

# バザー等開設届の手引き

この届出の対象となる「バザー等」とは、小中学校などの各種学校\*の学園祭等の行事に伴って、生徒その他の組織の構成員自らが調理し、限定された参加者に飲食物を提供する行為のことです。

届出の目的は、イベントの責任の所在を明確にし、組織としての衛生管理の取組みの必要性を主催者の方に認識していただくことです。届出の内容をもとに、食品による事故の発生を防止するため、保健所が衛生面での指導を行っています。\*各種学校には大学は含まれません。

## 1 メニューと調理工程について

簡易な調理工程で、提供直前に十分加熱する食品にしましょう。

### <提供できる食品及び調理工程の例>

- |             |              |                                 |
|-------------|--------------|---------------------------------|
| ○めん類        | ：うどん、ラーメン    | 【めんを茹で、熱いスープと合わせる。】             |
| ○焼き物類       | ：焼きそば、焼肉     | 【下処理された材料を現場で加熱する。】             |
| ○串物類        | ：焼き鳥         | 【市販の半製品を現場で加熱する。】               |
| ○揚げ物類       | ：唐揚げ、フライドポテト | 【市販の半製品を現場で揚げる。】                |
| ○煮物類        | ：おでん、豚汁      | 【下処理された材料を現場で煮込む。】              |
| ○丼物類        | ：カレーライス      | 【ご飯は現場で炊飯する、具は下処理された材料を現場で煮込む。】 |
| ○粉物類        | ：たこ焼、お好み焼き   | 【生地粉を溶き、下処理された材料と共に加熱する。】       |
| ○回転焼・たい焼き類  |              | 【生地粉を溶き、市販のあん等を入れて成型器で焼く。】      |
| ○蒸菓子類（蒸しパン） |              | 【生地を溶き、型に入れ蒸す。】又は【市販の半製品を蒸す。】   |

<以下の食品は、冷たい状態で提供することが可能です>

- |                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| ○かき氷           | 【市販の氷を削氷機（密閉構造、自動式）で削り市販のシロップをかける。】 |
| ○アイスクリーム類（小分け） | 【市販品をディッシャーで容器に小分けする。】              |
| ○ソフトドリンク（小分け）  | 【市販の清涼飲料水を小分けする。】                   |

<提供できない食品の例> 次のような食品は食中毒の危険性が高いので提供しないでください。

「**十分加熱されていない食品**」や「**加熱後に調理加工を行う食品**」



おにぎり、寿司、混ぜご飯（炊飯後に具を混ぜ合わせるもの）、刺身、サラダ、サンドイッチ、おはぎ、フレッシュジュース（スムージー）、生野菜・果物を添えた食品 等

## 2 届出手続きについて

- ・初めて届出するイベントや初めてのメニュー（調理工程）がある場合は、材料購入前等、早めに御相談下さい。それ以外の方は2週間前が目安です。
- ・届出は、**行事の主催者名で提出してください。**  
主催者である校長名、園長名、所長名、父母教師会長名等での届出となります。
- ・手数料は不要です。控えが必要な場合は、提出用原本とは別に写しを持参してください。

開庁時間 8：30～17：15（昼休み12：00～13：00）

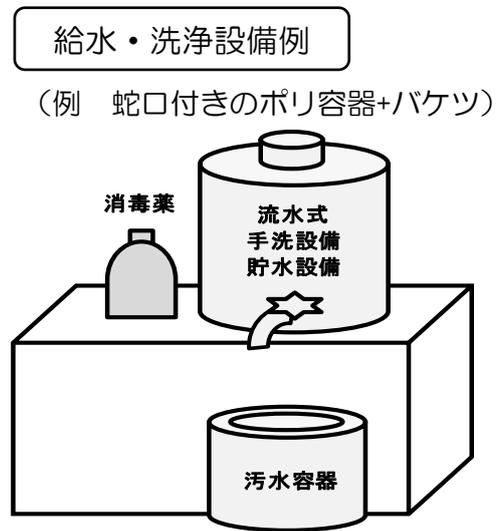
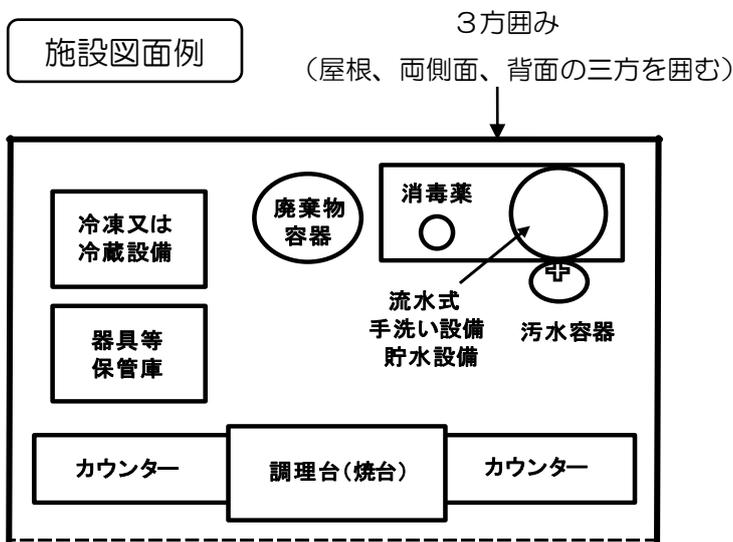
※届出内容の確認に時間を要する場合がありますので16時30分までの来所に御協力をお願いします。

### 3 施設設備について

屋外で食品を調理・提供する場合、手洗い設備がないため十分な手洗いができない、食品の低温管理が徹底しにくくなるなど、衛生管理が不備になりやすくなります。

次のような施設設備を準備しましょう。

- 施設は清潔で直射日光や雨風を防ぐことができる構造とすること（テントは3方囲み）。
- 洗浄に使う水を十分に準備すること（水道水又は水質検査に適合した井戸水等）。
- 手洗い設備には、手洗い用の石けん、使い捨てペーパータオル、消毒用アルコールを準備すること。
- 腐敗しやすい原材料（食肉、魚介類等）や冷凍食品を保管する際は、清潔な冷蔵庫、冷凍庫又は冷却材を十分入れたクーラーボックスを準備し温度計を入れておくこと。
- 調理器具及び容器包装を入れる清潔な保管容器を準備すること。
- ふた付きのゴミ箱を用意すること。



### 4 注意事項について

行事での食品の調理、提供は、不十分な設備や慣れない作業により食中毒発生の危険性が高くなります。提供食品や取扱い方法など、別添の注意事項を遵守して食中毒を予防しましょう。

## 食中毒予防3原則

つけない	増やさない	やっつける
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 体調がすぐれない人（下痢、嘔吐、発熱、手指の化膿創等）は調理に従事しない。</li> <li>• 手洗いは石けんを使い流水で十分にすすぐ。</li> <li>• 食品に触れる際には清潔な器具を使用する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 前日からの調理はしない。</li> <li>• 要冷蔵冷凍食品は常温で放置せず、冷却材を入れたクーラーボックスで保管する。</li> <li>• 作り置きしない。</li> <li>• 提供する食品は、現地で速やかに食べてもらう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 中心部まで十分に加熱する。</li> </ul>