

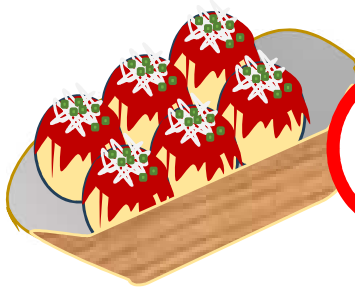
ホームページの内容を充実させました！

バザーで食品を提供する方へ

学生、婦人会、ボランティア、公民館グループ等が、祭りやイベント等で食品を調理・販売する際は【バザーの実施届】を事前にご提出ください。

バザーでは、**簡易な調理工程の食品・提供直前に十分加熱した食品**等を提供しましょう！

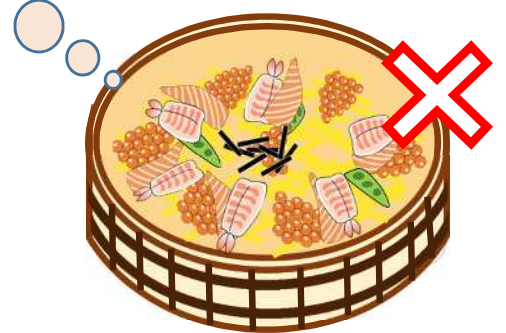
食中毒のリスクが高い食品は
メニューの再考をおすすめします！



たこ焼



フライドポテト



ちらし寿司

おすすめメニューやバザーの注意点を
わかりやすくホームページにまとめています



詳細は、
北九州市保健所のホームページへ！

【お問い合わせ先】

担当地区	管轄の保健所	連絡先
門司・小倉北・小倉南	東部生活衛生課 食品衛生係 北九州市小倉北区馬借一丁目7-1	093-522-8728
若松・八幡東・ 八幡西・戸畑	西部生活衛生課 食品衛生係 北九州市八幡西区黒崎三丁目15-3	093-642-1818

バザーを実施する時のポイント

メニューと調理工程について

おすすめ

○簡易な調理工程で、提供前に十分加熱する食品の例

メニュー例	主なポイント
たこ焼き、イカ焼き、フランクフルト、焼きそば、から揚げ、じゃがバター、回転焼き、ベビーカステラ	・提供する直前に十分な加熱。 ・原材料は市販品、または仕込場所で簡易な下処理を行ったものを使用。

○加熱しないが、衛生的な取扱いが可能な食品等の例

メニュー例	主なポイント
かき氷	市販品の氷を原料とし、密閉構造の自動削氷又は自動砕氷機を使用。シロップも市販品を使用。
アイスクリーム類	ディッシャー等で市販品をつぎ分けたもの。

○好ましくない食品等の例

判断がつかない食品を取り扱う予定の場合は、
管轄の保健所へ早めにご相談ください！



メニュー例	好ましくない理由
ちらし寿司	炊飯後、具材を混ぜ込み、その後加熱工程がないため。黄色ブドウ球菌等による食中毒の恐れあり。
冷たい麺、ざるそば、流しそば、うどん	加熱後に放冷等を行うため、提供直前の加熱に該当しない。

食中毒予防のための注意事項

調理の場所

- ・野外で調理する時は、テントの3方、背面と側面をシート等で覆い、風雨、直射日光を避けましょう。
- ・下ごしらえが必要な場合は、市民センター等十分に広く、調理器具や冷蔵庫等が整った場所を利用しましょう。

調理する人

- ・指輪や時計をはずし、手洗い消毒はこまめにしましょう。
- ・手に傷や手荒れのある人や下痢等で体調の悪い人は、調理しないようにしましょう。

食品の保管

- ・要冷蔵、要冷凍の食品は、調理する直前まで冷蔵庫等で保管しましょう。

調理するとき

- ・食品は中心部まで十分に加熱しましょう。
- ・前日調理は避け、できるだけ作り置きしないようにし、短時間で販売しましょう。
- ・取り扱う食品は、安全に提供できる適切な量とし、許容量を超えるような大量調理は行わないようにしましょう。

検食の保管 食中毒が起こった時に調査をするために・・・

- ・調理した食品をおおむね50グラムずつ別々のビニール袋に入れて、冷凍で2週間保存しておきましょう。