

安心・安全にバザーをするために
バザーに伴う食品提供について

主催：新潟市保健所 食の安全推進課

はじめに

- 「学校及び社会福祉施設等の行事に伴う食品提供の取扱要綱（以下、「バザーに伴う食品提供の取扱要綱」とする）」に基づき実施
- 要綱の対象は、
作品展、学習発表会などの時に、
「学校及び社会福祉施設等の行事に関連し、主催者自らが食品の調理等を行い、対価の授受を伴う食品提供」 をする場合
 Ⅱ
バザー

2

内容

- 食品衛生法の改正（令和3年6月施行）による変更点について
- 「バザーに伴う食品提供の取扱要綱」からの抜粋
- バザー開催時の注意点
 - 異物混入
 - 食中毒
食中毒菌の特徴、食中毒の予防法
最近のイベントや学校活動における食中毒事例
手洗いの重要性
 - 食物アレルギー
 - バザーでの問題点とその対策
- バザーでの人気メニューと注意点
- 届出用紙の書き方
- よくある質問

4

1 食品衛生法の改正（令和3年6月施行）による変更点について

① 主な変更点

- 届出対象行為の変更
- 管理運営基準の変更
検便・検食の取り扱い変更
バザー講習会受講免除について

7

1 食品衛生法の改正（令和3年6月施行）による変更点について

① 届出対象行為の変更

以前はバザーにおいて食品の調理、製造、販売等を行う場合、保健所に届出書の提出をしていましたが、今後は食品の調理行為がある場合のみ届出対象になります

調理行為には・・・
食品の調理、味付け、お菓子の製造、盛り付け、飲み物をコップに注ぐなどの行為が含まれます

8

1 食品衛生法の改正（令和3年6月施行）による変更点について

届出が必要な食品提供の例

	R3年5月まで	R3年6月から
ペットボトルのジュースを注ぐ	必要	必要
既製品のアイスクリームを盛り付けて販売する	必要	必要
会場内の調理室で調理したクッキーを販売する	必要	必要
他の飲食店が製造したお弁当を販売する	必要	不要

9

1 食品衛生法の改正（令和3年6月施行） による変更点について

②管理運営基準の変更

令和3年5月以前は新潟市のバザーに伴う食品提供の取り扱い要綱に管理運営基準が定められていましたが、食品衛生法施行規則に準ずることとなりました。



基本的な施設の衛生管理は変更ありません。
検便・検食の取り扱いについて一部変更があります。

1 食品衛生法の改正（令和3年6月施行） による変更点について

検便について

<変更前>
食品の調理または製造に直接従事する者に、バザー開催前に検便を受けさせその健康状態を把握すること

<変更後>
都道府県知事等から食品取扱者について検便を受けるべき旨の指示があった場合は、検便を受けさせなければならない

令和3年6月以降は届出時に検便結果を提出する必要はありません。

ただし、健康チェック表などを作成し、全員の健康状態を確認してください。

手指に傷がある人、体調が悪い人、家族に体調不良者がいる人には調理させないでください。



1 食品衛生法の改正（令和3年6月施行） による変更点について

検食について

<変更前>
提供した商品の一部を検食用食品として、食品ごとに2週間以上保存すること

<変更後>
同一の食品を1回300食または1日750食以上調理し、提供する営業者にあっては原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお原材料は洗浄、殺菌等おこなわず、購入した状態で保存すること。

条件を満たす場合のみ、検食の対象になります



1 食品衛生法の改正（令和3年6月施行） による変更点について

バザー講習会の受講免除について

次のいずれかに該当する人が食品取扱責任者の場合はバザー講習会の受講を免除できます

- 食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士
- と畜場法に規定する衛生管理責任者もしくは作業衛生責任者、食鳥処理衛生管理者、
- 食品衛生責任者養成講習会受講者



2 「バザーに伴う食品提供の取扱要綱」からの抜粋

バザーに伴う食品提供の決まりについて

バザーにおいて**食品の調理行為を行う場合**、以下の内容を遵守してください。

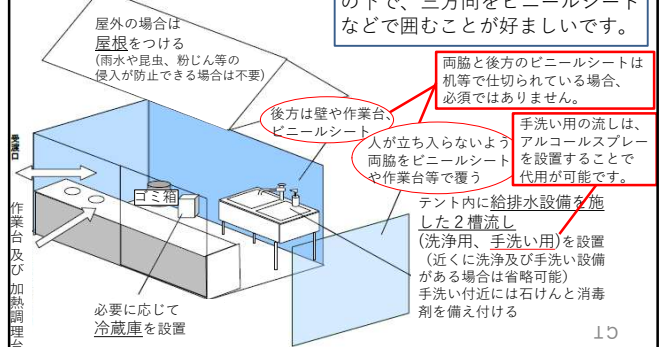
- ・調理する場所には**必要な設備**があります。
- ・**提供食品の制限**があります。
- ・食品取扱責任者を設置してください。
- ・1回300食以上または1日750食以上提供する場合は、原材料および調理した食品を**検食用に保存**してください。
- ・バザー開催の14日前までに保健所に「**学校及び社会福祉施設等の行事に伴う食品提供届**」を提出してください。



