

内容

1 バザー開設にあたって

2 バザーで食品を提供する上での注意点

3 食中毒の原因物質とその予防について

4 各作業での注意点 ~準備から提供まで~

5 メニューの選択

6 おもなメニューの調理手順 (例)

1 バザー開設にあたって

バザーの組織づくり

(例)

バザー総責任者

食品全体責任者

物販全体責任者

庶務担当責任者

やきそば

- 責任者 …各担当の役割についてチェック 指導
- 仕入担当…新鮮な食品の仕入、期限の確認、直前仕入
- 保管担当…冷凍冷蔵庫の確保、食材別の保管
- 調理担当…調理器具の使い分け(二次汚染防止)、加熱確認
- 売場担当…作り置きしない、提供時の声掛け

カレー

しっかりとした組織体制づくりが重要

1 バザー開設にあたって

バザー開設届について

バザー開設届

年 月 日

(あて先) 福岡市 保健所長
開設者 団体名
氏 名
(電話)

次とおりバザーを開催するので、届け出ます。

開 設 場 所	福岡市 区
開 設 期 間	年 月 日 時 ~ 月 日 時
食品の取扱い責任者	
提供する食品と調理方法など	別 添
食品取扱い施設の平面図	別 添

上記の届出について、次とおり調査、指導しますので、報告します。

調査・指導年月日 年 月 日
調査・指導実施者

調査指導事項:
提供食品・調理方法の確認 手洗いの徹底
調理器具の消毒の徹底 食品の保管方法の確認
調理従事者の健康チェックの徹底 食品の持ち帰りの注意
その他 ()

監視員の意見:

◆バザー開催の2週間前までに、保健所衛生課へ提出

◆バザー開設届の様式の入手方法

- ・保健所窓口で配布
- ・福岡市のホームページ

(<http://www.city.fukuoka.jp>)

からダウンロード

「福岡市、バザー開設届」で検索



1 バザー開設にあたって

バザー開設届について

バザー開設届の様式、記入方法・内容について

届出様式	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
②取扱食品一覧表	メニューごとに、以下の項目を記入
	(食材の仕入れ) 食材ごとに、いつ・どこで購入するか
	(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
(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
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

※食品関係業者等が営業として出店する場合は、営業許可等、別の手続きが必要です。

2 バザーで食品を提供する 上での注意点

家庭の食事との違い

- ◆多くの人が参加
食中毒が発生した際の社会的影響大
- ◆作る量が多い
- ◆作るのに時間がかかる
- ◆どんな悪条件で食べられるか不明

※家庭での調理感覚では危険！！

2 バザーで食品を提供する 上での注意点

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
- ◆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
- ◆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
- ◆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

