



バザー・模擬店の心得

営業許可が必要でなくても、食品を取り扱って食中毒等の事故を起こした場合は、責任を負うことになります。

事故や苦情のないように、次のことに気をつけてください。

①調理の場所

- ▶ 屋外の場合、テントの三方を囲み、直射日光やホコリ、異物から守れるように
- ▶ 下ごしらえは、給排水設備があり、調理器具や冷蔵庫等が整った屋内で行う（例：公民館）
- ▶ 部外者や犬・猫・虫等が入らないように

②調理する人

- ▶ 指輪や時計等は外す
- ▶ 食品は素手で扱わず、手袋を着用する
- ▶ 本人または家族が下痢等で体調不良の場合、調理はしない
- ▶ 清潔な服装で（エプロン、三角巾、マスク等）

心得

③調理するとき

- ▶ 手洗い消毒は薬用石けんでこまめに（水洗い・アルコールのみはダメ）
- ▶ 食品は中心部まで十分に加熱
- ▶ 加熱調理後の食品にさわる時は、はし、 tong 等を使用する
- ▶ 食器類は使い捨てのものを

④保管

- ▶ 作り置きせず、短時間で販売する（当日調理）
- ▶ 調理する直前まで冷蔵庫等で保管
- ▶ ホコリや異物が入らないように食品や容器を管理

大分県北部保健所



よくある落とし穴

食中毒の原因となりやすい食品



前日調理の作り置き
再加熱が不十分
(電子レンジも
要注意)

汚染・増殖

ウェルシュ菌



すぐ食べるからと
外に出っぱなし

汚染・増殖

黄色ブドウ球菌



忙しくて手を洗わずに
食品に触れる

汚染

ノロウイルス
O157



食中毒予防の三原則



つけない



手・器具・食材
よく洗おう!

ふやさない



常温は危険!
早めに食べよう

やっつける

肉は
中心部まで



菌はしぶとい!
十分な加熱を