

# 模擬店指導要領

## 第1 趣旨

本要領は、町内会等が主体となった地域の催し物、学園祭やバザー等イベントで行われる、社会通念上、営業と認められない飲食店等類似行為に起因する食品衛生上の危害を防止するため、必要な行政指導事項を定める。

## 第2 本要領で取扱う対象

この要領でいう飲食店等類似行為とは、イベントに付随して主催者の責任のもと、当該イベントにおいて営業行為を行わない者が参加者に食品を調理・加工して販売する行為を指す。

ただし、その行為が反復継続するなど社会通念上営業と判断されるもの、食品の提供を目的としたイベントであるものは除く。

### 1 対象の例示

以下の形態をとるものであって、営利を目的としないもの

- (1) 町内会や自治会等の住民組織が行う祭り、イベント
- (2) 学校等（PTA、保育園、幼稚園を含む）が行う学校祭、運動会、バザー
- (3) 福祉団体が自らの施設を利用する関係者に対して行う各種行事
- (4) 神社、仏閣等が行う祭礼等におけるふるまい

### 2 開催頻度

同一の主催者が同様形態で実施する模擬店の開催頻度が概ね年3回以内、1回の開催日数が3日以下を対象とする。

## 第3 指導事項

### 1 模擬店開設届

#### (1) 届出

主催者は、別記様式による模擬店開設届を開設の2週間前までに保健所長に1部提出する。なお、主催者側が受付印を必要とする場合は2部提出の上、1部に押印して返却すること。

#### (2) 提供食品について

原則として、調理・加工が簡易なもので、提供直前に加熱してその場で喫食するものとし、具体例は、次のとおりとする。

| 分 類      | 取扱いの注意点   | 例 示                                       |
|----------|---|---|
| 煮物類      | 事前に調理場等の清潔な場所（以下、調理場という。）で下処理した食材を、その場で煮込むこと。   | 豚汁、おでん、煮込、けんちん汁等                          |
| 焼物類      | 事前に調理場で下処理した食材を、その場で焼くこと。   | 焼き鳥、焼き貝、いか焼、焼きょうざ、焼魚等                     |
| 揚げ物      | 事前に調理場で下処理した食材を、調整した溶き粉、パン粉につけてその場で油により揚げること。   | 串カツ、フライドチキン、フライドポテト、からあげ等                 |
| 茹で物、蒸し物  | 事前に調理場で下処理した食材を、その場で茹でる又は蒸すこと。  | じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等                    |
| お好み焼類    | 水に溶いた小麦粉等と、事前に調理場で下処理した食材を、その場で混ぜ合わせて焼くこと。  | たこ焼き、お好み焼き等                               |
| めん類      | 事前に調理場で下処理した食材とめん類を、その場で加熱調理すること。   | 焼きそば、うどん等                                 |
| ごはん類     | ごはんは、可能な限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。<br>現地で炊飯する場合は、事前に調理場で下処理をし、炊飯後は65℃以上で保温すること。                               | カレー、牛丼等                                   |
| レトルト食品   | 現地で加熱し、又はそのまま盛り付けること。   |   |
| 菓子類      | 提供食品は調理場で下処理したものを、その場で加熱調理したものとすること。  | たい焼き、綿菓子、クレープ等<br>（ただし、現地で最終加熱を伴わないものを除く） |
| アイスクリーム類 | ソフトクリームの提供は、市販品または押し出し式ソフトクリームのみに限ること。  |   |
| 酒類       | ビールサーバーによる提供は、専門の業者により衛生的に管理されたサーバーを用いること。  | 日本酒、ビール、焼酎、等                              |
| 飲料       | ジュースは市販品を小分けするものに限ることとし、その場での製造は不可とする。<br>牛乳は市販品を小分けするものに限ることとし、保冷設備を設けて、保存温度を遵守すること。なお、容器の移し替えは衛生的に行うこと。 | ジュース、カルピス、牛乳等                             |
| かき氷      | かき氷に使用する氷は飲用に適する水で製造されていること。  |   |

## 2 衛生管理

主催者は各部署あるいは出店者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る。（下処理の際の調理、加工を含む。）

