

こんにちは！  
西保健所です。



# 食品衛生だより

## ～「食」のバザーの開催について～

毎年、保育園や社会福祉施設等でバザーや夏祭りなど食のイベントが盛んに開催されています。バザーでも食中毒が起きる可能性があるため、食品の衛生的な取扱いに十分配慮して頂くことが大切です。安全な食品の提供ができるように、このチラシをお役立て下さい。

### ① 設備の準備をしましょう

手洗い設備	蛇口付ポリタンク（水道から遠い場合）、消毒液（薬用石けん、アルコール）
その他	冷蔵庫またはクーラーボックス（保冷剤入り）、ゴミ箱、ペーパータオル、使い捨てのふきん
屋外の場合	屋根付のテントを用意して、側方・後方をビニールシートなどで囲う

### ② メニューの準備をしましょう




取り扱う食品の原則は、「食べる直前に加熱する食品」です。加熱は十分にしましょう。

#### 人気メニューの例と注意点

 <ul style="list-style-type: none"> <li>・フランクフルト</li> <li>・焼きそば</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼きとり</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・フライドポテト</li> <li>・からあげ</li> <li>・揚げたこやき</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カレー</li> <li>・おでん</li> </ul>
提供直前に十分に加熱する	串刺し済みを購入し、提供直前に中心部まで十分焼く	冷凍食品を提供直前に揚げる	当日に調理し、かきまぜながら十分に加熱する

大鍋での調理は特に注意が必要！

#### 避けたい（食中毒のリスクが高い）メニューの例とその理由

 <ul style="list-style-type: none"> <li>・生菓子</li> <li>・寿司</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・おにぎり</li> <li>・いなり寿司</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・サンドイッチ</li> </ul>
生ものは鮮度が落ちやすい	衛生的に作る事が難しく、食中毒の前例が多い	調理時に加熱工程がない

### ③ 衛生管理をチェックしましょう

- 調理従事者の体調に異常はありませんか？ （下痢、嘔吐、発熱などの症状がある方は調理をしない）
- 手指に傷はありませんか？ （傷があれば調理をしない）
- 食品を取扱う前に手洗い・消毒をしていますか？ （石けんやアルコールでこまめに手指の洗浄・消毒）
- 食材、製品の温度管理はできてきますか？ （食材や製品はすぐに冷蔵庫やクーラーボックスに入れて保管）
- 調理器具の消毒をしていますか？ （包丁、まな板等は使用前後に熱湯やアルコール等で消毒）
- 食品は中心部まで十分加熱していますか？ （中心部まで75℃で1分以上加熱）
- 提供食品は持ち帰らせないようにしていますか？ （客席などを用意して、その場で食べてもらう）

※バザーで食品を提供する場合は、管轄の保健所にバザー開催の届出をお願いします。

バザー開設届様式は保健所窓口または福岡市ホームページ（食品関係届出様式集）から入手できます。