2 「バザーに伴う食品提供の取扱要綱」からの抜粋

バザー会場の設備について

屋外の場合は、屋根付きのテントの下で、三方向をビニールシートなどで囲むことが好ましいです。



2 「バザーに伴う食品提供の取扱要綱」からの抜粋

バザーの提供食品について



バザーでの提供メニューを考える際の注意点です。

バザーで取り扱うことのできる食品は、**原則として加熱調理食品および既製品**です。

- ①提供直前に加熱工程があるメニューにしましょう。
- ②食材は、下ごしらえ場所で衛生的に処理した物を使用しましょう。
- ③原材料は原則、既製品やカット済食材を使用しましょう。

2 「バザーに伴う食品提供の取扱要綱」からの抜粋

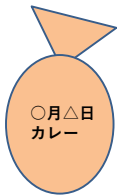
分類名	食品名
煮物類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮 等
焼物類	焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、タコ焼き 等
揚げ物類	フライドポテト、フライドチキン、てんぷら 等
めん類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば 等
飯類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり(注1)、のり巻(注1) 等
その他の調理品	お汁粉、もち(注1)、トコロテン
飲料類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類(注2) 等
焼菓子類	今川焼き(大判焼き)、タイ焼き、クレープ、ポッポ焼き、クッキー等
揚げ菓子類	ドーナッツ 等
もち菓子類	あんこ餅(注1)、きなこ餅(注1)、あべかわ餅(注1) 等
餡菓子類	べっごう餡、果実餡、カルメ焼き 等
その他の菓子	果実チョコ(バナナ等果実にチョコレートをかためたもの) 等

注1 施設内で摂食される場合に限る。(持ち帰りしない)
注2 既製品の盛り付けに限る。

2 「バザーに伴う食品提供の取扱要綱」からの抜粋

検食について 1回300食または1日750食以上調理する場合実施

食中毒を疑う事例が発生した場合、原因究明のため、提供した食品を検査することがあります。
潜伏期間の長い食中毒菌は、食べてから2週間後に症状が出る場合もあります。
2週間経過して何事もなければ破棄してください。



- 1 食品ごとに未使用のビニール袋で50g以上とる。
- 2 袋に月日を記入し-20℃以下で2週間保存する。
- 3 2週間経過したら廃棄する。

3 バザー開催時の注意点

①異物混入

<p>●【鉱物性の異物】</p> <p>土砂、ガラス片、金属片(釘・針金・金タワシ等)、プラスチック片など</p>	<p>●【植物性の異物】</p> <p>種子、わら、もみガラ、包装、紙片、糸くずなど</p>	<p>●【動物性の異物】</p> <p>寄生虫、ねずみの毛や糞、昆虫やダニおよびその卵、幼虫など</p>
<p>●【文房具】</p> <p>輪ゴム、クリップ、ホッチキスの芯など</p>	<p>●【化学物質】</p> <p>洗剤、消毒剤、薬品など</p>	<p>●【髪の毛】</p>

3 バザー開催時の注意点

異物混入を防ぐためには

- ・事前に身の回りにある異物となり得るものを確認しておきましょう。
- ・悪意ある異物混入を防ぐために、食品取扱場には必ず誰かを配置しましょう。
- ・調理に携わる人は清潔な服装を心掛けましょう。(特に髪の毛は異物混入の原因として最も多く挙げられます。)
- ・ゴミ箱にはフタをしましょう。
- ・食品取扱区域での喫煙はやめましょう。

ヒビ入りのスマホも異物になります(破片がこぼれます)