### (1) 従事者

- ア 嘔吐・下痢等の消化器症状のある者、手指に傷のある者は直接食品に触れる業務に従事しないこと。
- イ 清潔な作業衣を着用すること。
- ウ 髪をまとめ、帽子・三角巾を着用すること。
- エ 手の爪を短く切ること。
- オ 調理等に際しては、指輪や時計等はずすこと。
- カ 食品に直接触れないよう使い捨て手袋やマスクを着用すること。
- キ 調理前及び用便後には、手洗い、消毒を励行すること。

### (2) 食品の取扱い

- ア 食品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等を点検すること。また、仕入れは可能な限り当日に行うこと。
- 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こと。
- ウ 食品を加熱する場合にあっては、提供直前に中心部まで十分に加熱し、調理後の食品はできる限り速やかに提供するとともに、速やかな現地での喫食を呼びかけること。
- エ 屋外での調理・加工行為は必要最小限とし、屋外での調理及び販売等に当たっては、「(3) 施設設備等」を満たす施設で行うこと。
- オ 下処理については、原則として、提供当日に衛生管理の行き届いた調理場で行い、家庭で行わないこと。
- カ 提供数量は、余裕を持って調理提供できる範囲内とすること。

### (3) 施設設備等

- ア 屋外での調理及び販売にあたっては、テント等の中で行うこと。
- イ 使用する器具及び調理器具等は清潔なものを使用すること。なお、原則、食器は使い捨てを使用すること。
- ウ 飲用に適する水を十分確保すること。
- エ 提供食品に応じ、保冷設備を設けること。
- オ 食品取扱設備及び施設を清潔に保つこと。
- カ 調理を行う場合は、使用に便利な位置に手洗い設備及び消毒設備を設けること。
- キ 不浸透性有蓋廃棄物容器を備えること。

## 附 則

- この要領は、平成15年12月25日から施行する。
- この要領は、平成30年4月2日から施行する。
- この要領は、令和6年3月19日から施行する。

(別記様式)

# 模 擬 店 開 設 届

年 月 日

京都府 保健所長 様

(団体の場合は、その主催者団体の事務所の所在地)  
住 所

(団体の場合は、その主催者団体の名称、代表者の役職及び氏名)  
氏 名

電話番号 ( ) -

次のとおり模擬店を開設しますので、届けます。

| 1 催 し の 内 容           |                      |          |          |
|-----------------------|----------------------|----------|----------|
| 名 称                   |                      |          |          |
| 目 的                   |                      |          |          |
| 開 催 日                 | 年 月 日 ~ 月 日 ( 日間)    |          |          |
| 開 催 場 所               |                      |          |          |
| 下処理を行う場所<br>(ある場合に記載) |                      |          |          |
| 2 模 擬 店 の 内 容         |                      |          |          |
| 模擬店の番号<br>提 供 食 品     | 提供予定数量<br>(○食分、○個など) | 衛生責任者の氏名 | 調理従事者の人数 |
| ①                     |                      |          |          |
| ②                     |                      |          |          |
| ③                     |                      |          |          |
| ④                     |                      |          |          |
| ⑤                     |                      |          |          |
| ⑥                     |                      |          |          |

▲ 添付書類 付近の見取り図及び会場内の配置図 別紙1  
調理施設の平面図及び取扱品目の調理工程 別紙2

別紙 1

付  
近  
の  
見  
取  
り  
図

会  
場  
内  
の  
テ  
ン  
ト  
棟  
の  
配  
置  
図

別紙2

|                                      |                   |
|--------------------------------------|-------------------|
| 模擬店の番号 ( )                           |                   |
| テ<br>ン<br>ト<br>内<br>の<br>配<br>置<br>図 |                   |
| 取 扱 品 目                              | 調理工程 (下処理又は予製を含む) |
|                                      |                   |

(別記様式・記入例)

## 模擬店開設届 (記入例)

年 月 日

京都府 保健所長 様

(団体の場合は、その主催者団体の事務所の所在地)

住 所 京都府〇〇市〇〇町■■番地

(団体の場合は、その主催者団体の名称、代表者の役職及び氏名)

