

模擬店を出店する皆様へ

岩手県釜石保健所

学校、町内会等の自治会及び企業内活動等の団体が、自ら**管理**を行い、**営利を目的としない催事**にて食品の調理及び販売をするためには、模擬店開設届の提出が必要です。事業者が営業目的で出店する、又は、参加者が広範囲（不特定多数）に及ぶ際は、臨時営業許可が必要となる場合がありますので、ご注意願います。

1 模擬店の例示（営利目的でないことを前提とする）

- （１） 学校主催の文化祭
- （２） 福祉施設等主催のお祭り
- （３） 町内会（自治会）主催のお祭り

2 提出書類について

- （１） 模擬店開設届
- （２） 設備の概要及び図面

3 施設、器具等の取扱いについて

- （１） 調理は、原則として洗浄設備等を備えた調理室で行い、事前に十分清掃すること。
- （２） 食器、器具等は必要数を揃え、**洗浄消毒を徹底**すること。保管に当たっては、衛生害虫等に汚染されないよう戸棚等を利用すること。

※アイスクリームの盛付用ディッシャー等の調理器具は、**適宜洗浄消毒**すること。

- （３） 調理室は、そ族昆虫等が侵入しないよう対策をとること。
- （４） 調理室、便所等には、手指の洗浄消毒設備を設けること。
- （５） 冷蔵庫には、庫内温度が表示されるよう隔測温度計を設置すること。
- （６） 調理室には、蓋つきの廃棄物容器を設置すること。

4 食品の取扱いについて

- （１） テントでの調理は工程の簡易なもので、**加熱調理が行われるものに限る**こと。
※おにぎり、サンドイッチ、すし、サラダ、生野菜等の食中毒を発生しやすい品目は提供できません。
- （２） 原材料は期限表示を確認のうえ、新鮮な食材を選び、**当日に仕入れる**こと。
- （３） 腐敗しやすい原材料は冷蔵設備等により**適切な温度で保管し、常温で長時間放置しない**こと。
- （４） **前日調理は絶対に行わない**こと。調理したものを次の日まで持ち越さないこと。
- （５） 調理前によく手を洗い、**消毒液で手指の消毒を徹底**すること。

- (6) 焼き鳥、イカ焼き等に使用する生肉や生鮮魚介類は、事前にボイル等加熱し、中心まで十分に加熱すること(加熱済みのものを仕入れる場合は、その旨を届出書類に記載すること)。
- (7) 卵について、割り置きせず注文の都度割卵し、中まで完全に火を通すこと。
- (8) 調理後の食品は、できるだけ早く食べるように指示し、持ち帰りはさせないこと。

5 食品取扱者の衛生管理について

- (1) 従事者及びその責任者を予め定めておき、関係者以外には調理等をさせないこと。
- (2) 清潔な白衣、帽子、マスク等を着用すること。
- (3) 健康観察を行い、体調不良（下痢、発熱等）又は手指に傷がある従事者は、調理作業に従事させないこと。
- (4) 作業前、手が汚れた後（お金に触れた後、トイレの後等）は、必ず手洗いをすること。

お問い合わせ先

釜石保健所 環境衛生課 食品薬務チーム

TEL 0193-27-5523 FAX 0193-25-2294

E-mail CC0008@pref.iwate.jp