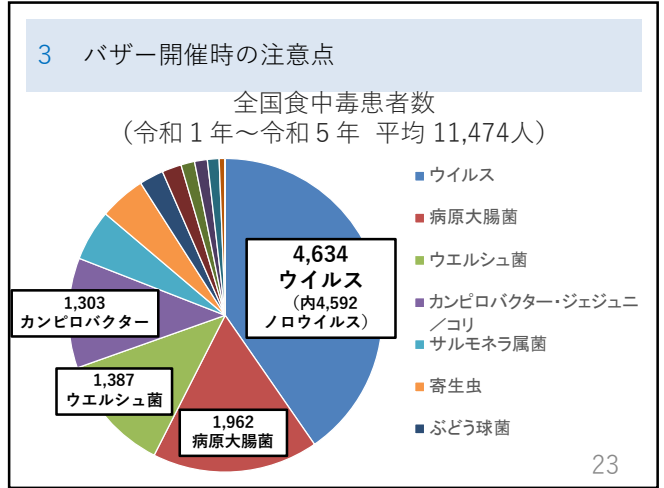
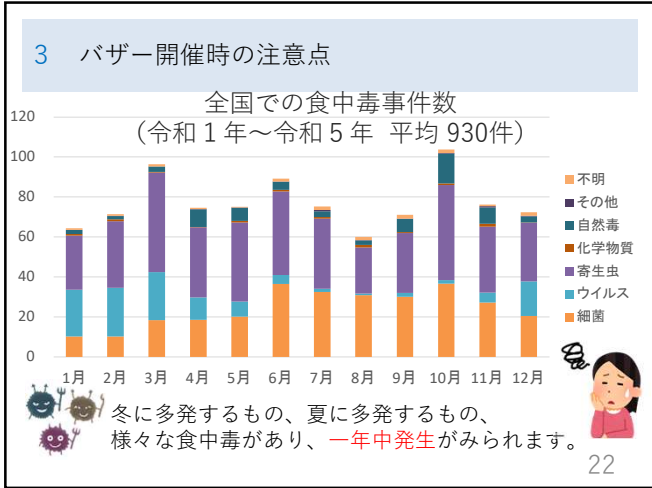
3 バザー開催時の注意点

②食中毒



有害・有毒な微生物や化学物質などを含む食品を食べて起こる健康被害の事を「食中毒」と呼びます。症状は腹痛、下痢、嘔吐、発熱など様々です。

<p>①微生物(細菌・ウイルス)</p>	<p>②自然毒(毒キノコ・フグ等)</p>
<p>③化学物質</p>	<p>④寄生虫</p>

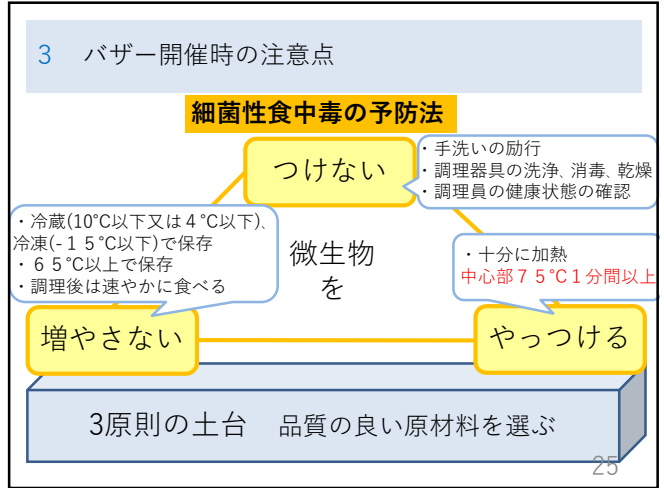


3 バザー開催時の注意点

食中毒菌・ウイルスの特徴

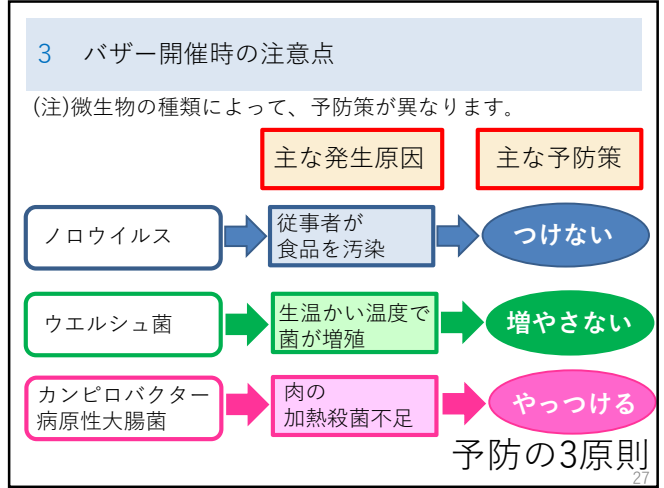
- 食品に食中毒菌・ウイルスが付着しても、**見た目・色・におい・味には変化がありません。**
- 非常に小さく、**環境中のいたるところに存在している可能性**があります。
- 一般的に**10～60℃の温度帯で増殖**します。
(ウイルスは食品中では増殖しません)
- 汚染された食品を食べると、一定の**潜伏期間**を経て、**嘔吐・腹痛・下痢・発熱**などを発症します。
→ただし、感染しても発症しない、もしくはごく軽症で「**不顕性感染(健康保菌者)**」となることもあり**注意が必要**です。

