

バザーで食品を提供する皆さんへ

2023.3.29 作成

バザー出店の範囲

高松市においては、次に定めるバザー（イベント）を開催し、食品を調理又は販売する場合は、バザー開設報告書の提出が必要となります。

行事例	体育祭、学園祭、文化祭、自治会が開催する町内会の祭り、PTA や子供会が開催するイベントなどで、収益は組織の運営費にあてられるものであること（収益が、個人に分配されたり、食品等事業者が事業の主体となっていないこと）
行為者	主催者又は主催者の関係者自らが、食品を調理提供するものであること
実施場所	学校、保育所、幼稚園、コミュニティーセンターなど
参加対象	行事の主催者の関係者及び周辺住民に限られていること（不特定多数でないこと）

バザー出店の取扱食品（例）

原則、簡易な調理（既製品の加温、解凍、小分け、注ぎ分け、盛付け、若しくは半製品の最終調理（焼く、揚げる、蒸す、煮るなど）をいい、米飯の炊飯を含む。）に限ります。

簡易な調理の範囲（加熱調理品）

中分類	品目（例）	簡易な調理の内容
煮物・汁物	おでん、豚汁、けんちん汁 等	・ 許可施設で煮込んだものを仕入れ、その場で再加熱したもの。 ・ 屋内の仕込み場所で下処理した具材又は下処理済みの既製品を、その場で煮込んだもの。
麺類	焼きそば、うどん、ラーメン、パスタ 等	・ 屋内の仕込み場所で下処理した具材又は下処理済みの既製品を、その場で麺と合わせて焼いたもの。 ・ 既製品の具材と加温した汁又はソースを、その場で茹でた麺類と盛合わせたもの。
粉物	お好み焼、たこ焼き 等	・ 屋内の仕込み場所で下処理した具材又は下処理済みの既製品を、その場で水で溶いた小麦粉等と混ぜ合わせて焼いたもの。
串焼	牛串、焼鳥、焼魚 等	・ 屋内の仕込み場所で下処理した具材又は下処理済みの既製品（あらかじめ串打ちした肉、魚等）を、その場で焼いたもの。
米飯類	カレー	・ 既製品のルーを加温し、その場で炊飯した白米に盛り付けたもの。
	牛丼、唐揚げ丼	・ その場で加熱調理した具材を、その場で炊飯した白米に盛付けたもの。
揚げ物	唐揚げ、コロケ、フライドポテ 等	・ 既製品（半製品）を、その場で揚げたもの。
	ドーナツ、チュロス 等	・ 既製品（半製品）を、その場で揚げたもの。 ・ 既製品（半製品）を、その場で揚げ、既製品のフレーバーをトッピングしたもの。
茹物・蒸物	水餃子、蒸し餃子、中華まん 等	・ 既製品（半製品）を、その場で蒸したもの。
ホットドック	ホットドック	・ 既製品のソーセージを、その場で加熱（焼く・茹でる）し、その場で加熱したパン（ホットドック用）にはさんだもの。

ピザ	ピザ、ピザトースト	・既製品（半製品）を、その場で焼いたもの。 ・屋内の仕込み場所で下処理した具材、生地を、その場で合わせて焼いたもの。
焼菓子	みたらし団子、おやき、ポップコーン 等	・既製品を、その場で再加熱し、既製品のタレをかけたもの。 ・既製品を、その場で再加熱したもの。 ・既製品（半製品）を、その場で加熱調理したもの。 ・既製品（半製品）を、その場で加熱調理し、既製品のフレーバーをトッピングしたもの。
	ベビーカステラ、鯛焼き、大判焼き 等	・水で溶いた生地を、その場で焼いたもの。 ・水で溶いた生地と餡を合わせてその場で焼いたもの。
	ワッフル、クレープ 等	・水で溶いた生地を、その場で焼いて既製品のフレーバー、ソース等をトッピングしたもの。 ・水で溶いた生地を、その場で焼いて既製品のソース、缶詰フルーツ等をトッピングしたもの。
パン	パン	・既製品の冷凍生地を、その場で焼いたもの。 ・屋内の仕込み場所で仕込んだ生地を、その場で焼いたもの。

簡易な調理の範囲（非加熱品）

飲み物	ジュース	・既製品を、カップに注ぎ分けたもの。
	コーヒー、紅茶	・屋内の仕込み場所で挽いた豆を使い、その場でドリップしたもの。 ・既製品のコーヒー、紅茶を、その場でドリップしたもの。 ・既製品のティーパックにお湯を注いだもの。
	ビール、アルコール類	・既製品を、カップに注ぎ分けたもの。 ・ビア樽を仕入れ、ビールサーバーを使って注いだもの。
氷菓	かき氷	・既製品の氷（水のみを使用した氷）を、その場で削氷器を使って削り、既製品のシロップをかけたもの。
	アイスクリン	・既製品のアイスを、その場でディッシャーを使ってカップ、コーンに盛り付けたもの。

注意事項

★原則として、取扱う食品は、食中毒防止の観点から次の条件を満たしてください。

- 1 提供食品は、簡易に調理、加工できるもの
- 2 提供直前に加熱調理するもの
- 3 生ものを利用しないもの（刺身、寿司、生野菜、生果実などは取り扱えません。）

★作業場は、次の条件を満たしてください。

- 1 作業場は、取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。
- 2 作業場は、清潔で衛生的な場所にあること。（作業場の上部、側面、背面の3方を清掃しやすい材質の布等で囲むこと。）
- 3 手洗い設備を設置すること。（40～80リットル以上の給水タンク及び同容量の廃水タンクを含む。）
- 4 原材料や器具等を衛生的に保管する設備を設置すること。
- 5 汚液、汚臭が漏れない構造の廃棄物容器を設置すること。

★テント等の簡易な施設を用いて食品の調理を行う場合、当該施設内で仕込み（野菜、果物、肉、魚等の下処理）は行わないでください。



バザー開設報告書の提出

【提出書類】

- ・バザー開設報告書
- ・イベント等のチラシ（作成している場合のみ。）

【提出先】

高松市保健所生活衛生課窓口

※バザー開設報告書は、パソコンやスマートフォンを用いて提出できます。

PC → <https://logoform.jp/form/dV7M/69729>

スマホ →



(宛先) 高松市保健所長

バザー開設報告書

下記によりバザーを開設するので、食品衛生法第28条の規定に準じて報告します。
記

バザーの名称			
開設者	住 所		
	氏 名	※団体の場合は、団体名及び役職名	
担当者	氏 名 ふりがな		
	電 話 番 号	TEL - -	
実 施 場 所		高松市	
実 施 期 間		令和 年 月 日から 令和 年 月 日まで () 日間	
バザーの要件 該当する場合は□に✓		☐ 行事の収益が、個人に分配されたり、飲食業者が行事の主体になっていません。また、不特定多数の方が参加できるような広報（テレビ、ラジオ、機関誌などの活用）を行っていません。	
No	取扱い品目	調理行為の 有無	供食直前 加熱の有無
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

※ 参考資料(開催チラシ等)があれば、添付してください。

(裏)

No	取扱い品目	調理行為の 有無	供食直前 加熱の有無
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

※ 参考資料(開催チラシ等)があれば、添付してください。