

バザーで食品を提供するみなさまへ ～食中毒予防のポイント～

1 メニュー

・現地での工程は「焼くだけ」などの簡単なメニューにする。

※提供する直前に加熱が基本。弁当、おにぎり、サンドイッチ等の食べる直前に加熱しないもの、生ものを現地で切ったり、盛り付けたりするメニューは危険！

2 設備

開設場所	<ul style="list-style-type: none"> ・屋内が望ましいが、屋外の場合は、グラウンドなど塵や埃の多い所はできるだけ避け、舗装された場所を選ぶ ・衛生的に作業できる広さと構造のテントなどを設け、塵や埃の混入を防ぐ ・食品、食器の保管庫を設ける（コンテナBOX等）
手洗い場所	<ul style="list-style-type: none"> ・作業場の近くの水道設備に殺菌効果のあるハンドソープ等を設置 ・近くに流水がない場合には、蛇口の付いたポリタンクに洗浄用の水を入れて手洗いに使用 ・アルコールスプレー等を設置し、手洗い後に消毒
その他準備品	<ul style="list-style-type: none"> ・十分な数の使い捨て手袋やペーパータオル ・温度計を備えた冷蔵庫又は保冷剤を入れたクーラボックス（要冷蔵品） ・フタ付きゴミ容器



3 食品を取扱う人

- ・爪を短く、指輪をはずし、清潔な衣類を着用する。
- ・下痢、腹痛、発熱等体調の悪い人は、調理に従事しない。

最終調理前にボイルしておいた方がよい食材の例

焼きトウモロコシ
フランクフルト
ホットドッグのソーセージ
焼き鳥（つくねや手羽先など火が通りにくいもの）
焼きそばの肉

4 食品の衛生的な取扱い

仕入れ	<ul style="list-style-type: none"> ・当日、使用する直前に納入 ・カット済みのもの、加熱済みのもの、冷凍品の利用 ・納品には必ず立会い、品物をチェックする（品温も！）
下準備	<ul style="list-style-type: none"> ・屋内で給排水など調理に必要な設備のある場所で、下準備 ・共同施設の備品は、必ず消毒してから使用
保管	<ul style="list-style-type: none"> ・温度に気を付ける（冷媒、氷の準備は十分に）、食材から目を離さない
調理	<ul style="list-style-type: none"> ・中心部まで十分に加熱 ・調理する人全員に注意事項（加熱方法・加熱時間等）を徹底 ・調理前、肉・魚を触った後などには、こまめに手を洗い消毒を十分に行う ・器具類（包丁、まな板、ふきんなど）の洗浄・消毒を十分に行う ・生の肉類を取扱う tong や箸と、加熱後の食品を取扱う箸は使い分ける
提供	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱してすぐ売り、作り置きはしない ・その場で早めに食べてもらうようにし、持ち帰らせない ・包装された製品を仕入れ販売する場合、保存温度や消費期限等の販売条件を守る

手洗いはこまめに石けんを使って2度洗い！



動画配信中！

バザーでの食中毒予防のポイントを、動画でも配信しています。

事前勉強会などにご活用ください！

福岡チャンネル「バザーで食品を提供するみなさまへ
～食中毒予防のポイント～」

<https://www.youtube.com/watch?v=TWjWqJo-YFc>



☆健康・身だしなみチェック表☆

あてはまるものに○をつけてください

確認項目			「はい」の場合は・・・
下痢、発熱、嘔吐などの症状はあるか	はい・いいえ	→	調理作業は控えましょう
せき、くしゃみ、鼻水などの症状はあるか	はい・いいえ	→	使い捨てマスクを使用しましょう
手指にキズ、手荒れはあるか	はい・いいえ	→	使い捨て手袋を使用しましょう
爪はのびているか	はい・いいえ	→	爪を切りましょう
指輪やマニキュアをしているか	はい・いいえ	→	使い捨て手袋を使用しましょう
調理着は汚れているか	はい・いいえ	→	清潔な衣類を着用しましょう

☆注意ポイントの確認☆

責任者がチェックしましょう！

確認項目	
体調の悪い人はいないか	
手洗いは十分行っているか	
食材はクーラーボックスなどで保冷しているか	
調理品は中心部まで十分加熱しているか	
調理後はすみやかに販売しているか	

☆準備品リスト☆

- ・手洗い用ポリタンク及び排水容器（近くに水道設備がない場合）
 - ・手洗い用のハンドソープ
 - ・アルコールスプレーなどの消毒薬
 - ・使い捨て手袋
 - ・ペーパータオル
 - ・クーラーBOX等の冷蔵設備（必要に応じて）
 - ・蓋付きのゴミ容器
- など

【問い合わせ先】福岡市保健所 南衛生課食品係
 〒815-0032 福岡市南区塩原三丁目 25 番 3 号
 TEL 092-559-5162 FAX 092-559-5159 Email eisei-mwo.PHB@city.fukuoka.lg.jp