24



食中毒の原因となる病原性微生物について

種類	ノロウイルス	ウェルシュ菌	カンピロバクター	病原性大腸菌
いる場所 感染経路	人の糞便・吐物 二枚水	人、動物の糞便 土壌、下水	家畜、家さん、 ペット、野生鳥獣 の糞便	人、動物の糞便
主な 原因食品	・ ノロウイルス に汚染された食品 や井戸水	・ 肉類、魚介類、 野菜類を使用した 煮物や大量調理食品	・ 鶏肉料理 ・ パーベキュー ・ 井戸水、湧き水 ・ 二次汚染された 食品	・ 生肉 ・ 加熱不十分の肉 ・ 二次汚染された 食品 ・ 非加熱の野菜加工 品
予防対策	・ 食品取扱者の 健康管理 ・ 手洗いの徹底 ・ 食品は中心温度 85～90℃90 秒間以上加熱する	・ 調理後速やかに 食べる ・ 前日調理は避ける ・ 冷却は速やかに 食品の保存は 10℃以下又は60℃ 以上(10℃～60℃ は食中毒菌が増え やすい危険温度帯) ・ 再加熱は中心部 まで十分に行う	・ 食肉は中心温度 75℃1分間以上 加熱する ・ 生肉や加熱不十分 な肉は食べない ・ 調理器具の使い 分け(野菜用、肉用など) ・ 生肉を取り扱った 後は必ず手洗い する	・ 食肉は中心温度 75℃1分間以上 加熱する ・ 生肉や加熱不十分 な肉は食べない ・ 調理器具の使い 分け(野菜用、肉用など) ・ 生肉を取り扱った 後は必ず手洗い する ・ 非加熱で食べる 野菜は洗浄・殺菌



3 バザー開催時の注意点

イベントや学校活動における
食中毒事例

- ・ ノロウイルス
- ・ ウエルシュ菌
- ・ カンピロバクター
- ・ 病原性大腸菌



ノロウイルス



事例① 平成27年6月（宮城県仙台市）
地域行事で提供された流しそうめんなどを食べて発症
⇒患者便と流しそうめんに使用した水道の蛇口からノロウイルスが検出

事例② 平成30年12月（東京都大田区）
小学校の餅つき大会でついた餅を食べて発症
患者数は71名に上った



【なぜ発生したのか？】

- ・ 両方の事例ともノロウイルスに感染した人が調理に従事し、食品を汚染した。
- ・ 事例①では、蛇口を汚染したことにより、流しそうめんを使用した水道水にもノロウイルスが混入した可能性がある。

【予防のポイント】

つけない

流水で2回手洗い
熱湯又は塩素系消毒剤が有効

調理器具の使い分けと洗浄・消毒

やっつける

中心温度計

食品は中心部まで
85～90℃
90秒間以上加熱

もち込まない

これも重要！
下痢や嘔吐、発熱などの症状がないか
健康確認を行う

本人や家族に症状があったら
食品に直接触れる作業に従事しない

ひろげない

- 施設の清掃・消毒
- 嘔吐があった場合の、適切な処理

ウエルシュ菌

事例①令和5年10月（香川県）
大学の学祭で提供されたカレーライスを食べ発症
⇒患者便とカレーライスの残品からウエルシュ菌が検出

事例②平成31年3月（東京都荒川区）
老人福祉施設のイベントで調理した弁当を食べ発症

【なぜ発生したのか？】

- ・ 両方の事例とも、作った後温かい状態で放置してしまったため、加熱で生き残った（残存してしまった）ウエルシュ菌が増殖した。
- ・ 再加熱の時に、十分に混ぜず若しくは加熱せず、増殖した菌を死滅させることができなかった。

特徴

- 酸素が少ないところを好む
- 熱に強い（耐熱性の）芽胞(●)を作る
- 芽胞は危険温度帯で増殖可能な栄養細胞(■)を作る
- 加熱後は他の菌が少なく、ウエルシュ菌が好む条件のため、一気に増殖

