

模擬店を出店する皆様へ

岩手県宮古保健所

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 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、**洗浄消毒を確実に**行うこと。また、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。

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上、新鮮な食材を選び、**当日に仕入れる**こと。
- (3) 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。