次感染の防止）

- ・こまめな手洗い・消毒。
- ・調理器具の洗浄・殺菌。
- ・食材ごと（肉、野菜）の包丁・まな板の使い分け。
- ・手指に傷のある人は調理をしない。
- ・下痢など体調を崩している人は調理に従事しない。



②迅速な取扱（細菌の増殖防止）

- ・食材は出来るかぎり調理直前に必要な量だけを購入。
- ・冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下。



③殺菌

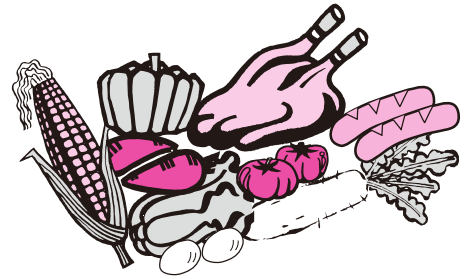
- ・食品の内部まで十分加熱する。
- ・75℃で1分がめやす。



4. 各作業での注意点 ～準備から提供まで～

1) 上手な食材の仕入れ方

- ・新鮮な食品を購入しましょう。
- ・期限を確認して購入しましょう。
- ・購入先を明らかにしましょう。
- ・できるだけ直前に購入し、長く保管しないようにしましょう。
- ・家での使いかけは使わないようにしましょう。



2) 調理前の食材の保管

- ・食材の購入後は、速やかに冷凍冷蔵庫に保管しましょう。
- ・肉、野菜など別々の容器に保管しましょう。
- ・クーラーボックスを用いる場合は氷をたくさん用意し、庫内が10度以下となるようこころがけましょう。温度計を備えておくといでしょう。

3) 効果的な手洗いの方法

手洗いは食中毒予防の第一歩です。

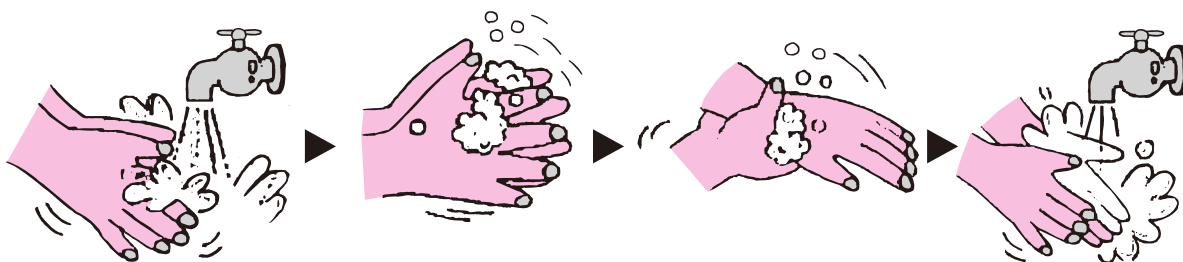
手洗いをを行う際には、まず爪を短く切り、指輪や時計をはずしましょう。その後、次の手順で手洗いを行いましょう。

①石けんを用い、十分に汚れを落とし、流水で十分にすすぎましょう。

②ペーパータオルで拭きます。

③逆性石けん、アルコールなどを用い、殺菌を行いましょう。

※ 不衛生なもの（加熱調理前の食材、お金など）に触れた後は必ず手洗いを実施しましょう。



水で手をぬらす

石けんを十分に
泡立たせる

指先から手首まで
まんべなくこする

水でよくすすぐ

4) 下ごしらえの注意点

- ・肉、野菜はそれぞれ別々の包丁、まな板を用い、食材間の二次汚染を防止しましょう。
- ・包丁、まな板の使用前後には、熱湯をかけるなどして必ず器具の殺菌を行いましょう。
- ・下ごしらえ後は、肉、野菜など別々の容器に保管しましょう。

5) 加熱調理の注意点

- ・ムラなく十分に加熱されていることを確認しましょう。
- ・なるべく小さくカットし、中心まで十分に加熱しましょう。

6) 調理後の食品の保管

- ・直射日光を避け、食品の温度上昇に気をつけましょう。
- ・ラップをかけるなどして、砂ほこりなどが食品にかからないようにしましょう。
- ・作りおきをせず、注文に応じて調理しましょう。

7) 調理品の持ち帰りを防ぐために

- ・ふたのない紙皿など、持ち帰ることができない容器を使用しましょう。
- ・提供時に早めに食べてもらうよう、声かけをしましょう。
- ・客席を用意し、そこで食べてもらうようにしましょう。

8) 異物混入を防ぐために

①調理中の異物混入を防ぐ。

- ・身に付けている指輪やイヤリングなど、調理に不要なものはあらかじめはずしておきましょう。
- ・調理中は髪の毛を束ね、三角巾を着用して髪の毛の混入を防止しましょう。
- ・調理台周辺はこまめに整理し、使い終わったものは調理台に放置しないようにしましょう。

②テント内でのいたずらによる異物混入を防ぐ

責任者がテント内の状況を常に把握しておきましょう。交代時には確実に引継ぎを行い、テント内に必ず人がいるようにしてください。（テント内には2人以上いるようにしましょう。）