● : ウエルシュ菌(栄養細胞)
● : ウエルシュ菌(芽胞)
■ : 色々な食中毒菌

【予防のポイント】

増やさない

加熱調理したらなるべく早く食べる

保存する場合は小分けにして速やかに冷まし、低温で保存

ウエルシュ菌：酸素が少ない所が好き

10～60℃は食中毒菌が増殖する危険温度帯なので、その温度帯に食品を放置しないことが重要
⇒すばやく冷ます

やっつける

内部までよく混ぜながら！

食べる直前に再加熱

鍋の内部は、酸素が少なく冷めにくい
⇒ウエルシュ菌の増殖に最適

大量調理する煮物（カレーやシチューなど）

カンピロバクター

事例①平成28年4月（福岡県）
 イベントで提供された鶏のささみ寿司などを食べて発症
 ⇒患者便と保存食(鶏のささみ寿司、鶏むね肉のたたき寿司)からカンピロバクター検出

事例②令和5年8月（石川県）
 湧き水を使った流しそうめんを食べ発症
 ⇒湧き水と患者便からカンピロバクター検出

- 【なぜ発生したのか？】
- ・鶏肉などの加熱が不十分であった。
 - ・鶏肉などに付着していた菌が調理器具や手指などを介して他の食品に付着し、それを食べた。
 - ・湧き水の検査をせずに使用。

【予防のポイント】

手洗いの徹底

生肉を取り扱ったあとは必ず手洗い

調理器具の使い分け(肉用・野菜用・魚用)と洗浄・消毒

包丁の柄の根元は汚れが残りやすい

つけない

中心温度計

食品は中心部まで **75℃ 1分間以上加熱**

やっつける

使用水の管理 (井戸水、貯水槽)

食肉の生食や加熱不十分な肉は食べない

ダメ!

病原性大腸菌

事例①平成26年7月（静岡県）
 イベントで提供された冷やしきゅうり（浅漬け）を食べて発症
 患者数は510人に上った

事例②平成28年8月（千葉県・東京都）
 老人ホームで提供されたきゅうりのゆかり和えを食べて発症
 ⇒きゅうりのゆかり和えから腸管出血性大腸菌が検出

- 【なぜ発生したのか？】
- ・両方の事例とも、原材料の適切な洗浄及び殺菌がなかった。
 - ・事例①では、漬け込み後の温度管理がされていなかった。

【予防のポイント】

生野菜も必要に応じて殺菌

塩素殺菌
 次亜塩素酸ナトリウムに浸す
 ・0.01%で10分
 ・0.02%で5分

加熱殺菌
 75℃ 1分間以上

肉は中心部まで **75℃ 1分間以上加熱**

中心温度計

3 バザー開催時の注意点

手洗いの重要性

食品を汚染する主な原因は「人の手」が関与しています！！

- ・調理を始める前
 - ・トイレに行った後
 - ・お金を触った後
 - ・ゴミ捨てをした後
 - ・顔や髪に触れた後
- 特にしっかり手洗いをしましょう！

洗い残しが多い箇所



3 バザー開催時の注意点



- ①時計や指輪を外す ②温水で手を洗う



3 バザー開催時の注意点

手洗いが終わったら…

× 共用タオル、ハンカチ
○ 使い捨てペーパータオル等を使用し、しっかり水分をふき取る。

最後にアルコールスプレーをすり込み、乾燥させる。

必要に応じ、**使い捨て手袋(食品衛生法適合品)**を使用する。

使い捨て手袋の正しい着用方法

【着用】

- ・盛り付け作業を行う時
- ・加熱せずに提供する食品、調理済み食品に触れる時

【交換】

- ・汚染された箇所に触れた時
- ・盛り付け作業の前
- ・手袋が破れた時
- ・トイレの使用後、休憩の後

40

3 バザー開催時の注意点

③ 食物アレルギー

アレルギーの主な症状

皮膚症状

- ・じんましん
- ・かゆみ
- ・皮膚が赤くなる

粘膜症状

- ・唇や舌、口の中が腫れる
- ・まぶたが腫れる

消化器系の症状

- ・強い腹痛
- ・嘔吐

呼吸器系の症状

- ・息切れ
- ・せき
- ・呼吸音がゼーゼー、ヒューヒューする

・ 血圧の低下

・ 倒れる

・ 失禁する

複数の臓器に症状が出る状態をアナフィラキシーと呼び、その中でも血圧の低下や意識レベルの低下、脱力を来すような状態をアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと**生命にかかわる重篤な状態**になることもあります。

42

3 バザー開催時の注意点

義務（8品目） ＜発症例が多い 又は重い症状になることが多い＞	推奨（20品目）
<p>かに、えび、卵、乳、 落花生、小麦、そば、くるみ*1</p>	<p>アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ*2、もも、やまいも、りんご、ゼラチン</p>

