

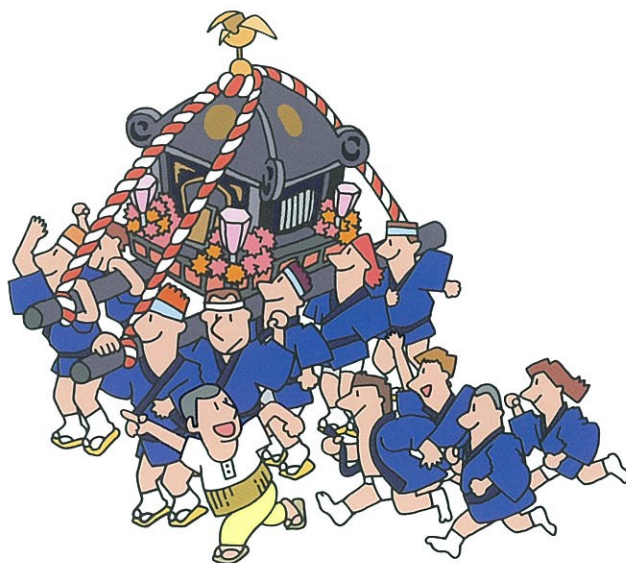
バザー、模擬店を 開催される方へ

バザー、模擬店を行う場合は保健所へ届出が必要です。

食品営業類似行為とは？

一般的な営業ではなく、次のような祭典行事にその場所でその時だけ食品を製造、加工、調理又は販売することを言います。

例：神社、お寺、教会等のまつり等
市町の主催するまつり等
自治会等が主催する運動会、まつり等
学校、農協等が行う文化祭、農業祭等
社会福祉機関が行うバザー等
商工会、会社が主催する運動会、まつり等



取り扱える食品の種類（簡易な調理加工のできるもの）

	取り扱える食品			取り扱えない食品
	加熱しない食品	その場で加熱する食品	加熱後調理する食品	加熱しない食品
飲食店営業	ありません	たこ焼き、お好み焼き、焼きそば、ホットドッグ、いか焼き、うどん、そば、おでん、てんぷら等	おにぎり等	寿司類、サンドウィッチ等
菓子製造業	ありません	回転焼き、わた菓子、みたらし団子、鯛焼き、リンゴあめ、焼きもち等	おはぎ等	生菓子類、ケーキ類
喫茶店営業	かき氷、ジュース等	コーヒー、甘酒等	ありません	左記以外のもの
アイスクリーム類製造業	ソフトクリームサーバー機で作るもの			左記以外のもの
食品販売	野菜、菓子、ジュース、食肉、魚介類、牛乳(10℃以下に保存)等			肉・魚の処理はしないこと

