

# バザーにおける衛生管理について

福井市保健所 生活衛生課

町内会、学校、婦人会等が、原則として特定の人を対象に一時的に行う食品の調理販売(以下「バザー」)行為は、営業とはみなされず許可の取得が不要です。(※)

しかしながら、たくさんの人に食品を提供する場合には、当然安全な食品を提供する責任があり、バザーにおいても例外ではありません。

臨時的に行うバザーでは、食品の調理・提供の施設が十分整わなかったり、従事者が大量調理に慣れていないことなどから、食品の取扱いは必要最小限のものとしてください。

また、バザーを計画するに当たっては、食中毒予防のため以下のことに十分留意してください。



## ① 食品は衛生的に取り扱いましょう。

- ・ 冷蔵、冷凍庫等を使用するなど原材料、販売食品の温度管理に留意しましょう。

## ② 提供食品は、加工調理が容易なものとしましょう。

- ・ 直前に加熱するような食品が望ましく、お刺身や生クリームなどの「なまもの」の提供は避けましょう。
- また、前日調理も行わないようにしましょう。

## ③ 販売する加工食品等は、出来るだけ包装されたものを取り扱ひましょう。

- ・ 適正な表示があるものを取り扱ひましょう。

## ④ 施設およびその周辺は、清掃を行い、衛生的に保ちましょう。

- ・ 近くに既存の厨房がある場合にはその施設を使用しましょう。
- 食品を取扱う場所は外部の人が入らないよう区画しましょう。

## ⑤ 手洗い設備には、石けん、消毒液等を備え、常に使用できるようにしましょう。

- ・ 手洗いの励行は食中毒予防の基本です。

- ⑥ **食器類は衛生的に保ち、努めて一回限りの使用としましょう。**  
・器具・容器は蓋付の箱に保管するなど衛生的に取扱いましょう。
- ⑦ **廃棄物の処理は適正に行い、廃棄物容器は汚水・悪臭が漏れないようにしましょう。** ・蓋付の廃棄物容器を用意し、作業中はなるべく蓋を閉めるようにしましょう。
- ⑧ **調理従事者は健康に注意し、衛生的な服装で調理に従事しましょう。** ・発熱・下痢等の症状がある場合には調理を避けましょう。  
従事者の検便を実施することも食中毒予防には有効です。
- ⑨ **食品の仕入れ先、提供数等の記録を残しておきましょう。**  
・伝票などを残していただければ結構です。(約1ヶ月間)

※バザーの例を以下に示します。

- 大学、高校等での学園祭において、学生を対象にして、学生が行う食品の調理販売
- 幼稚園、小中学校等での行事(納涼祭、運動会、文化祭等をいう。以下同じ。)において、園児や児童およびその保護者を対象にして、保護者や職員が行う食品の調理販売
- 町内会での行事において、当該町内の住民を対象にして、町内会の役員等が行う食品の調理販売
- 企業での行事において、当該企業の社員等を対象にして、社員が行う食品の調理販売
- 病院、福祉施設内での行事において、患者、入所者等を対象にして、職員や患者・入所者が行う食品の調理販売

(注) ただし、上記は一例にすぎませんので「バザー」か「営業」かいずれかに該当するのか判断しかねる場合には、事前に当保健所までお問い合わせください。

なお、「営業」に該当する場合で許可がないものについては、処罰される場合があります。

(問合せ先：福井市保健所 生活衛生課 0776-33-5183)

～みんなで協力して事故のない楽しい催し物に～

