

学園祭、バザー等での食品提供（よくある質問）

Q 1 飲食物の提供は初めてなのですが、食中毒予防のためにどのようなことに注意したらよいですか？

A 1 食中毒予防のポイントとして、次の点があげられます。

- ①食材は信頼のおける業者や販売店から食品表示を確認し、仕入れましょう。
- ②食材は適切な管理（温度管理、直射日光を避ける等）をしましょう。食中毒菌が増殖する恐れがあるため、前日調理はやめましょう。
- ③十分に手指を洗い、アルコール等で消毒しましょう。手に傷がある場合は、使い捨て手袋等を使いましょう。体調不良時は食品を取扱わないようにしましょう。
- ④食材を加熱する場合は、中心部まで十分に加熱しましょう。
- ⑤食中毒菌が増殖する恐れがあるため、作り置きはやめましょう。
- ⑥食品は家庭等に持ち帰らず、なるべく早く食べきりましょう。

Q 2 営業許可と同じように食品衛生責任者の資格は必要ですか？

A 2 食品衛生責任者の資格は必要ありません。食品取扱者で保健所指導の内容を共有し、安心・安全な食品の提供に努めてください。

Q 3 検便は必要ですか？

A 3 食品取扱者の健康状態を把握するための大切な検査です。なお、検便検査で異常がある方や、下痢等の消化器症状のある方は調理行為を行わないようにしてください。

Q 4 イベントの施設長の名前でなく、運営委員会等の代表者名で提出できますか。

A 4 行事内容及び出店が営業でないと認められる場合において、届出者は運営委員会等の代表者名で構いません。当該施設におけるイベントの運営委員会等の代表者名でも構いません。詳細は担当窓口（各区衛生課）までご相談ください。

学園祭、バザー等での食品提供（よくある質問）

Q5 衛生管理計画はどのように作成すればいいですか？

A5 届出書類の裏面に記載いただく内容が衛生管理計画となっています。書き方についてわからない場合は、担当窓口（各区衛生課）までご相談ください。

Q6 学園祭やバザー等で食品の調理は行わず、物品販売しか行わないのですが、届出は必要ですか？

A6 届出を出す必要はありません。食品の表示や衛生管理（温度管理等）に注意して販売して下さい。ご不安な点があれば、担当窓口（各区衛生課）までご相談ください。

Q7 市民センターや公民館でのお祭りは届出対象になりますか？仮設営業等の許可を取得が必要ですか？

A7 利用者や地域住民を対象にした行事であって、業とでない判断できる場合については、届出対象となります。その場合、仮設営業等の許可は不要です。判断に迷われた場合は、担当窓口（各区衛生課）までご相談ください。

Q8 水質検査書はどのような時に必要ですか？

A8 井戸水を調理等に使用する場合には、飲用できる水質であることを定期的に検査する必要があります。水道水を使用する場合は、検査は不要です。ご不明点等ある場合は、担当窓口（各区衛生課）までご相談ください。