9) 業者から既製品を購入して販売する場合

- ・包装された製品をバザー当日に購入する。
- ・会場での温度管理に注意する。
- ・衛生上信頼できる業者に依頼する。
- ・業者の製造能力を大きく上回る発注はしない。
- ・表示を確認する。（消費期限、賞味期限や製造者の表示）



5. メニューの選択



1) おすすめメニュー

メニュー例	ポイント
焼きそば、フランクフルト、焼きとうもろこし	提供直前に焼く。(加熱は十分に。)
焼きとり	提供直前に焼く。(串刺し済のものを利用しましょう。)
からあげ、揚げたこ焼き、揚げぎょうざ、揚げ春巻き、コロッケ、フライドポテト	提供直前に揚げる。(冷凍食品などの簡単な調理にしましょう。)
枝豆	茹でて販売する。
わたがし	異物混入に気をつける。
ホットコーヒー	その場で入れ、温かいまま販売。
ラムネ、缶ジュース	市販品をそのまま販売。

2) 注意が必要なメニュー

メニュー例	ポイント
焼き菓子(例: 手作りクッキーなど)	保存性があるので長く保存しがち。「当日中にお召上がりください」などの表示をしましょう。
ラーメン、うどん	トッピングは提供直前の加熱がありません。(保管に注意しましょう。)
かき氷	氷の取扱いに注意し、異物混入を防ぐため密閉式のかき氷機を使用すること。
カレー、おでん、ぜんざい	大鍋での調理に注意! 小分けして冷蔵保管し、十分に再加熱して提供すること!! 当日調理が望ましい。
そうめん	提供時の水の衛生管理が難しい。
手作りのアイスの飲み物	冷蔵での衛生的な取扱いが難しい。

3) 避けたいメニュー(食中毒のリスクが高いメニュー)

メニュー例	ポイント
刺身、寿司	生もの。食中毒を起こした前例あり。
生クリームを使用したケーキ	生もの。食中毒を起こした前例あり。
ゼリー、プリン	提供直前に加熱工程がない。温度管理や冷蔵での衛生的な取扱いが難しい。
おにぎり	食中毒の前例が多く、危険性が非常に高い。衛生的に作ることが難しい。
サンドイッチ	加熱工程が無く、危険性が非常に高い。

6. 主なメニューの調理手順(例)

1) おすすめメニュー

◆焼きそば 材料別の保管をしましょう。

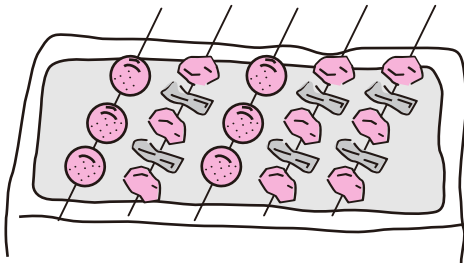
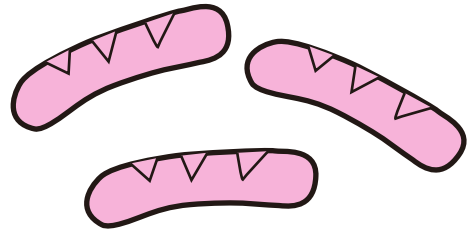
下ごしらえ：肉、野菜は当日または前日にAスーパーで購入する。バザー当日、公民館の調理室で肉、野菜を切り分け、材料別にタッパーに入れて、調理室の冷蔵庫に保管する。麺は当日朝、B業者が納入する。

当日：テント内にて鉄板で炒め、使い捨て容器に入れて提供する。

◆フランクフルト 確実に火を通しましょう。

下ごしらえ：冷凍状態のフランクフルトをCスーパーで購入する。公民館の調理室の冷凍庫に保管する。

当日：必要数をボイルする（生焼けを防止するため）。完全に熱を通したものをテント内にて炭火で焼く。ケチャップ、マスタードを添えて提供する。



◆焼きとり 串刺し済のものにしましょう。

下ごしらえ：冷凍状態の串刺し済焼き鳥を、当日または前日Cスーパーで購入し、学校の家庭科室の冷蔵庫に保管し、解凍する（冷蔵庫での解凍は一定温度以上にならないため安全）。

当日：テント内にて炭火で焼き、十分に加熱して提供する。

◆揚げ物（からあげ、揚げたこ焼き、フライドポテト・・・）

下ごしらえ：冷凍食品を当日または前日にCスーパーで購入する。公民館の調理室の冷凍庫に一時保管する。

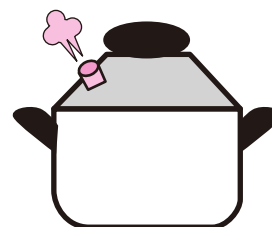
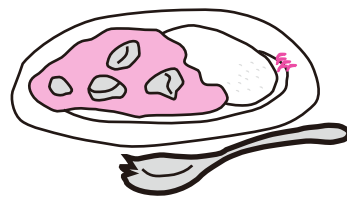
当日：テント内ではクーラーボックスで冷凍保管する。注文に応じて必要数をテント内で揚げ、使い捨て容器に入れて提供する。

