

# 静岡市バザー等における食品提供に関する指導要領

〔令和6年1月10日施行〕

静岡市バザー等における食品提供に関する指導要領（平成15年4月1日施行）の全部を改正する。

学校、町内会、会社等における食品の提供を伴う催しにおける食中毒等の危害の発生を防止するため、必要な事項を次のとおり定める。

## 第1 対象となる催し

次の事項に該当する催し（以下「バザー等」という。）は、営業許可は不要とする。なお、バザー等に外部の事業者が出店する場合は、営業許可を要することに注意すること。

- ・学校・町内会・会社等の構成員が直接運営すること
- ・親睦又は教育を目的としていること
- ・比較的小規模であること
- ・反復継続することがないこと（目安：年1回、2～3日程度）
- ・来客が、概ね当該構成員に限られること

## 第2 バザー等開催届

バザー等の開催について相談や連絡を受けたときは、提供食品の取扱い等について指導を行うとともに、開催日時、開催場所、提供品目等を記載した届書（別紙参照）の提出を指導すること。

## 第3 提供食品の取扱いに関する指導事項

### 1 物品販売

購入した食品を販売する場合は、衛生的に包装され、表示ラベルが貼付されたものであること。また、購入後から販売まで、温度管理に注意して保管すること。

### 2 調理提供

#### （1）重要管理事項

調理して提供する食品は、原則として、簡単な調理工程で、直前に十分加熱するものであることとし、別添資料の内容を踏まえ、衛生管理に細心の注意を払うこと。

#### （2）一般的衛生管理事項

ア 原材料は、腐敗しやすいものは避け、新鮮なものを購入して使用すること。

イ 要冷蔵品は、冷蔵保管のできる容器に入れ、10℃以下を保つこと。

ウ 食品及び食器類は、蓋付きの容器を用いる等により、外部からの汚染を防止すること。

エ 使用する器具は、事前に十分洗浄し、消毒すること

オ 食品を調理又は販売する者は、手指の傷、おう吐・下痢・発熱等の症

状がない健康な者であること。

カ 食品を調理又は販売する者は、石鹼、消毒薬を用いて手指の洗浄・消毒を十分に行うこと。

### 3 管理運営上の注意

(1) 調理及び手洗いに使用する水は、水道水を用いること。井水等を用いる場合は、事前に水質検査を行うこと。

(2) 食品衛生に関する責任者を定め、現場に常駐させ、衛生確保に努めること。

### 第4 事故等の連絡

提供食品が原因と思われる腹痛、下痢、吐き気等の症状を呈する者を探知したときは、速やかに保健所へ連絡するよう指導すること。

### 附 則

この要領は、令和6年1月10日から施行する。

別 紙

バザール等開催届

令和 年 月 日

(あて先) 静岡市保健所長

住 所

氏 名

電 話

このことについて、下記のとおり開催します。

記

1 開催日時 令和 年 月 日 ( )  
午 (前・後) 時 分 ~ 午 (前・後) 時 分

2 開催場所

3 主催団体等の名称

4 開催目的

ア 親睦のため イ 教育のため ウ その他 ( )

5 提供食品 (調理行為の有無)

提供品目	現地調理*の有無	備考

\*調理とは、食品を焼いたり、揚げたりするだけでなく、切ったり、盛り付けたり、飲み物を注いだりすることを含みます。

6 手洗いや器具の洗浄に使用する水の種類

水道水・井水・その他 ( )

※開催場所の案内図やイベントのチラシ等があれば添付してください。

## バザー等における取扱品目（第3、1物品販売を除く。）

提供品目	注意事項
1 たこ焼き フランクフルト 串焼き 焼き鳥 唐揚げ ワイドボト たい焼き 肉まん おでん 生ビール ジュース	これらの食品は、簡易な調理工程で提供してください。提供直前に十分加熱して下さい。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・既製品を開封、加温、盛付け等をする。</li> <li>・半製品を簡易な最終調理（焼く、揚げる等）を行い、提供する。</li> <li>・既製品の飲み物を注ぐ。</li> </ul>
2 焼きそば お好み焼き ハンバーガー 豚汁 イカ焼き	これらの食品は、調理工程が複雑になりますので、注意が必要です。（半製品が入手でき、簡易な調理工程と出来る場合は、1のとおりとしてください。） <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理担当者を明確に定めてください。</li> <li>・取り扱う品目数を減らし、作業量が許容範囲に収まるように注意してください。</li> <li>・原材料はすべて、提供直前に十分に加熱してください。</li> <li>・下処理済みの原材料を使用するなどして、事前に仕込むようなことがないようにして下さい。</li> <li>・前日調理は避けてください。</li> </ul>
3 チョコバナナ じゃがバター 焼きとうもろこし ポップコーン（塩味） りんご飴 綿菓子 枝豆	これらは簡易な加工品となりますが、調理の際は2次汚染に十分注意してください。
4 かき氷	非加熱品ですので、2次汚染に十分注意してください。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・氷は、既製品を購入し、衛生的に保管して使用してください。</li> <li>・シロップは、既製品を使用してください。</li> </ul>
5 ソフトクリーム	非加熱品ですので、2次汚染に十分注意してください。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・カートリッジ式としてください。</li> <li>・カップまたはコーンを衛生的に保管してください。</li> </ul>

## 提供自粛をお願いしている品目

対象品目	注意事項
1 おにぎり カレーライス 弁当類 サンドイッチ	米飯等は、全国的に見て食中毒事例が多く発生しているため、バザー等での取り扱いは自粛するようお願いいたします。
2 野菜の浅漬け 魚の刺身又はその調理品 生卵を使用したメニュー	バザー等で提供する食品は、原則として、提供直前に加熱する食品とするようお願いいたします。 左記の食品は、特に高度な衛生管理を要する食品ですので、提供しないようお願いいたします。