バザー、模擬店を開催する前に

計画立案

・場所
・品目
・数量

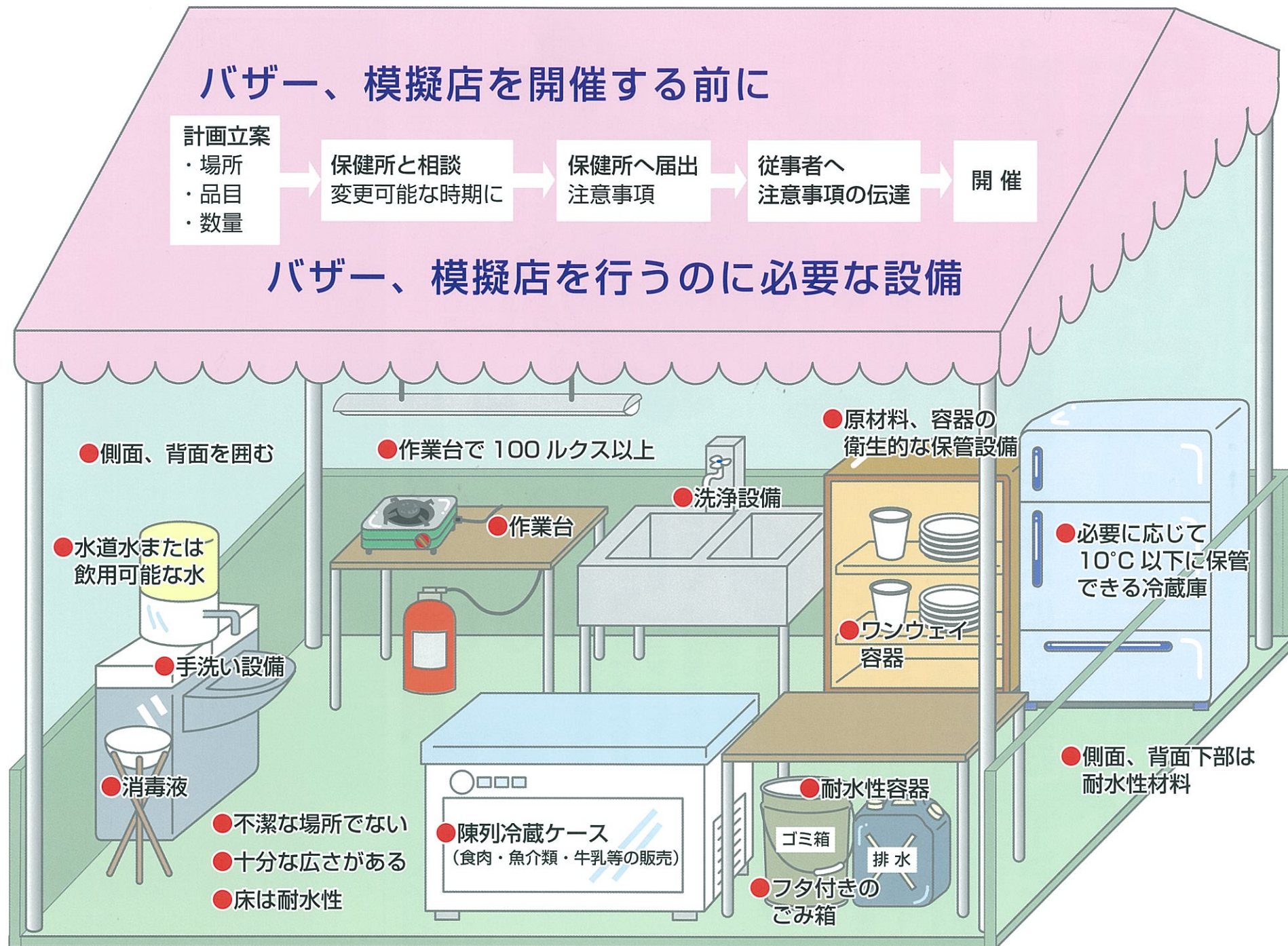
保健所と相談
変更可能な時期に

保健所へ届出
注意事項

従事者へ
注意事項の伝達

開催

バザー、模擬店を行うのに必要な設備



■ 食品営業類似行為指導基準 確認票 ■

祭典行事に付随する食品営業類似行為については、事前に下記事項のチェックを行い、不適があった場合には、必ず改善した上で開催してください。

施設・設備に対する留意事項

チェック欄	施設・設備に関するチェック事項
	不潔な場所に位置しないか
	施設は側面三方囲いか（雨水、ほこり等が入らないこと）
	食品取扱量に応じた広さか
	床は耐久性材料で造られているか
	採光は作業面で 100 ルクス以上保てるか
	排水溝は耐水性材料を用い、清掃に便利な構造か
	飲用に適する水を豊富に供給できる給水設備が設けられているか
	便利な場所に手洗い設備が設けられているか
	手指消毒用の薬品を入れた容器が備えられているか
	ふた付きで、不浸透性材質の廃棄物容器が備えられているか
	原材料、製品、容器具類を衛生的に保管できる設備が設けられているか
	器具、容器等を洗浄・消毒できる設備が設けられているか
	必要に応じ、食品を保存できる冷蔵設備（10℃以下）が設けられているか
	食器類はワンウェイ（使い捨て）容器か
	作業台は不浸透性材料で掃除しやすいものであるか
	食肉、魚介類、乳類の販売は、陳列冷蔵ケース（10℃以下）が設けられているか