2) 注意が必要なメニュー（次の点に注意して調理しましょう）

◆カレー 大鍋調理は小分けして冷蔵保管しましょう。

下ごしらえ：肉、野菜は当日または前日にAスーパーで購入する。
バザー当日朝から、学校の家庭科室で肉、野菜を切り分け、カレーの調理を行う。調理後容器に小分けし、手早く冷まして冷蔵庫に保管する（大鍋で室温保存すると細菌が増え、食中毒を引き起こす可能性あり）。

当日：ご飯は当日炊飯器で炊きあげ、炊飯器ごとテントに持っていく。カレールーは大鍋に移し、十分に再加熱した後テント内で火を通しながらご飯にかけ、使い捨て容器に入れて提供する。



◆かき氷 自動かき氷機で削りましょう。

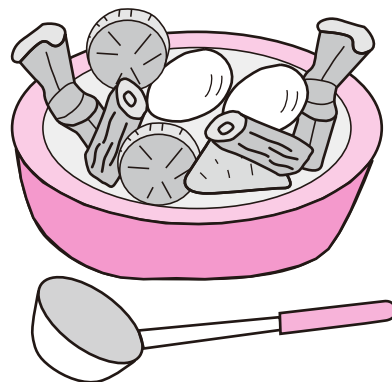
下ごしらえ：氷は当日朝、A業者が納品する。

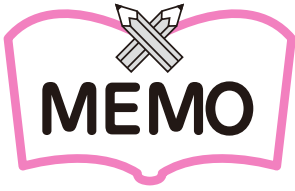
当日：氷は公民館の冷凍庫に保管する。必要に応じてクーラーボックスに氷を移して保管し、自動かき氷機で削る（氷は直接クーラーボックスに入れず、容器に入れる。また、氷は素手では触れず、使い捨て手袋を使用する）。市販の蜜をかけて提供する。

◆おでん 大鍋調理は小分けして冷蔵保管しましょう。

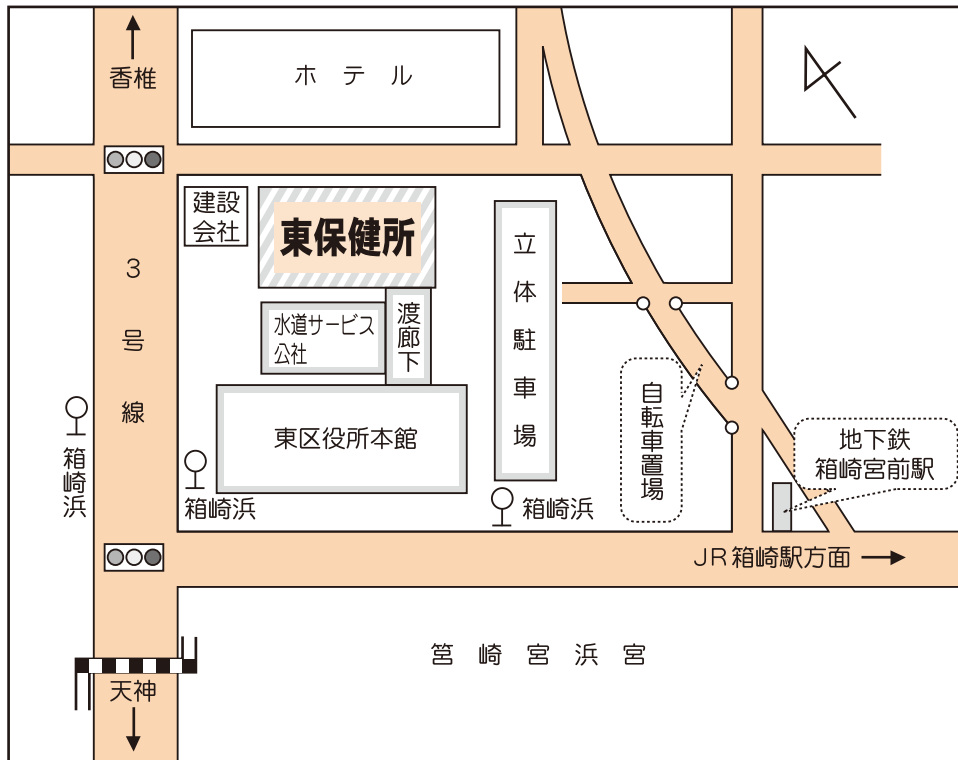
下ごしらえ：材料は当日または前日にAスーパーで購入する。バザー当日朝から、公民館の調理室で材料を切り分け、おでんの調理を行う。調理後容器に小分けし、手早く冷まして冷蔵庫に保管する。

当日：おでんを大鍋に移し、十分に再加熱する。テント内で火を通しながら、使い捨て容器に入れて提供する。





Wavy lines for writing.



発行/平成21年11月
福岡市東区保健福祉センター衛生課
TEL : 092 - 645 - 1111
FAX : 092 - 645 - 1114