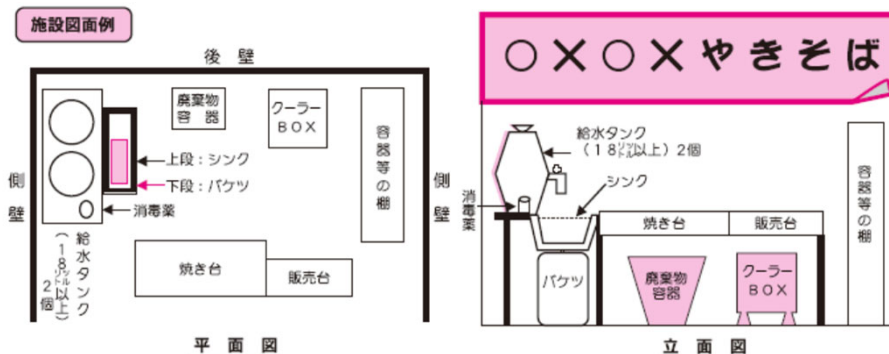
2 バザーで食品を提供する 上での注意点

屋外で調理、提供を する際の注意点

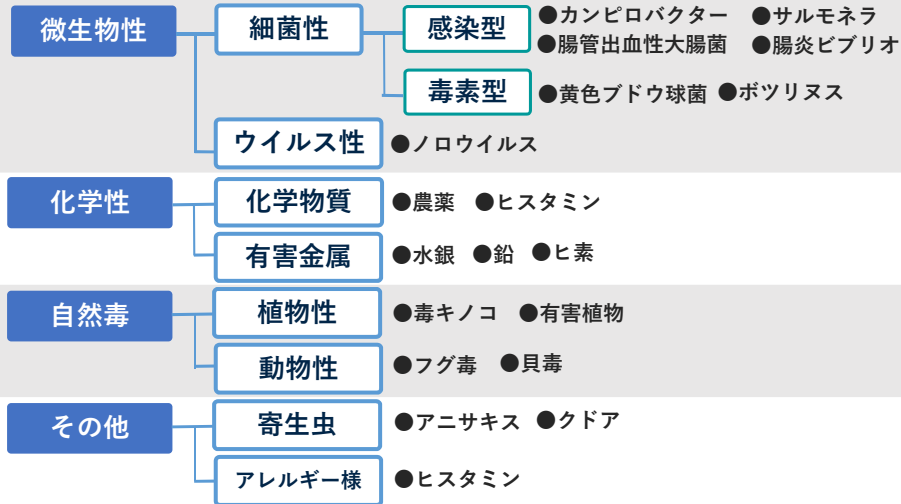
注意点	問題点	対策
天候	・風雨 ・直射日光 ・異物混入	・テントの三方(正面以外)をビニールシートなどで覆う ・提供直前に調理し、作り置きを少なくする ・食品をラップなどで覆う
施設の 清掃	調理による汚 れ	・十分な枚数の清潔なふきんなどを準備する ・アルコールスプレーなどを各テントに置き、調理台や調理器具 の殺菌を行う ※引火に注意
食材の 管理	・冷蔵庫やシ ンクがない ・食材の温度 上昇	・十分な容量のクーラーボックスや水の確保 ・水道の位置の確認 ・食材を常温放置しない ・クーラーボックスの中に温度計を入れて、庫内温度を確認する
手洗い 殺菌	・手指から食 品への汚染	・水道から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 ※引火に注意
従事者 の健康 チェック	・手指から食 品への汚染	・調理従事者は使い捨て手袋を着用する ・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

2 バザーで食品を提供する 上での注意点

屋外で調理、提供を する際の注意点



食中毒とは



9

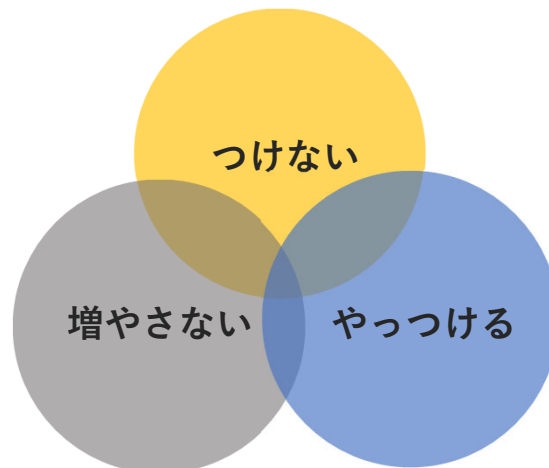
3 食中毒の原因物質とその予防について

おもな食中毒菌・ウイルス

名称	特徴	原因食品	潜伏期間	予防方法(例)
腸管出血性大腸菌 O157	牛の腸管内にいる細菌	おもに肉類 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 生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
ウエルシュ菌	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	おもに肉類 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	生かきなどの二枚 貝類 二次汚染された 食品	1~3 日	二次汚染の防止