※1：「くるみ」のアレルギー表示は令和7年3月31日まで猶予期間です。従来から製造していた食品は、旧基準に基づき推奨品目として表示していない場合もあります。

※2：「マカダミアナッツ」は、令和6年3月28日に追加され、同時に「まつたけ」も推奨表示から削除されました。これ以前に製造されたものでは、他の推奨品目（大豆など）を表示していても、「マカダミアナッツ」を表示していない場合もあります。

容器・包装に入った加工食品の原材料のうち、**8品目（特定原材料）に表示の義務**、20品目に表示が推奨されています。

アレルギーの表示について

「大豆せんべい」を例にすると・・・

名称	米菓
原材料名	もち米（新潟県産）、醤油（小麦を含む）、大豆、砂糖/調味料（アミノ酸等）
内容量	150g
賞味期限	20、12、30
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	〇〇株式会社 新潟市××区△町▲番地▽

納品された商品の表示をよく確認しましょう！

（注）この例の場合・・・醤油にアレルギー物質「小麦」が含まれている。

※1：「くるみ」のアレルギー表示は令和7年3月31日まで猶予期間です。従来から製造していた食品は、旧基準に基づき推奨品目として表示していない場合もあります。

※2：「マカダミアナッツ」は、令和6年3月28日に追加され、同時に「まつたけ」も推奨表示から削除されました。これ以前に製造されたものでは、他の推奨品目（大豆など）を表示していても、「マカダミアナッツ」を表示していない場合もあります。

食物アレルギーをもつ方に安全に料理を提供するためには

◎ 従事者全員が正しい知識をもち、健康被害を防ぐための取組を行うことが必要です。

◎ ミスを防止する体制が整わない場合は、「要望に応えられない」とはっきり伝えましょう。

中途半端な対応は、逆に健康被害を招く恐れがあります！

十分な対応ができない場合は、その旨を説明し表示などできる限りの情報を提供した上で判断はご本人に委ねましょう。

41

3 バザー開催時の注意点

④ バザーでの問題点とその対策

食材について

食材を常温で放置するのは危険です。

食中毒菌は10～60℃で急激に増殖します。

食品の期限管理をしっかりとしましょう。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	

食品表示の保存方法と期限をしっかりと確認しましょう。

卵

割り置きは絶対にやめましょう。

肉・魚

専用の調理器具を使用し、十分に加熱しましょう。

野菜・果物

カット済みや缶詰を利用しましょう。

生クリーム

植物性油脂できているホイップクリームを選びましょう。

46

3 バザー開催時の注意点

調理工程について

自宅での調理・下ごしらえはやめましょう！

下ごしらえは食品営業許可のある施設の厨房が学校の調理場・公共施設の調理場などを利用しましょう。



作り置きは危険です！

特に大鍋で調理するような煮込み料理類は作り置きにより、食中毒菌が増殖しやすく、再加熱が不十分なまま提供することで、食中毒菌が生き残り、大変危険です！



47

3 バザー開催時の注意点

調理従事者について

自分自身の体調不良や、家族に体調不良がある場合は調理に従事しないこと。

家族等に体調不良がある場合、自分自身には自覚症状がなくても、**不顕性感染（健康保菌者）**として感染を拡げてしまう可能性があります。



トイレに行くときはエプロンをはずし、トイレ使用後はしっかりと手を洗いましょう。

トイレの中は食中毒菌・ウイルスの宝庫です！



48

3 バザー開催時の注意点

調理従事者について

手洗いをしっかりとしましょう。



会計担当と調理担当はわけましょう。

お金を取り扱った手で食品を取り扱う行為はやめましょう。



調理従事者は清潔な服装をしましょう。

- ・髪の毛が出ていない。
- ・マスクを着用している。
- ・清潔な専用衣服を着る。
- ・時計やアクセサリーは外す。



共用タオル・ハンカチの使用はやめましょう。

共用のタオル等を用いることにより、菌やウイルスを媒介してしまう可能性があります。



49

4 バザーでの人気メニューと注意点

菓子類

クレープ・パンケーキ・フレンチトースト



- ・生地は作り置きをせず、注文ごとに焼く
- ・卵は割り置きをしない
- ・生クリームを使用する場合は、植物性油脂できているホイップクリームを使用する
- ・トッピングのフルーツはなるべく缶詰かカット済のものを使用する

焼菓子（マドレーヌ・クッキー・ポッポ焼き）



- ・事前に製造せず、当日製造する
- ・生地は作り置きしない

50

4 バザーでの人気メニューと注意点

焼物類

焼き鳥



- ・中心部まで十分に（中心部分が75°Cで1分間以上）加熱する
- ・食肉を取り扱った後は、手を洗う
- ・なるべく串刺し済みのものを仕入れて調理する
- ・*鶏肉はカンピロバクターという食中毒菌の付着率が高く、串刺しの工程は非常にリスクが大きいです