氏 名 〇〇町桜まつり実行委員会

委員長 京都 太郎

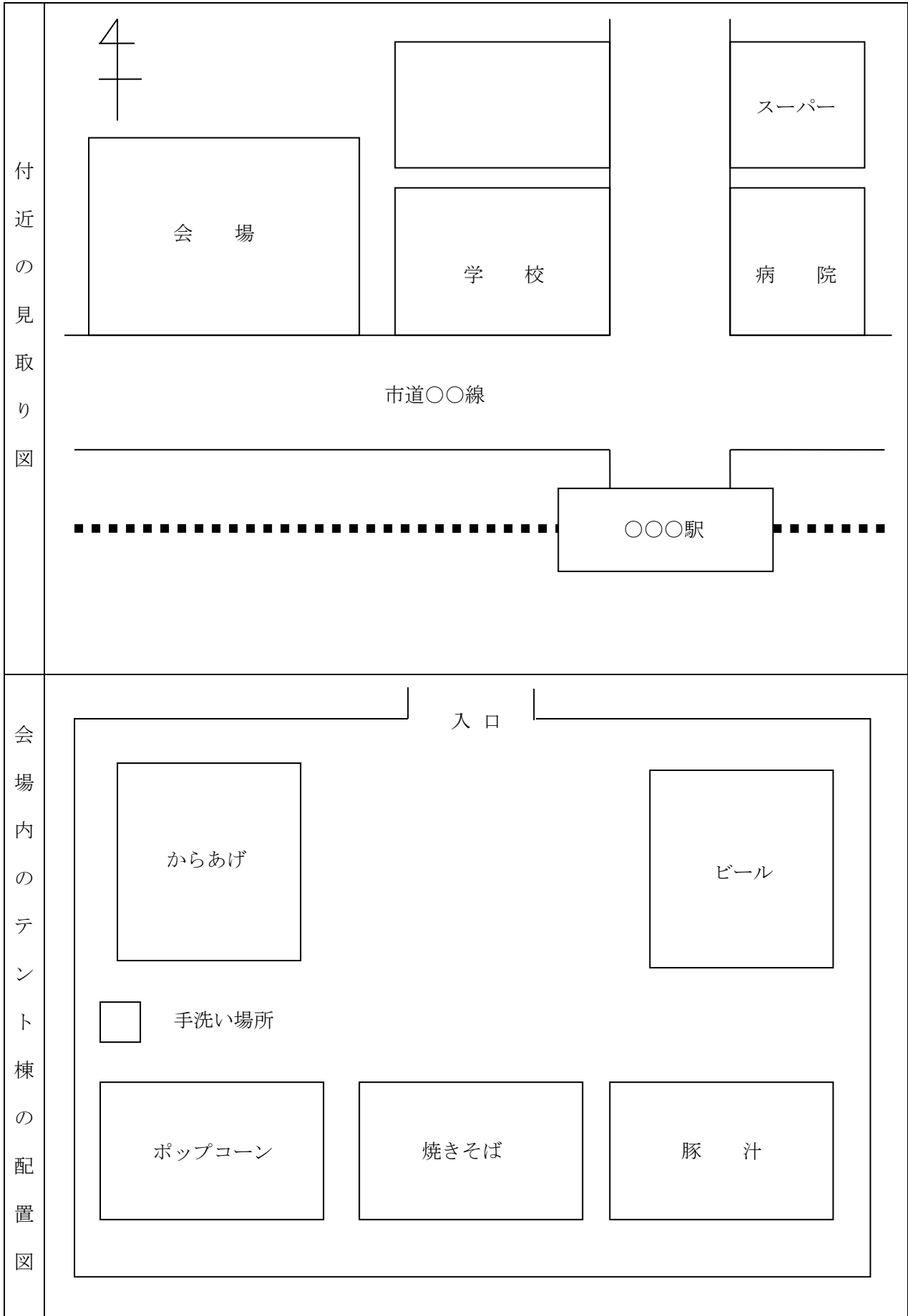
電話番号 (075) 414-△△△△

次のとおり模擬店を開設しますので、届けます。

| 1 催しの内容               |                             |          |          |
|-----------------------|-----------------------------|----------|----------|
| 名 称                   | 〇〇町桜まつり                     |          |          |
| 目 的                   | 地域住民の交流のため                  |          |          |
| 開 催 日                 | 令和〇年〇月〇日 ~ 〇月〇日 ( 3日間)      |          |          |
| 開 催 場 所               | ●●公園<br>(京都府〇〇市〇〇町■■番地)     |          |          |
| 下処理を行う場所<br>(ある場合に記載) | □□公民館調理室<br>(京都府〇〇市〇〇町◇◇番地) |          |          |
| 2 模 擬 店 の 内 容         |                             |          |          |
| 模擬店の番号<br>提 供 食 品     | 提供予定数量<br>(○食分、○個など)        | 衛生責任者の氏名 | 調理従事者の人数 |
| ①からあげ                 | 50食                         | 京都 太郎    | 2名       |
| ②ポップコーン               | 50食                         | 山城 一郎    | 2名       |
| ③豚 汁                  | 50食                         | 南丹 花子    | 3名       |
| ④ビール                  | 50食                         | 中丹 二郎    | 1名       |
| ⑤焼きそば                 | 50食                         | 丹後 夏子    | 2名       |
| ⑥                     |                             |          |          |

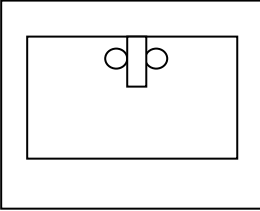
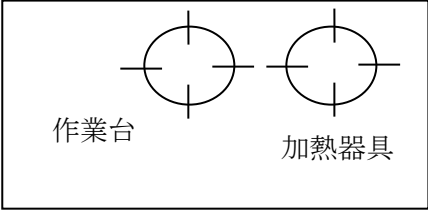
▲ 添付書類 付近の見取り図及び会場内の配置図 別紙1  
調理施設の平面図及び取扱品目の調理工程 別紙2

別紙1 (記入例)





別紙2 (記入例)

|  |   |
|--|---|
| 模擬店の番号 ( ① )   |   |