3 食中毒の原因物質と
その予防について

食中毒予防の三原則

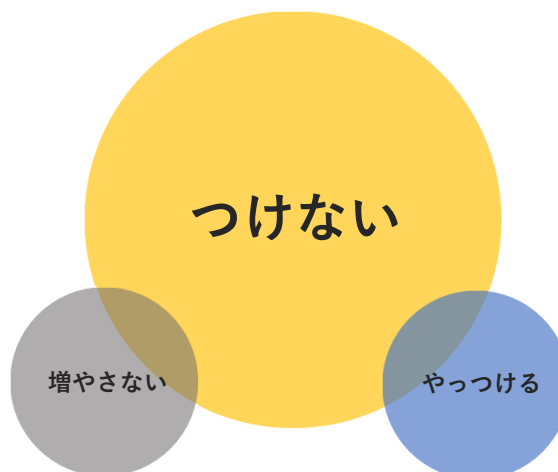


食中毒予防の三原則、
「つけない・増やさない・やっつける」

11

3 食中毒の原因物質と
その予防について

食中毒予防の三原則

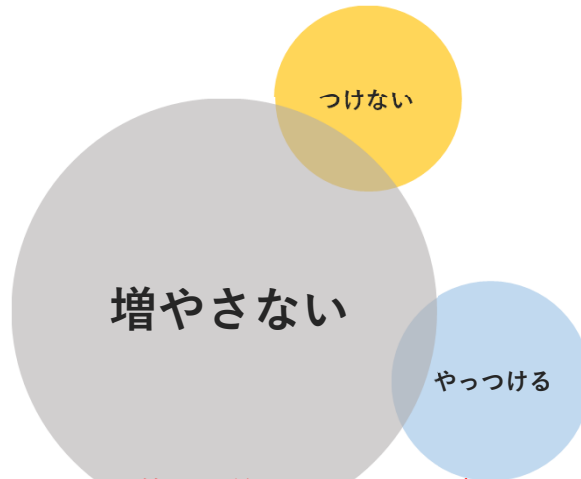


食品に菌やウイルスが付かなければ、
食中毒は起きません

12

3 食中毒の原因物質と
その予防について

食中毒予防の三原則

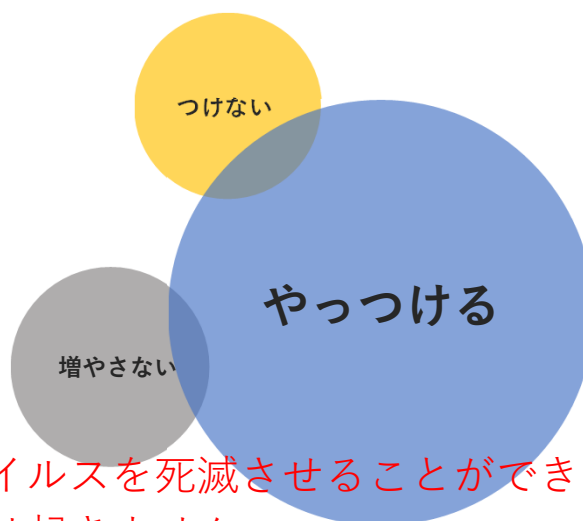


一定量まで菌が増えなければ、
食中毒は起きません

13

3 食中毒の原因物質と
その予防について

食中毒予防の三原則



菌やウイルスを死滅させることができれば
食中毒は起きません

14

3 食中毒の原因物質と その予防について

食中毒予防の三原則

「つけない」の例



調理器具の洗浄や消毒、従事者の健康チェック、
手の傷の保護、手袋の着用など

15

3 食中毒の原因物質と その予防について

食中毒予防の三原則

菌を増やさないためには食材の温度管理が必要



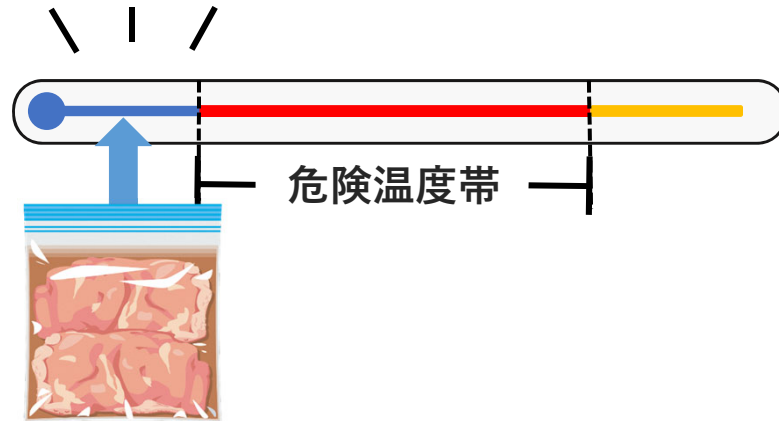
10~60°Cの危険温度帯を通過しないように！
通過する場合は素早く！

16

3 食中毒の原因物質とその予防について

食中毒予防の三原則