フランクフルト・ホットドック・たこ焼き・お好み焼き



- ・タコは茹でダコを使用する
- ・タコや肉、ソーセージなどは冷蔵庫やクーラーボックスを使用し、10°C以下で保存する
- ・卵は割り置きをしない
- ・中心部まで十分に加熱する
- ・トッピング類は異物混入を防ぐため、蓋付きの容器を使用する

51

4 バザーでの人気メニューと注意点

煮物類 おでん・玉こんにゃく・豚汁



- ・前日調理、作り置きは絶対にしない（大鍋料理の作り置きは大変危険）
- ・食材は十分に加熱する

飲料類 ドリンク類・かき氷・アイスクリーム



- ・かき氷の氷は既製品を利用する
- ・自宅で作った氷は使用しないこと
- ・アイスクリームは既製品の盛り付けのみ可能
- ・原材料から製造しないこと

タピオカドリンクを販売したい場合…
下ごしらえ場所で加熱した後、専用のシンクで素早く冷却する
バザー会場では盛り付けと飲み物を注ぐのみ可能。



52

4 バザーでの人気メニューと注意点

めん類

温かいうどん・温かいそば・焼きそば

- ・食材は十分に加熱する
- ・食材は冷蔵庫などを使用し10℃以下で保存する
- ・原則、トッピングは既製品やカット済食材を使用する
- ・そばと一緒に釜でうどんを茹でる場合はポップで「そばとうどんを同じ釜で茹でています」等表示をしましょう(そばアレルギーを持つ人は、そばと一緒に窯湯で茹でられた麺を食べてもアレルギー症状を発症することがあります。)
- ・当日中に食べるようにしましょう



冷やし中華・冷やしうどん・冷麺等

- ・原則、最終加熱を伴わない冷やし麺類は提供しないこと
- ただし、会場で喫食させる場合に限り提供可能(持ち帰りはダメです!)
- 麺を冷やす工程は調理用シンクで十分な量の流水を用いて冷却すること



4 バザーでの人気メニューと注意点

飯類

カレーライス

- ・前日調理、作り置きは絶対にしない(大鍋料理の作り置きは大変危険)
- ・食材は十分に加熱する
- ・ご飯は炊飯器で炊き、保温状態を維持する(65℃以上)



おにぎり・丼物・ちらし寿司

- ・おにぎり類をにぎる場合は会場で喫食させる場合に限り提供可能(持ち帰りはダメです!)
- ・ご飯は炊飯器で炊き、保温状態を維持する(65℃以上)
- ・おにぎり・海苔巻などを作るときは、しっかり手洗いをし、使い捨て手袋(食品衛生法適合品)を使用する



4 バザーでの人気メニューと注意点

揚げ物類 から揚げ・フライドポテト



- ・中心部まで十分に加熱する
- ・油を交換または注ぎ足した後は、油の温度が十分に上がっていることを確認する

冷やし果実類 冷やしパイン・冷やしキュウリ



- ・原材料は十分に洗浄、消毒(食品添加物の次亜塩素酸ナトリウムなどで)する
- ・串などにカットフルーツを刺す場合、しっかり手洗いをを行った上で使い捨て手袋を使用する

(注)非加熱の野菜加工品を原因とする食中毒が発生しています!

【平成26年 冷やしキュウリによる腸管出血性大腸菌の食中毒事例】
花火大会の屋上で提供された冷やしキュウリ(浅漬)を原因とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生した。計510名が発症し、114名が入院した。⇒(問題点)生産段階で汚染される可能性のある原材料(きゅうり)を使用していたにもかかわらず、適切に殺菌がされていなかった。

4 バザーでの人気メニューと注意点

バザーでは調理工程が簡単な食品を提供するよう心がけましょう!
あくまでもバザーで取り扱うことのできる食品は、**原則として加熱調理食品および既製食品です!**

バザーで提供した食品は、基本的にはその場で食べてもらいましょう。
持ち帰ることで、適切な温度で保存がされず食中毒菌を増やしてしまう可能性が考えられます。

まとめ



加熱工程のない食品の提供はリスクが伴います。
なるべく別のメニューを検討しましょう!

5 届出用紙の書き方

「学校及び社会福祉施設等の行事に伴う食品提供届出書」の記載例

バザーにおいて**食品の調理行為を行う**場合は、開催の**14日前**までに保健所に「学校及び社会福祉施設等の行事に伴う食品提供届」を提出してください。



業者がバザー会場で営利目的で食品の調理行為を行う場合は、別に「**臨時食品営業の許可申請**」、食品の販売を行う場合は「**食品営業の届出**」が必要です。

別記様式(第...)