| テ<br>ン<br>ト<br>内<br>の<br>配<br>置<br>図   | <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 80px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">                     冷蔵設備                 </div> <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 80px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">                      手洗い・消毒液                 </div> <div style="border: 1px solid black; width: 250px; height: 80px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">                      作業台                      加熱器具                 </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; width: 80px; height: 40px; text-align: center;">                     廃棄物容器                 </div> <div style="border: 1px solid black; width: 550px; height: 60px; text-align: center; margin-left: 20px;">                     カウンター                 </div> </div> |
| 取扱品目   | 調理工程 (下処理又は予製を含む)   |
| ①からあげ<br><br>※他の品目の記載例は以下のとおり<br>②ポップコーン<br><br>③豚汁<br><br>④ビール<br><br>⑤焼きそば | ○下処理<br>1 事前に下処理場で鶏肉を一口大に切って容器に入れ、冷蔵庫に保管しておく。<br>○現地<br>2 調味液につける。<br>3 小麦粉をつける。<br>4 油で揚げる。<br>5 揚げたものを器に盛り、提供する。<br><br>○現地<br>1 ポップコーンの豆を製造機にかけて炒る<br>2 塩で味付けをする<br>3 容器に入れて提供する。<br><br>○下処理<br>1 事前に下処理場で野菜・肉等の具材を切って容器に入れ、冷蔵庫に保管しておく。<br>○現地<br>2 鍋に具材を入れ、煮込む。<br>3 味噌で味付けをする。<br>4 十分に煮込んだものを器に盛り、提供する。<br>5 鍋の中の豚汁は弱火で保温しておく。<br><br>○現地<br>1 ビールサーバーから容器にビールを入れ提供する。<br><br>○下処理<br>1 事前に下処理場で、野菜・肉等を加工し、冷蔵庫に容器に入れて保管しておく。<br>2 麺、調味料は市販のものを使用する。<br>○現地<br>3 鉄板の上で具材、麺を炒め、調味料で味付けをする。<br>4 できあがりを容器に移し、提供する。  |