

## 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

## バザーの開催について

開催にあたっては、一般的な感染症対策として、参加者への手洗いの推奨やアルコール消毒の設置、風邪のような症状のある方には参加をしないように依頼することなど、感染症の拡大防止に向けた対策をご検討ください。

また、特に感染対策が求められる高齢者施設等については、厚生労働省などからの情報をご確認の上、バザーを実施してください。

参考)

内閣官房新型コロナウイルス感染症対策ホームページ

(業種別ガイドライン) : <https://corona.go.jp/guideline/>

## 内容

- 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 「バザーに伴う食品提供の取扱要綱」からの抜粋
- 3 バザー開催時の注意点
  - ① 異物混入
  - ② 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
  - ③ 食物アレルギー
  - ④ バザーでの問題点とその対策
- 4 バザーでの人気メニューと注意点
- 5 届出用紙の書き方
- 6 よくある質問

## 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

①届出対象行為の変更

②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

## 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



## 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

## 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。

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

### 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。



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

### 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つては**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



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

### 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



10

## 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。

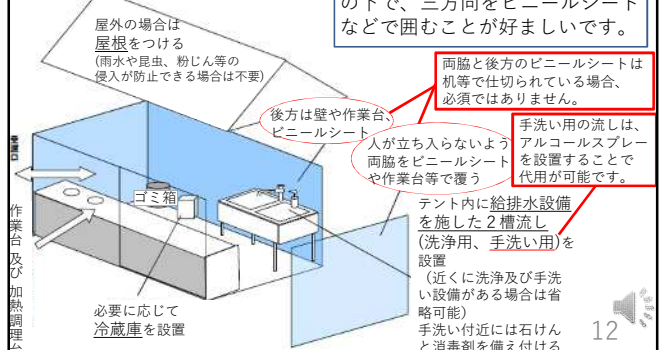


11

## 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。



12

## 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食品**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。

13

## 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	べっこう餡、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)

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。

14

## 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。

○月△日  
カレー

- 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。

15

## 3 バザー開催時の注意点

### ①異物混入

<p>●【<b>鉱物性の異物</b>】</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>●【<b>植物性の異物</b>】</p> <p>種子、わら、もみガラ、包装、紙片、糸くず など</p>	<p>●【<b>動物性の異物</b>】</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>●【<b>文房具</b>】</p> <p>輪ゴム、クリップ、ホッチキスの芯など</p>	<p>●【<b>化学物質</b>】</p> <p>洗剤、消毒剤、薬品 など</p>	<p>●【<b>髪の毛</b>】</p>

16

## 3 バザー開催時の注意点

### 異物混入を防ぐためには

ヒビ入りのスマホも異物になります(破片がこぼれます)

- ・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。

17

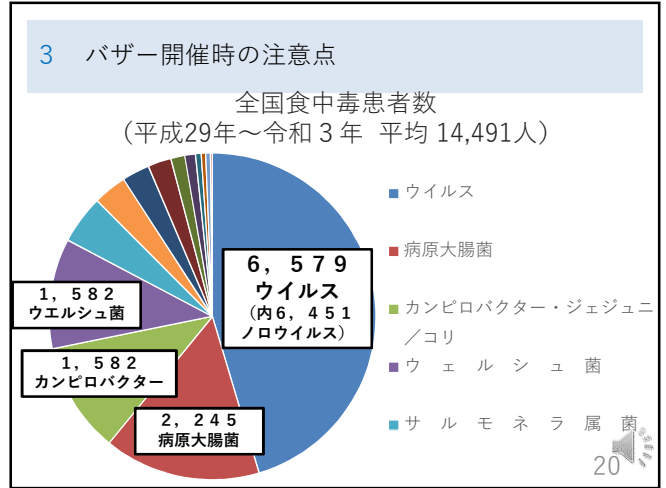
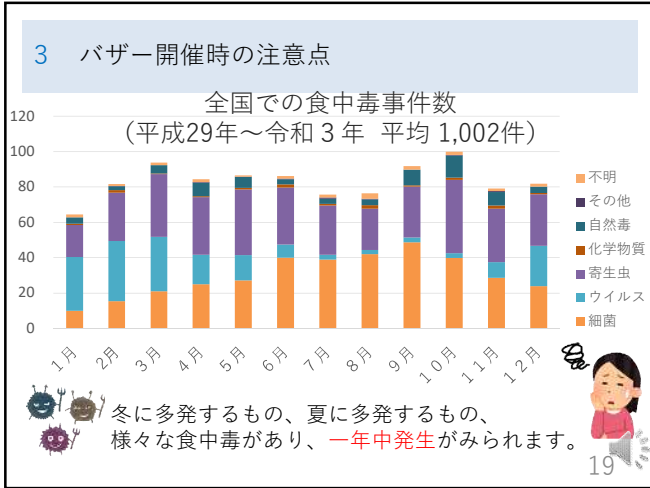
## 3 バザー開催時の注意点

### 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>

18



### 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。

### 3 バザー開催時の注意点

#### 細菌性食中毒の予防法

微生物を

- **増やさない**
  - ・冷蔵(10℃以下又は4℃以下)、冷凍(-15℃以下)で保存
  - ・65℃以上で保存
  - ・調理後は速やかに食べる
- **つけない**
  - ・手洗いの励行
  - ・調理器具の洗浄、消毒、乾燥
  - ・調理員の健康状態の確認
- **やっつける**
  - ・十分に加熱  
中心部75℃1分間以上