増やさない



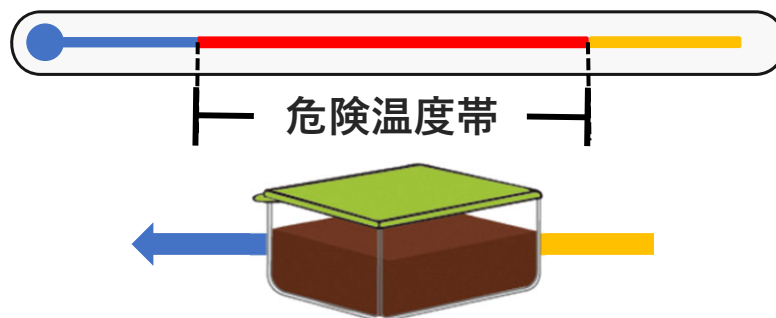
常温ではなく冷蔵庫で調味料の漬け込みや解凍・保管をすることなども必要

17

3 食中毒の原因物質とその予防について

食中毒予防の三原則

増やさない



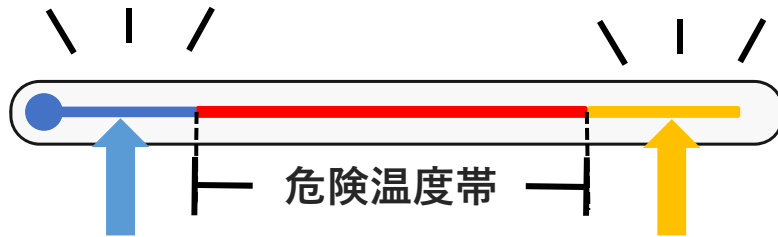
煮込み料理など翌日に持ち越すものは、小分けして速やかに冷却する

18

3 食中毒の原因物質と
その予防について

食中毒予防の三原則

増やさない



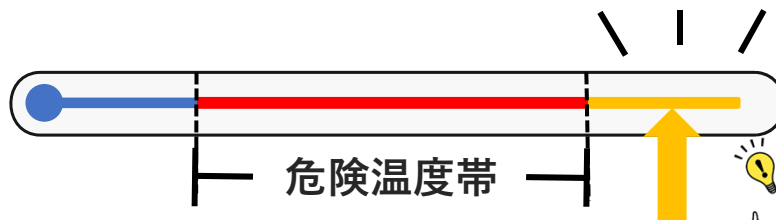
調理から提供まで時間を要する場合は
危険温度帯を避けて保管

19

3 食中毒の原因物質と
その予防について

食中毒予防の三原則

やっつける



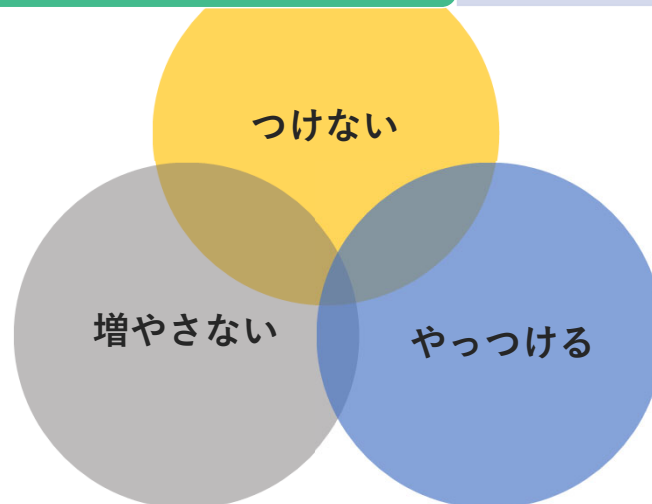
菌が死滅する温度での
中心部までの十分な加熱



20

3 食中毒の原因物質と その予防について

食中毒予防の三原則



この三原則を基本に、
安全な食品を提供しましょう

21

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

- ◆ 新鮮な食品を購入する
- ◆ 期限を確認して購入する
- ◆ 購入先を明らかにしておく
- ◆ できるだけ直前に購入、長く保管しないこと
- ◆ 家での使いかけは使わない

