

バザー開設相談票

年 月 日

(宛先) 旭川市保健所長

相談者住所 旭川市7条通10丁目 123-45
氏名 衛 検 太 郎
電話番号 0166-12-3456

次のとおりバザーを開設するので、食品衛生上の注意事項について助言をお願いします。

- 1 目的 町内会員の親睦のため
- 2 開設期間 3年 7月 1日 12時 ~ 3年 7月 1日 18時
- 3 開設場所 旭川市7条通10丁目第三庁舎裏
- 4 施設の概要 別紙のとおり
(下処理・調理・提供場所が確認できる施設全体図を添付する)
- 5 使用水 水道水 ・ 井戸水 (地下水) ・ その他 ()
(該当するものに○をつける)
- 6 提供品目 (記載欄が足りない場合は別紙として添付する)

提供品目	責任者氏名	保健所助言事項
焼き鳥	衛 検 太 郎	有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>
焼きそば	衛 検 花 子	有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>
かき氷	旭 太 郎	有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>
ビール	旭 花 子	有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>
		有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>
		有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>
		有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>

7 衛生管理の方法（いずれかにチェックを入れる）

- 下記ガイドラインに基づいた衛生管理を行います。（各事項にチェックを入れる）
- 下記ガイドラインに基づいたマニュアルを作成し、これに従い衛生管理を行います。

バザー開設時の食品提供におけるガイドライン

- 食品を調理して提供する場合は、基本的に簡易なもの、直前に加熱するものとし、加熱後の細切、成形等を行わないこと
- 加熱調理時は、中心温度が 75°C で 1 分間以上保たれる条件で加熱すること
- 調理はバザー当日に行い、過度な作り置きはしないこと
- 下処理を行う場合は、シンクのある調理室等を使用すること
- 食品は冷蔵庫やクーラーボックス等で保管するなど、適切に温度管理すること
- 自宅では食材の保管や、下処理を含めた調理は行わないこと
- 屋外で調理する場合は、天井と側壁 3 面を有する防水性テントを使用すること
- 調理場内には、ゴミ箱、石けん及び消毒液等を備えた手洗い設備を設け、貯水するときは十分な容量のあるタンク等を設けること
- 調理担当者について、手洗いを徹底し、衛生的な服装で食品を取り扱うこと
- 調理開始前に、調理担当者の健康チェックを行い、体調不良者や手に傷がある者には、食品に直接触れる作業を行わせないこと
- 食器及び容器は、使い捨てのものを使用すること（ただし、洗浄設備が設置されている場合を除く）
- 提供した食品は速やかに喫食させ、持ち帰らせないこと
- 開設中に使用するトイレをあらかじめ決めておくこと
- 廃棄物の処理を適切に行うこと
- 本相談の写しを保管し、責任者はガイドラインを調理担当者へ周知すること
- 提供した食品によって下痢・腹痛等の体調不良者が発生したことが疑われる場合は速やかに保健所へ連絡すること
- 調理済食品の運搬時（調理場所→受渡場所など）は容器に入れるなど汚染防止措置を取ること

