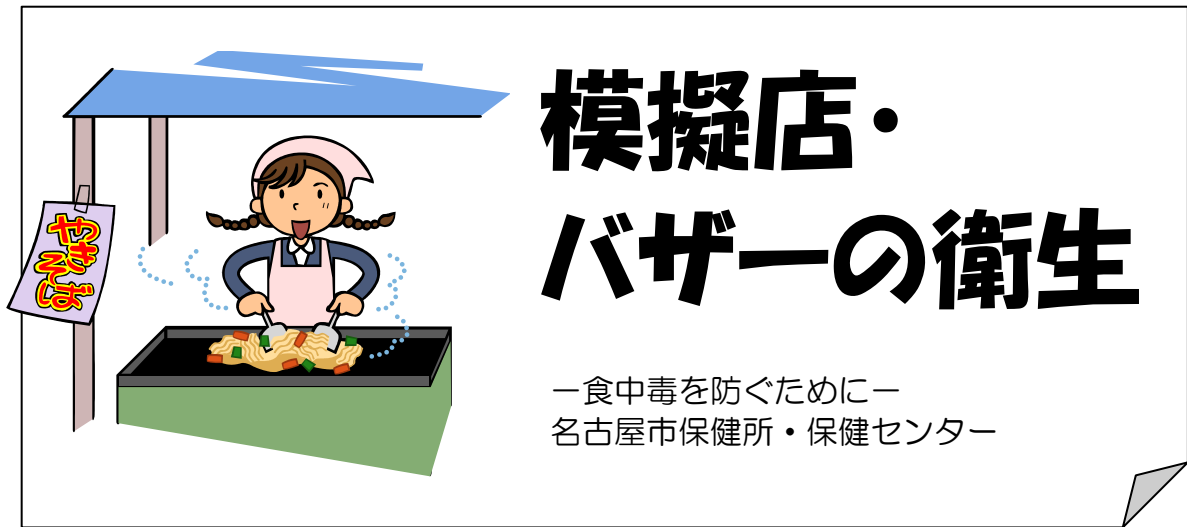




食品の取扱いと責任

健康を保持、増進させるための食品は安全なものである必要があります。
このため、たくさんの人々に食品を提供する場合には、その安全を確保する責任があり、模擬店、バザーも例外ではありません。
模擬店などを計画するときは、まず次のことに注意してください。

1 調理、提供した食品には責任があることを 十分認識してください。

模擬店などであっても、調理、提供した食品に対する責任は営業者の場合と変わりません。食中毒などの事故を起こせば責任を免れないことを自覚してください。

2 食品の調理、提供について十分検討してください。

臨時的な模擬店などでは、食品の調理、提供の施設・設備が十分整いません。
また、調理従事者の方も大量の調理には慣れていませんので、食品の取扱いは必要最小限のものとしてください。

模擬店・バザーの計画から実施まで

模擬店、バザーを行うには、事前の計画と十分な準備が必要です。
次のように進めてください。

1 必要かどうかの検討を



2 事前に保健センターへ相談を



4 計画にそった適正な実施



3 保健センターへ実施計画表を提出し、確認を



模擬店実施計画表の提出

模擬店、バザーの実施計画が決まったら、別紙用紙に必要事項を記入のうえ、保健センターに提出してください。

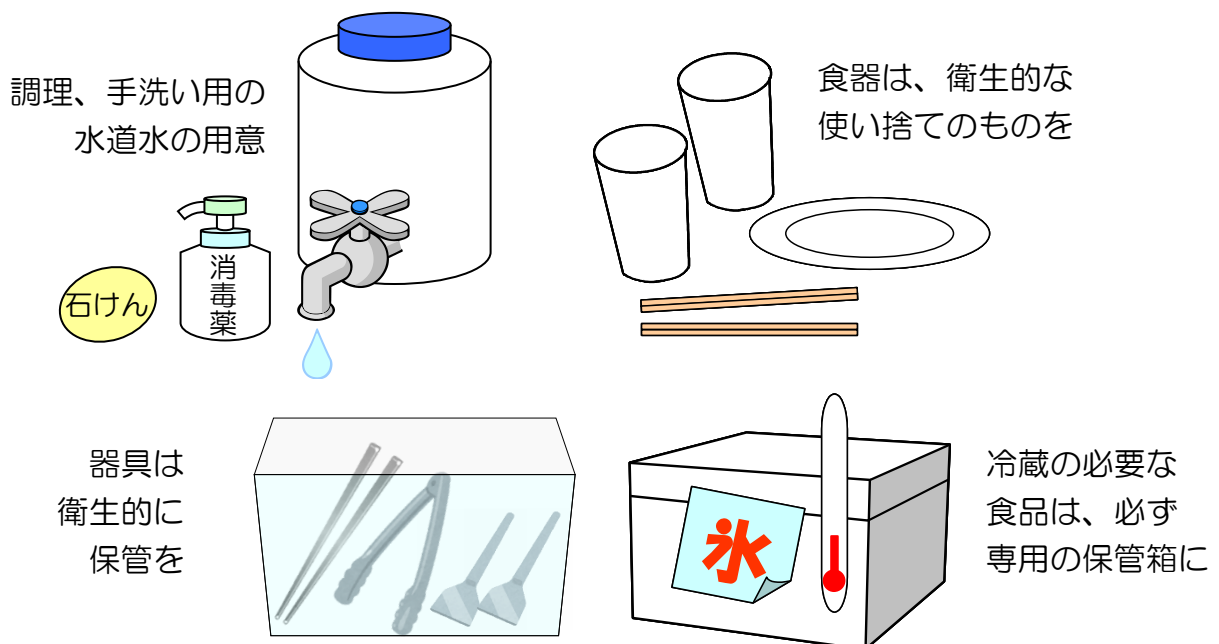
(公園などを使用するときは、土木事務所などの手続きも忘れずに。)

模擬店・バザーの実施での注意事項

1 取扱い食品

- ・ 簡易な調理で熱を加えて食べるもの。（原則として下処理済みの食品に限る。）
例）おでん、でんがく、串かつ、どて焼、焼き鳥、たこ焼、お好み焼、焼そば、中華そば（冷し中華を除く）、うどん（冷しうどんを除く）、五平餅、ぜんざい、フレンチドッグ、アメリカンドッグ、たい焼、大判焼、あんまき、みたらしだんご、カステラ焼、ドーナッツ、クレープ、フレンチフライドポテト
- ・ ビン缶などのコーヒー・ジュースなどの分注 など
（事前に保健センターに十分ご相談ください。）

2 必要な器具、設備



3 調理従事者の励行すること

- よく手を洗ってください。（調理前、トイレの後などは必ず）
- 手指に化膿性のキズがある人や、下痢、腹痛の人は調理しないでください。

4 開催当日の注意

- 原材料は、当日使用分だけ購入してください。
- 食材の中心部まで十分加熱してください。
- 調理したものは早めに食べ、翌日に残さないようにしてください。
- 終了後は、きちんと清掃してください。
- あらかじめ包装された食品を販売する場合は、食品表示を付けてください。

みんなで協力して事故のない楽しい催物に



このリーフレットは古紙パルプ配合を含む再生紙を使用しています。