4 各作業での注意点
～準備から提供まで～

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
- ◆肉、野菜など別々の容器に保管
- ◆クーラーボックスには、氷や保冷剤をたくさん入れ、庫内が10℃以下となるようにする
- ◆温度計を備えておく

4 各作業での注意点
～準備から提供まで～

③効果的な手洗いの方法

手洗いは食中毒予防の第一歩

手洗いのタイミングは？

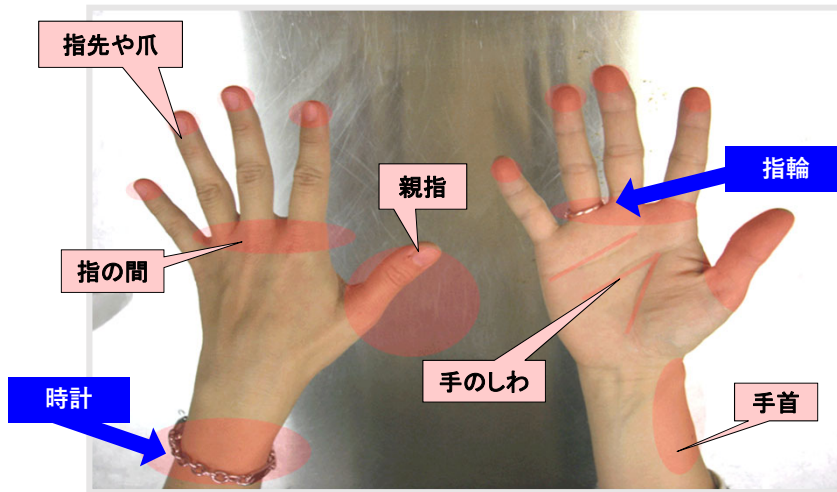
- 作業開始前
- トイレ後
- 生肉・魚介類・卵等を取り扱った後
- 食品に直接触れる作業を行う直前



こまめに手を洗う

4 各作業での注意点
～準備から提供まで～

③効果的な手洗いの方法



洗い残しの多い部分

①時計や指輪をはずす



②流水で手を洗う



③手洗い石けんをつける



④手のひらをよくこする



⑤手の甲、指の間をこする



⑥親指を念入りに洗う



⑦指先をこする



⑧手首を洗う



⑨水で十分洗う



★トイレ後など、汚染を受けた可能性がある場合は、
③～⑨を2回繰り返す

⑩ペーパータオルで拭く



⑪蛇口に触れず閉める



⑫アルコール消毒

4 各作業での注意点
～準備から提供まで～

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する
- ◆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う
- ◆下ごしらえ後は、肉、野菜など別々の容器に保管する

4 各作業での注意点
～準備から提供まで～

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する
- ◆なるべく小さくカットし、中心まで十分に加熱する

**4 各作業での注意点
～準備から提供まで～**

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る
- ◆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する
- ◆作りおきをせず、注文に応じて調理する

**4 各作業での注意点
～準備から提供まで～**

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する
- ◆提供時に早めに食べてもらうよう、声かけをする
- ◆客席を用意し、そこで食べてもらう

4 各作業での注意点
～準備から提供まで～

⑧異物混入を防ぐために

◆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は、はずす
- ・調理中は髪の毛を束ね、三角巾を着用するなど、髪の毛の混入を防止する
- ・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する。

◆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く
- ・交代時には確実に引継ぎを行い、テント内に必ず人が2人以上いるようにする

4 各作業での注意点
～準備から提供まで～

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・賞味期限や保存方法など)

5 メニューの選択

おすすめメニュー

調理メニュー例	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(冷凍食品使用など、 簡単な調理にしましょう)
枝豆	・ゆでて販売する
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

