別紙（要綱３関係）

バザー等衛生管理事項

１　原材料購入時

① 食品の取扱いが衛生的な店から購入する。

② 購入した食品は、その保存方法に応じて、冷蔵庫又は冷凍庫に保管する。

２　バザー等の調理従事者

① 手指に切傷・化膿・手荒れ等のある人、下痢をしている人、カゼをひいている人は、調理に従事しない。

② 衛生的な服装で調理する。

- 帽子（三角巾)、白衣（エプロン)、マスクを着用する。
- 指輪・腕時計等は、はずす。
- 爪は短く、マニキュアはとる。

３　調理施設

① 調理は、流しや手洗設備が整っている調理室で行い、家庭の台所は使わない。

② 調理器具や調理台は、調理前・調理中の洗浄・消毒を徹底する。

③ 調理室には、ネズミ・ゴキブリ・ハエ、イヌ・ネコ等を侵入させない。

④ 使用する水は、上水道を使う。

４　調理時

① 手指は、調理前・調理中に洗浄・消毒を徹底する。

② 刺身などの生ものは、提供しない。

③ おにぎり、おはぎ、サンドイッチ等、最終調理過程が人の手を介して行われる食品は、極力提供しない。

④ 加熱する食品は、中心部まで確実に火を通す。

⑤ 配膳、盛り付け、つぎ分けの時は、食品に直接手を触れないよう、箸や使い捨て手袋を使用すること。

⑥ 提供開始の時間に合わせて調理し、前日調理などによる、つくり置きをしない。

⑦ 出来上がり食品は、必要以上に長時間常温に放置しない。

⑧ 屋外では、最終加熱行為のみ行う。

⑨ 温度管理が必要な肉や魚介類等の材料は、保管に注意する。

５　提供・販売時

① 屋外の場合は、屋根付きであること。できれば側面・背面も囲む。

② ほこりなどで汚染されないよう食品に覆い等をかける。

③ 料理は、時間をおかずにその場で食べてもらい、持ち帰りはさせない。

④ 食器は、できるだけ使い捨てのものを使用する。

⑤ 食品の温度が上がらないように配慮する。

６　検食

提供した食品は、保存食として 50g ずつ冷蔵で 72 時間程度保存する。

(2 週間冷凍保存が望ましい)