

静岡県バザー等における食品提供に関する留意事項

提供食品の取扱い等について

バザー等における提供食品の取扱い等については、次の事項に留意して指導すること。

1. 販売する食品は、衛生的に包装されたものであること。
2. 調理して提供する食品は、直前に加熱するものであること。
3. かき氷、ソフトクリーム等加熱不可能な物や弁当類（ご飯又はパンをともなう複合調理食品）は、調理しないこと。
4. 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。
5. 弁当類、菓子等を業者から仕入れるときは、営業許可の有無や表示が適正に行われているかどうかを確認すること。
6. 季節的にみて事故の発生しやすい食品は、販売しないこと。
7. 食品及び食器類は、蓋付きの容器を用いる等ほこりや昆虫による汚染を防止できる方法で保管すること。
8. 要冷蔵食品は、冷蔵庫又は冷蔵保管のできる容器に入れ、常に適切な温度を保つようにすること。
9. 調理及び手洗いに使用する水は、水道水等飲用に適した水を用いること。
10. 食品を取扱う者は、石鹸、消毒薬を用いて手指の洗浄、消毒を充分に行うこと。
11. 食品を調理、販売する者は、健康な者であること。
12. 食品衛生に関する責任者を定め、常に現場の衛生確保に努めさせること。
13. 業者が食品の調理又は販売を請け負い、その者が業として営んでいる事業の一環として行われる場合は、営業許可を要するものであること。

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こと。