

学校祭等バザーにおける食品関係の出店にあたる注意事項

1 施設・設備及び調理器具等について

- (1) 調理場所は、ほこりを防ぐ措置がとられており、手洗い設備がある場所とすること。
- (2) 手洗い設備には石けん、消毒液を備え付けること。
- (3) 食器類はできるだけ使い捨てのものを使用すること。再利用する場合は十分洗浄の行える場所を確保すること。

2 食品の取り扱いについて

- (1) 原材料、製品等は常に衛生的に取り扱うこと。
- (2) 販売時間、調理時間にあわせて食品の仕入れを行うこと。
- (3) 調理をして提供する品目は、調理・加工工程が簡易な品目とし、必ず当日に調理すること。
- (4) 加熱して提供する品目は、十分に加熱すること。
- (5) 加熱せずに提供する品目（ケーキ、おにぎり、サラダ等）を扱う場合は、許可施設で製造された既製品を仕入れること。
- (6) 前処理（食材の洗浄、カット等）が必要な場合は、流し・調理台のある教室で行うこと。
- (7) 要冷蔵・冷凍品は室温で放置することがないよう温度管理をすること。
- (8) 使用水は水道水または飲用適の水とし、貯水する場合は十分な容量のある清潔なタンクを設けること。
- (9) 提供・販売した食品は、持ち帰らずに食べるよう注意を促すこと。

3 従事者

- (1) 従事者は健康に注意し、衛生的な服装で作業に従事すること。
- (2) 体調の悪い者や化膿性の傷のある者は調理行為を行わないこと。
- (3) 調理の開始前、用便後や手指が汚れたら、そのつど手指をよく洗浄し、消毒すること。

以上の事項に留意し、食中毒等事故の発生防止のため十分注意するよう配慮して下さい。

室蘭保健所生活衛生課食品保健係