下記食品の取扱いについての留意事項については、作業開始前に食品衛生管理責任者がチェックし、不適事項がある場合は必ず改善してください。

食品の取扱い等についての留意事項

チェック欄	食品の取扱い等についてのチェック事項
	設備、周辺は常に清潔に保たれていること
	食品取扱量は、設備規模、能力に応じた量であること
	不必要な物品等は置かないこと
	採光、照明、換気に十分留意すること
	設備は常に点検し、支障があれば速やかに補修すること
	貯水槽は水の補充に努め、清潔に保つこと
	廃棄物の処理は適正に行うこと
	食品の取扱いは、細菌等に汚染されないよう清潔、迅速に行うこと
	未包装の食品の取扱いは、直接手指で触れないこと
	おにぎりの調製は、ゴム手袋、ラップ等を用い、直接手指で触れないこと
	食品の調理加工をあらかじめ行うときは、専用の施設を使用すること
	腐敗、変敗のおそれのある食品は、冷蔵庫等に保管すること
	健康管理に留意し、感染性の疾病に感染したときは作業に従事しないこと
	作業中は清潔な作業衣を着用すること
	爪を短くし、作業前、用後は手指の洗浄消毒を行うこと
	作業場では、着替え、喫煙、放たん、食事をしないこと
	ふきんは洗浄消毒し、乾燥させて衛生的に保管すること
	器具類は洗浄しやすい構造のものを使用し、常に清潔に保つこと
	食肉、魚介類、乳類は陳列冷蔵ケースに保管し、常に衛生的に保つこと
	原材料等の食品は、異物混入等がないよう催し物が終了するまで厳重に管理すること
	異常が認められたときは提供を直ちに中止し、保健所に連絡すること

バザー、模擬店の衛生ポイント

- ① お店の周りは清潔にしましょう。
- ② 調理器具、作業衣は清潔にしましょう。
- ③ 調理作業は、健康な人が従事しましょう。
- ④ 調理の前には必ず手を洗いましょう。
- ⑤ 食品は清潔、迅速に調理しましょう。
- ⑥ 食品の加熱は十分にしましょう。
- ⑦ 食品には直接手を触れないようにしましょう。

作業に従事できる服装



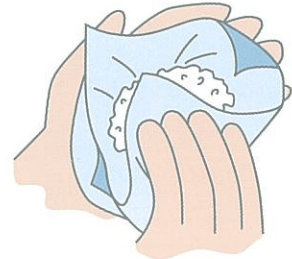
例) 衛生的なおにぎりを作るには・・・



調味料を加え十分冷ます

ラップを適当な大きさに切り、具を入れる

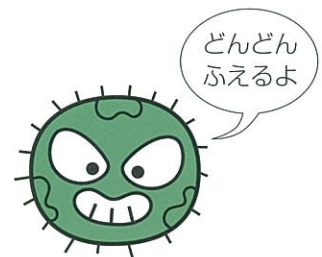
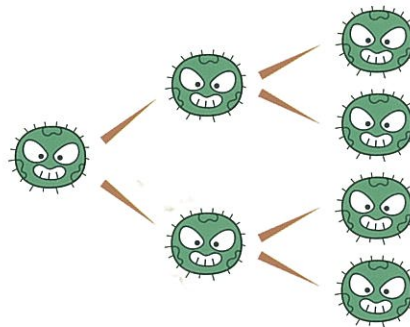
ラップを切るときに触れた部分はおにぎりに触れないように包み、ラップの上から形をととのえる



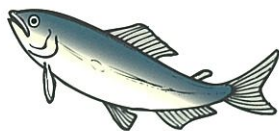
- ⑧ 調理した食品はできるだけ早く食べるようにしましょう。

食中毒菌は倍々に増え、数時間で食中毒を起こす菌数になります!

仮に、10分で2倍に増えるとすると、1個の菌が3時間後には26万個以上に!



- ⑨ 腐りやすいものは、必ず冷蔵庫に入れましょう。



- ⑩ 無理のない販売数量にしましょう。

主催者は、上記の内容に従事者全員に徹底しましょう。

お問い合わせは、

大津市保健所 衛生課 食品衛生担当 TEL077-522-8427 まで