

# バザー実施にあたっての注意事項

バザー（学校祭等）等のイベント開催時には、衛生的に食品を提供するため次の事項について留意してください。



## <施設、設備>

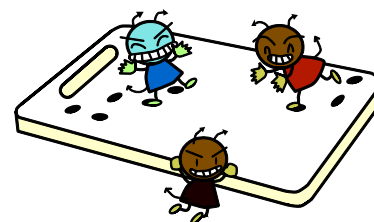
- ・調理場は整理整頓すること。
- ・調理場には手洗い設備を設けること。（石鹸、消毒剤、手拭きを備えること。）

## <従事者>

- ・清潔な作業衣、帽子、マスクを着用すること。
- ・健康状態の良くない者は従事させないこと。（特に胃腸炎症状、手指の傷）
- ・家族や同居人に体調不良者がいる場合も、食品を取り扱う作業に従事させないこと。
- ・食品を扱うときは、腕時計、指輪などを外し、爪は短く切ること。

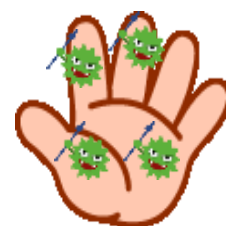
## <食材、調理器具>

- ・鮮度の良い材料を購入し、保管する場合には保管場所、温度に十分注意すること。
- ・器具類は、十分殺菌消毒し使用すること。
- ・まな板や包丁は、食品の種類によって使い分けること。



## <調理方法等>

- ・前日調理は絶対しないこと。
- ・完成品を納入させる場合には、出来るだけ販売直前に納入させること。
- ・食品に直接手を触れる場合は、使い捨ての手袋等を使用すること。
- ・提供する容器は、使い捨て容器を使用すること。
- ・生ものは提供しないこと。
- ・調理従事者による調理室内の交差汚染に気をつけること。



## <その他>

- ・使用水は、水道水を使用すること。
- ・調理した食品は、それぞれ 50g 以上を冷凍庫で 2 週間保管すること。

## <お問い合わせ先>

北海道滝川保健所生活衛生課 食品保健係  
TEL 0125-24-6201（代表）  
FAX 0125-23-5583