



バザーで食品を提供する皆さんへ



バザーの要件

行事目的 体育祭、学祭、文化祭など教育団体等が関与し教育の一環で行う行事で食品を提供すること。または、自治会や子供会等の公共的な目的を有する行事において住民団体等が関与し、食品を提供すること。老人福祉施設内等で入所者やその家族などの関係者等に食品を提供すること。（企業が協賛している場合など明らかに住民団体以外も関与する場合はバザーとされない）

行爲者 参加者自らが、食品を調理加工し、提供すること。（行事の収益が、個人に分配されたり、明らかに飲食業者が行事の主体となっている場合はバザーとされない）

実施場所 原則として、学校や公民館など公共施設の敷地内で提供すること。

参加対象 参加する組織や集団が特定されていること。また、参加者数が事前に限定されていること。（ケーブルテレビ、ラジオ、広報誌、折り込みチラシ等不特定多数の人が閲覧できるような媒体を利用して**いる場合は特定されているとはいいません**）

★バザーにおいて、取扱う食品は、以下の条件を満たせるようにしてください。

- ① 提供食品は、簡易に調理、加工できるもの
- ② 提供直前に加熱するもの
- ③ 生ものを利用しないもの（さしみ、生クリーム、生野菜などは取り扱えません）

（注意）生ものはそれ自体が汚染されている可能性があり、簡易な設備ではその汚染の度合いを落とすことが難しいため、認められません。

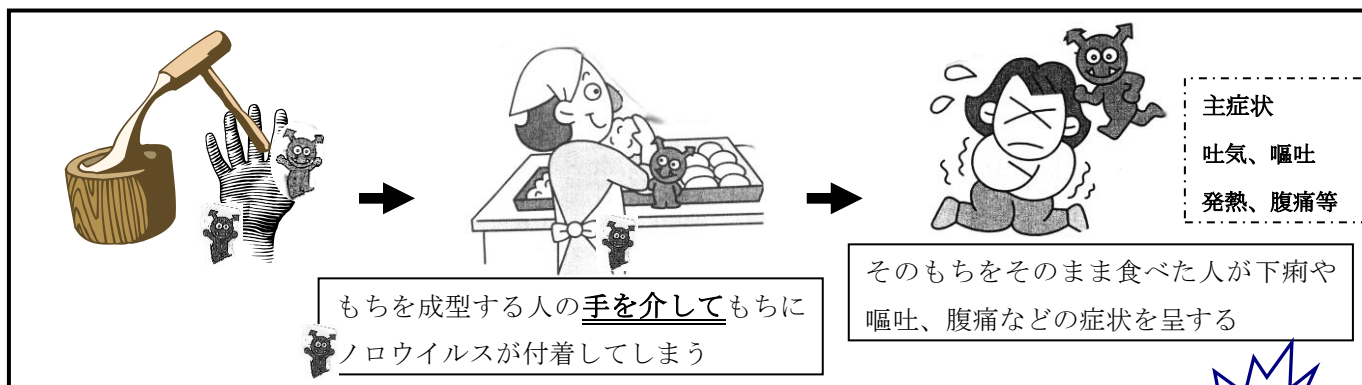


★バザーにおける作業場は、以下の条件を満たせるようにしてください。（裏面 イメージ図参照）

- ① 作業場は、清潔で衛生的な場所にあること（カウンター越しに食品を提供すること、また、天井、側面及び背面の3方を囲むこと。テントなど屋根や天井がある場所で行い、開放された場所で提供しないこと。）
- ② 手指の消毒設備を備えること。
- ③ 作業場は、取り扱う品目の数量に応じた広さや十分な明るさを保つこと。
- ④ 原材料や器具等を衛生的に保管する設備を備えること。
- ⑤ 保存方法が冷凍又は冷蔵する原材料等は、その保存方法を守ることができるよう設備を備えること。

要注 ノロウイルスによる食中毒が、寒い時期を中心に発生しています。手を直接使用して盛り付け、成型するような工程があるものは食中毒発生のリスクが高いため、避けるようにしてください。

全国の食中毒事例において、もちつき大会のもち、サンドイッチ、ポテトサラダなど、様々な食品がノロウイルス食中毒の原因となっています。また、発症率が高いのも特徴です。



