

模擬店について

京都府中丹東保健所環境衛生室
(0773)75-1156

* 模擬店とは・・・

主催者（PTA、事業所、自治会、行事実行委員会等）が行う催し（学園祭、地域で行う行事、バザー等）に付随して、参加者に食品を提供することを目的とするものであって、主催者の責任のもとで行われる食品の調理、加工及び販売行為をいいます。（提供場所以外での下準備等を含みます）

ただし、その行為が反復継続性など社会通念上営業と認識される行為を除きます。なお、開催頻度は年1回、開催期間は1～3日間程度を目安にしてください。

1 届出

主催者は、別記様式による模擬店開設届を開設の7日前までに保健所長に1部提出してください。

2 提供食品

提供食品は、原則としてその場で喫食するものとし、喫食直前に加熱することが望ましいです。なお、加熱しない食品にあっては、特に調理、加工及び保管を適切に行ってください。食品を選択する際には従事者の体制（経験、人数）、施設の衛生環境、季節等を考慮してください。

提供食品例

- (1) 主食
めん類、カレーライス、炊き込みごはん、おにぎり等
- (2) 副食
からあげ、やきとり、おでん等
- (3) 菓子
たい焼き、綿菓子、クレープ、ぜんざい、みたらし団子、焼き菓子、わらびもち等
- (4) 飲み物
ジュース、コーヒー、牛乳等
- (5) その他
お好み焼き、たこ焼き、かき氷、アイスクリーム、市販食品等

3 衛生管理

主催者は各部署ごとに食品衛生上の責任者を選任し、次により、従事者、食品及び施設等の衛生管理に当たらせてください。（下準備の調理、加工を含みます）

(1) 従事者

- ア 下痢等の消化器症状のある者は直接食品に触れる業務に従事しない。
- イ 清潔な作業衣を着用する。
- ウ 手の爪を短く切る。
- エ 調理等に際しては、指輪や時計等はずす。
- オ できるだけ食品に直接触れないよう使い捨て手袋を着用する。特に、手指に傷のある者は必ず着用する。
- カ 調理前及び用便後には、手洗い、消毒を励行する。

(2) 食品の取扱い

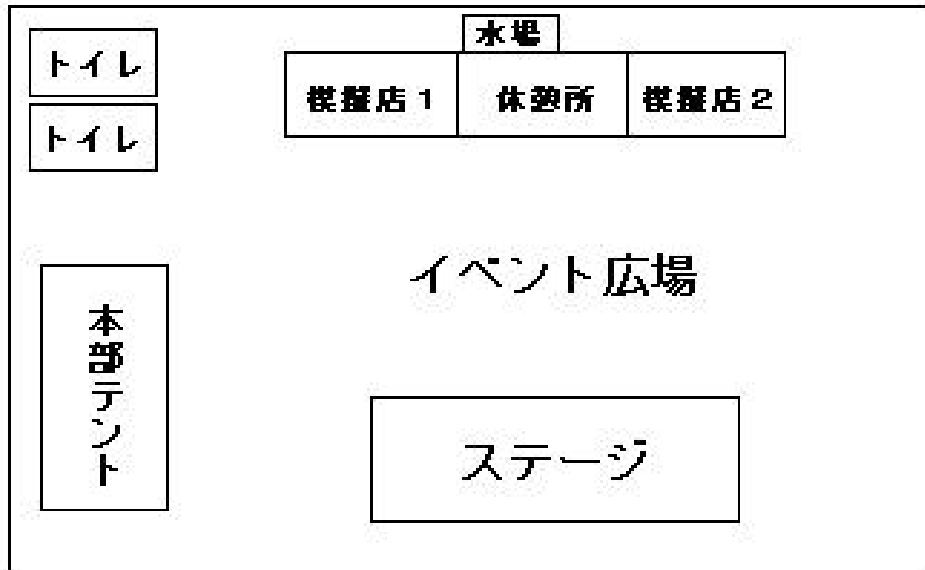
- ア 食品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等を点検する。
- イ 食品は必要に応じ冷蔵保管する等、品質の低下や外部から汚染を受けないよう衛生的に管理する。
- ウ 食品を加熱する場合にあっては、中心部まで十分に加熱する。調理後の食品はできる限り速やかに提供するとともに速やかな喫食を呼びかける。
- エ 予め容器包装に入れられた食品を販売する場合にあっては、適正な表示をする。

(3) 施設等

- ア 屋外での調理、加工行為は、必要最小限とする。下準備等については、調理器具等が備わった衛生管理の行き届いた施設内で行い、屋外での調理及び販売等に当たっては、テント等の中で行う。
- イ 使用する容器及び調理器具等は清潔なものを使用する。
- ウ 飲用に適する水を十分に確保する。
- エ 提供食品に応じて保冷設備を設ける。
- オ 食品取扱設備及び施設を清潔に保つとともに、使用済みの食器等廃棄物の処理を適正に行う。
- カ 調理を行う場所又はその付近に手洗設備及び消毒液を備える。

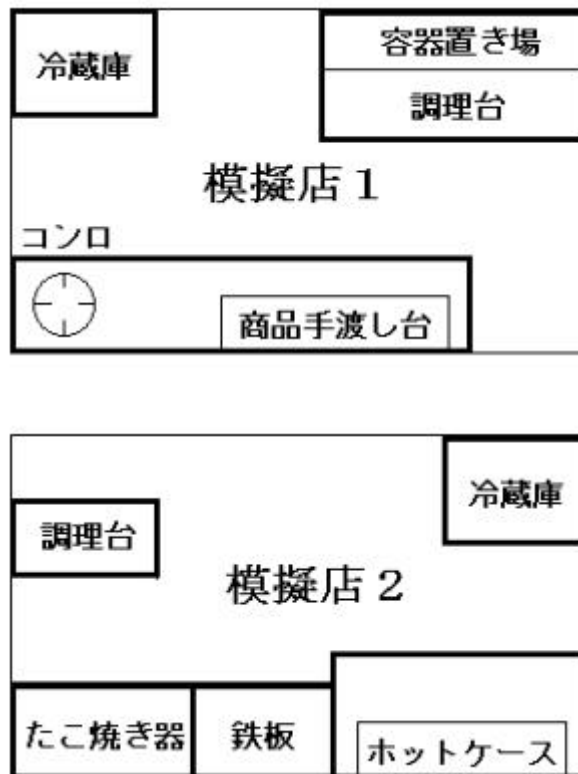
別紙 1 記入例

付
近
の
見
取
り
図



手洗い設備、飲用として用いる水場があるかわかるように記載してください。
水道などが通っていない場所でも水タンクを用意するなどしてください。

調
理
施
設
の
平
面
図



加熱調理器具、保冷設備があるかなどがわかるように記載してください。