

バザー等における模擬店の取扱要領

第1 趣旨

この要領は、学校、幼稚園、保育園、自治会等各種団体のバザー等における食品の調理及び販売について、衛生を確保し食中毒の発生防止を図るため、必要な事項を定める。

第2 範囲

模擬店は、食品衛生法でいう営業に該当しない範囲とし、同種の行為を反復継続して行わず、社会通念上事業として認識されない規模及び形態とする。

第3 注意事項

1 販売及び提供食品

- (1) 衛生的に包装された既成の食品を使用すること。
- (2) 表示された保存方法を厳守すること。
- (3) 食肉、魚介類及びこれに類する食品の販売及び提供の禁止。

2 調理食品

- (1) 原材料は、腐敗しやすいものは避け、かつ新鮮なものを購入すること。
- (2) 原材料の保管、特に保存温度及び相互汚染について注意すること。(必要に応じ冷蔵設備の設置)
- (3) 簡単な調理工程ですむ食品で提供直前に調理すること。
- (4) 野菜等については、十分に洗浄すること。
- (5) 食肉、魚介類及びこれに類する食品については、十分に加熱すること。

3 従事者

- (1) 食品の調理、取扱いに従事する者は、手指等に傷がなく健康な者であること。
- (2) 調理等に用いる水は市の水道水を使用すること。なお井戸水を使用する場合は、あらかじめ水質検査を実施し、飲用に適することを確認すること。
- (3) 食品を取扱う者が、手指の洗浄消毒ができるよう適当な設備を設けること。

4 届出

バザー等を開催し食品の販売、提供及び調理を行う者は、次に掲げる事項を保健所長へ届け出ること。なお、届出は電話、ファクシミリで差し支えないものとする。

届出事項

- 主催者団体及び代表者の住所、氏名及び連絡先
- 開催場所及び月日等
- 提供食品

附 則

この要領は、平成 9 年 4 月 1 日より施行する。

附 則

この要領は、平成 1 2 年 4 月 1 日より施行する。

附 則

この要領は、平成 2 4 年 4 月 1 日より施行する。