3原則の土台 品質の良い原材料を選ぶ

#### 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 二枚貝 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 ・バーベキュー ・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

(注)微生物の種類によって、予防策が異なります。

主な発生原因 → 主な予防策

- ノロウイルス → 従事者が食品を汚染 → つけない
- ウェルシュ菌 → 生温かい温度で菌が増殖 → 増やさない
- カンピロバクター  
病原性大腸菌 → 肉の加熱殺菌不足 → やっつける

予防の3原則

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

手洗いの徹底  
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

**持ち込まない**

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平成27年6月（新潟県五泉市）  
イベント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**

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

**【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。

**【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

**つけない**

包丁の柄の根元は汚れが残りやすい

調理器具の使い分け(肉用・野菜用・魚用)と洗浄・消毒

**やっつける**

中心温度計

食品は中心部まで **75℃** 1分間以上加熱

**ダメ!**

食肉の生食や加熱不十分な肉は食べない

**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人になった

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】**

**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

生野菜も必要に応じて殺菌

肉は中心部まで **75℃1分間以上加熱**

**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せっけん液をつける

④よく泡立てる

⑤手のひらと甲を洗う

⑥指先を洗う

⑦親指の付け根も忘れずに洗う

⑧手首を洗う

⑨流水で十分にすすぐ

⑩ペーパータオルなどで手をふく

### 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

37

### 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

**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

**粘膜症状**

- ・唇や舌、口の中が腫れち
- ・まぶたが腫れる

**消化器系の症状**

- ・強い腹痛
- ・嘔吐

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。

38

### 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*</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、 まつたけ、もも、やまいも、 りんご、ゼラチン</p>

※「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があります。

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。

40

### 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。

※「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があります。

40

### 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		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。
原材料名		
内容量		
賞味期限 保存方法		

**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。

42

## 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か学校の調理場・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！



43

## 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きし、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！



44

## 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。



45

## 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

46

## 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℃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

## 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℃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

47

## 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、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。




48



### 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

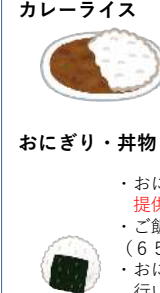


49

### 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





50

### 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、適切に殺菌ができていなかった。



51

### 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!


52

### 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。

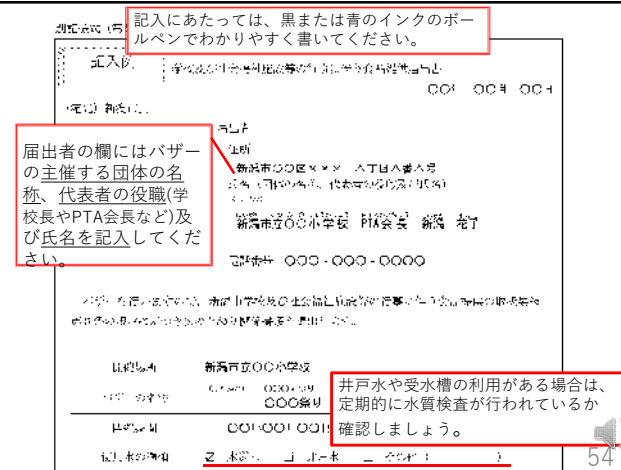


53

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。

届出者の欄にはバザーの主催する団体の名称、代表者の役職(学校長やPTA会長など)及び氏名を記入してください。

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。



54

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。

氏名(氏名に半角スペース)	新沢 太郎	
資格等(注1)		
調理場の役割	調理 兼	
担当品名	1 高野の人参汁(惣菜) 2 中華そば(惣菜) 3 食卓散らし(付随品)	

注1 食品上、調理師等の資格がある場合は、その資格を記入してください。  
注2 兼担は各担当の欄にそれぞれ記入してください。

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。

55

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。

品名	数量	調理場所	調理器具	調理時間	調理場所
野菜炒め	100g	調理場	△△スプーン	0分00秒	調理場
中華そば	100g	調理場	××箸	0分00秒	調理場
食卓散らし	50g	調理場	△△スプーン	0分00秒	調理場
コーヒー	100杯	インスタント	△△スプーン	0分00秒	調理場

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。

56

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。

No.	氏名	担当(調理・洗浄及び衛生管理)
1	新沢 太郎	調理
2	新沢 次郎	保護者
3	新沢 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。	

57

①バザー実施施設内のどこで調理がされるか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。

58

### 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。

59

ご覧いただき、ありがとうございました！

左下のQRコードより  
アンケート※のご協力をお願いします

届出の方法・様式は右下QRコードからご確認できます

※アンケートは受講した人が、それぞれ回答してください。

アンケート用QRコード

届出用QRコード

QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です

【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 025-212-5673

60

食中毒予防のための「手洗い教室教材貸出」をしています。  
バザー前に正しい手洗い出来るか、確認してみませんか。

対象：市内の学校・事業所・福祉施設等の職員及び衛生担当者・保育者  
費用：無料  
貸出期間：2週間



▲貸出しセット



▲汚れに見立てた蛍光ローションにブラック  
ライトが反応し、洗い残しが一目瞭然！

ホームページはこちら →



【申し込み・問合せ先】

新潟市保健所食の安全推進課  
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 025-212-5673

61