記入にあたっては、黒または青のインクのボールペンでわかりやすく書いてください。

記入例 学校及び社会福祉施設等の行事に伴う食品提供届出書

(宛先) 新潟市長 〇〇年 〇〇月 〇〇日

届出者

住所 新潟市〇〇区××× △丁目△番△号

氏名(団体の名称、代表者の役職及び氏名) (ふりがな)

新潟市立〇〇小学校 PTA会長 新潟 花子

電話番号 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

バザーを行いますので、新潟市学校及び社会福祉施設等の行事に伴う食品提供の取扱要綱第5条の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

開催場所	新潟市立〇〇小学校
バザーの名称	〇〇まつり 〇〇祭り
開催期間	〇〇年〇〇月〇〇日
使用水の種別	<input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 井戸水 <input type="checkbox"/> その他()

井戸水や受水槽の利用がある場合は、定期的に水質検査が行われているか確認しましょう。

58

記入にあたっては、黒または青のインクのボールペンでわかりやすく書いてください。

食品取扱責任者 <small>(ふりがな)</small> 新湯 太郎	
資格等 (注1)	
講習会の受講	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
添付書類	1 調理の内容及び仕入状況 (別紙1) 2 従事者名簿 (別紙2) 3 食品取扱室の平面図 (別紙3)

注1 栄養士、調理師等の資格がある場合は、その資格名を記入してください。

講習会を受講した場合は、受講登録してください。
受講登録をもって、受講したものとみなします。

食品取扱者が食品衛生責任者になれる資格 (栄養士や調理師など) をお持ちの場合は、講習会を受講する必要はありません。

受講後登録はこちら
URLは、概要欄の関連リンクから確認いただけます。

59

記入にあたっては、黒または青のインクのボールペンでわかりやすく書いてください。

調理計画		調理の内容及び仕入状況			
調理品目	提供予定数量	原材料名	仕入先	仕入日時	調理開始日時
やきそば	100パック	中華麺 豚肉 キャベツ もやし	△△スーパー ××店	○月○日	○月○日 ○時~
からあげ	50個	鶏肉	△△スーパー ××店	○月○日	○月○日 ○時~
コーヒー	100杯	インスタント コーヒー	△△スーパー ××店	○月○日	○月○日 ○時~

原材料名については、仕入れる材料を書いてください。
例えば、やきそばに使う野菜が野菜炒めミックスであれば、「野菜炒めミックス」と書いてください。
(記載例は、「キャベツ」と「もやし」をそれぞれ購入した場合の書き方です)

仕入先については、スーパーの屋号だけでなく、店名まで記入してください。

60

記入にあたっては、黒または青のインクのボールペンでわかりやすく書いてください。

別紙2 記入例 従事者名簿		
No.	氏名	備考 (保護者及び生徒の区分など)
1	新湯 太郎	教員
2	新湯 次郎	保護者
3	新湯 三郎	生徒
4		備考には教員・保護者・生徒等の区分を記入してください。

⚠ 注意 ⚠
学校関係者でない、飲食店営業の人が調理・販売をする場合は、臨時食品営業許可または営業届出が必要です。

61

記入にあたっては、黒または青のインクのボールペンでわかりやすく書いてください。

別紙3 記入例
食品取扱室の平面図 (設備、機種の位置を明示してください。)

①バザー実施施設内のどこで調理がされるかがわかるように記載してください。
②調理・下ごしらえする場所については、冷蔵庫等の食品保管設備、コンロ等の調理設備、洗浄用流し、手洗い用流し等の配置がわかるように記載してください。
※この用紙に書ききれない場合は、様式を問わないので、別紙を添付してください。

62

6 よくある質問

Q1.個人宅で作った食品は提供できますか？

A.できません

食品営業許可のある施設、バザー開催施設の調理施設等を利用してください。

Q2.食品を前日に作り置きしてもいいですか？

A.できません

調理・製造から提供までの時間が長くなるほど食中毒のリスクが高まります。当日に調理・製造してください。

63

ご覧いただき、ありがとうございました！

左下の二次元バーコードより
受講登録※をお願いします

届出は右下二次元バーコードからご確認できます

※受講登録をもって、講習会を受講したものとみなします。

受講登録用

届出 (方法・様式) 様式

【問合せ先・提出先】
新潟市保健所食の安全推進課
〒950-0914
新潟市中央区紫竹山3丁目3番11号 総合保健医療センター3階
TEL 025-212-8226/025-212-8230 FAX 025-246-5673
E-mail : shokuanzen@city.niigata.lg.jp

64