5 メニューの選択

注意が必要なメニュー

調理メニュー例	ポイント
焼き菓子 (例:手作リクッキーなど)	・保存性があるので長く保存しがち ・「当日中にお召し上がりください」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しましょう
カレー、おでん、ぜんざい	・大鍋での調理に注意！ ・当日調理が望ましい ・やむをえず前日調理の場合、小分けして冷蔵 保管し、十分に再加熱して提供すること！！
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

5 メニューの選択

避けたいメニュー (食中毒のリスクが高いメニュー)

調理メニュー例	ポイント
刺身、寿司	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・生もの ・食中毒を起こした前例あり
ゼリー、プリン	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱工程が無く、危険性が非常に高い

6 おもなメニューの 調理手順 (例)

おすすめメニュー

焼きそば (例)

下ごしらえ	当日のテント内
<ul style="list-style-type: none"> ◆当日または前日に、カット済の肉、野菜を購入 ◆当日、公民館の調理室で、野菜をカットし、材料別にタッパーに入れて、調理室の冷蔵庫に保管 ◆麺は当日朝、業者が納入 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食材は、クーラーボックスで保冷 ◆鉄板で炒め、使い捨て容器に入れて提供

6 おもなメニューの調理手順 (例)

おすすめメニュー

フランクフルト (例)

中まで確実に加熱!

下ごしらえ	当日のテント内
<ul style="list-style-type: none">◆冷凍状態のフランクフルトを購入◆公民館の調理室の冷凍庫に保管	<ul style="list-style-type: none">◆必要数をボイル(生焼け防止のため)◆完全に熱を通したものを炭火で焼く◆既製品のケチャップ、マスタードを添えて提供

6 おもなメニューの調理手順 (例)

おすすめメニュー

焼きとり (例)

下ごしらえ	当日のテント内
<ul style="list-style-type: none">◆前日、冷凍状態の串刺し済焼き鳥を購入し、学校の家庭科室の冷蔵庫に保管・解凍	<ul style="list-style-type: none">◆食材は、クーラーボックスで保冷◆炭火で焼き、十分に加熱して提供

6 おもなメニューの調理手順 (例)

おすすめメニュー

揚げ物 (例)
(からあげ、揚げたこ焼き、フライドポテトなど)

下ごしらえ	当日のテント内
<ul style="list-style-type: none"> ◆当日または前日に、冷凍食品を購入 ◆公民館の調理室の冷凍庫に一時保管 	<ul style="list-style-type: none"> ◆クーラーボックスで冷凍保管 ◆注文に応じて、必要数を揚げ、使い捨て容器に入れて提供

6 おもなメニューの調理手順 (例)

注意が必要なメニュー

カレー (例)

大鍋調理は小分けして冷蔵保管！！

下ごしらえ	当日
<ul style="list-style-type: none"> ◆当日または前日に、カット済肉、野菜は、購入 ◆当日朝から、学校の家庭科室で、野菜をカットし、カレーを調理 ◆調理後容器に小分けし、手早く冷まして冷蔵庫に保管 <p>室温に放置しない！</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆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行く。 ◆カレーを大鍋に移し、かき混ぜながら、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

6 おもなメニューの調理手順 (例)

注意が必要なメニュー

かき氷 (例)

自動かき氷機で削りましょう！！

下ごしらえ	当日のテント内
<ul style="list-style-type: none"> ◆氷は、当日朝、業者が納品 	<ul style="list-style-type: none"> ◆氷は、公民館の冷凍庫に保管 ◆必要に応じ取り出した氷を、クーラーボックスに移して保管 ◆自動かき氷機で削る (氷は素手では触れず、使捨て手袋を使用)。 ◆市販のシロップをかけて提供

6 おもなメニューの調理手順 (例)

注意が必要なメニュー

おでん (例)

大鍋調理は小分けして冷蔵保管！！

下ごしらえ	当日のテント内
<ul style="list-style-type: none"> ◆当日または前日、食材を購入 ◆バザー当日朝から、公民館の調理室で食材をカットし、おでんを調理 ◆調理後容器に小分けし、手早く冷まして冷蔵庫に保管 	<ul style="list-style-type: none"> ◆おでんを大鍋に移し、十分に再加熱 ◆テント内で火を通しながら、使い捨て容器に入れて提供