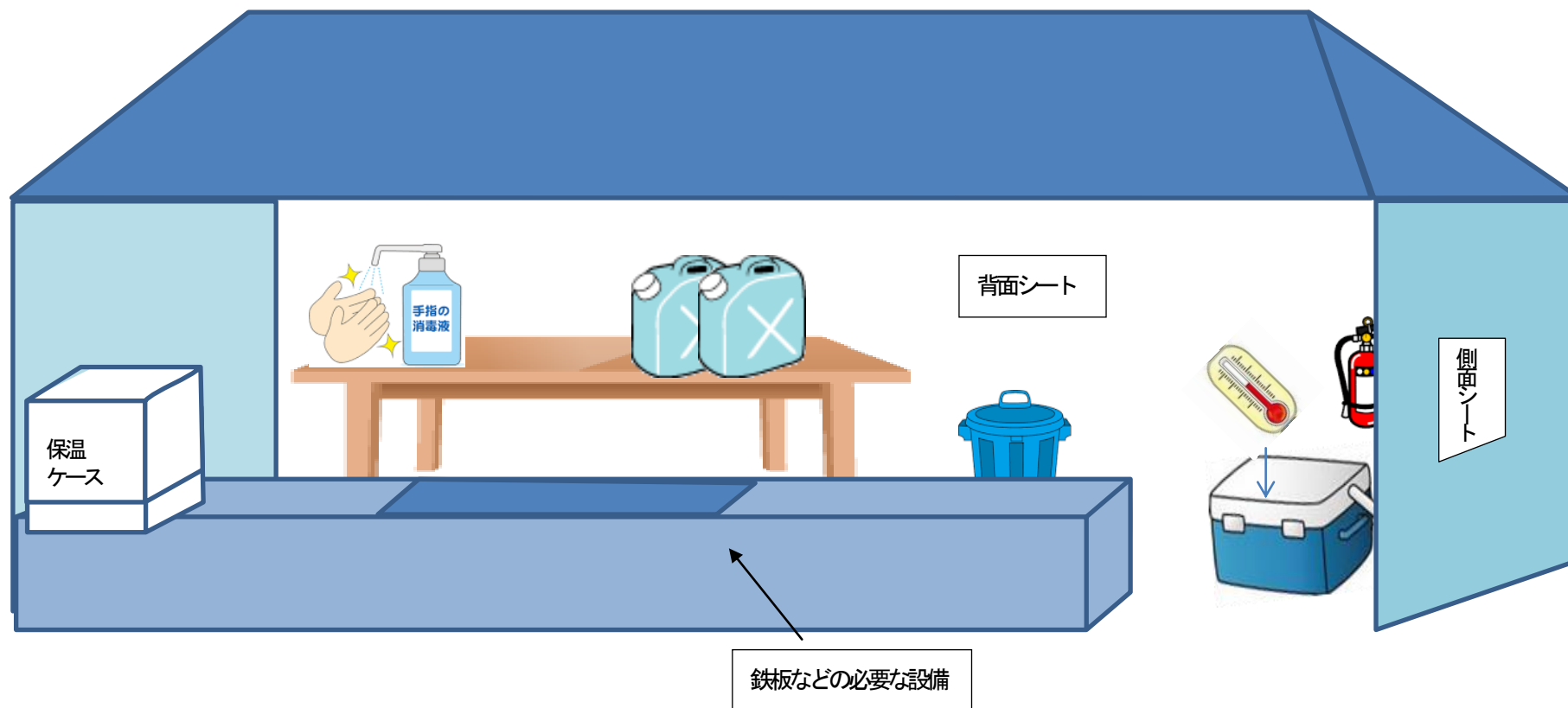
☆調理従事者は、下痢、腹痛等の症状がある際は調理に従事しないようにしてください！！

☆食品衛生の基本は手洗いです。調理開始前や用便後は衛生的な手洗いを徹底してください！！

要注

作業場（イメージ図）は以下の内容の設備を備えるようにしてください。

※イメージ図ではクーラーBOXが見えるよう前面を一部透過しています



★その他注意事項

予め容器包装に入れて、食品を販売、不特定多数の者に対して無償で譲渡する場合、食品表示法に基づいて、表示する必要があります。

1 名称 **2 保存の方法**（常温保存の物は省略できるが、常温で保存するものでも、期限に影響を与える温度以外の保存条件がある場合（「直射日光を避ける」等）は、保存方法として記載する） **3 消費期限又は賞味期限** **4 添加物** **5 製造所又は加工の所在地及び製造者又は加工者の氏名**

6 アレルゲン（特定原材料として定められている7品目 **小麦、卵、乳、そば、落花生、えび、か**）が入っている場合は必ず記載してください）

7 L-フェニルアラニン化合物を含む（アスパルテームを含む食品には必要） **8 遺伝子組換え食品に関する事項**（「遺伝子組み換えではない」は任意表示）などです。

特に特定たんぱく質（アレルゲン）を含む食品を摂取することにより、何らかのアレルギー症状を引き起こす人にとっては、原因食品を避けることは生命を守ることになるため、この情報は重要です。