

# 模擬店衛生講習会

船橋市保健所衛生指導課

# 本日の講習内容

- 1 営業と模擬店のちがい
- 2 模擬店の届出について
- 3 模擬店のリスクについて
- 4 取扱品目の原則
- 5 食品表示について
- 6 食中毒発生時の対応方法

# 模擬店とは？

短期間で終了する地域行事において、不特定多数の者に提供する目的で行う食品の調理、販売等のうち、営業に当たらないものをいう

## ※模擬店ではないため届出不要の例

- ・ 事前申込制などにより、誰が何を食べたかを把握できる場合
- ・ 他の目的で行われるイベントに伴う食品の取扱い  
(例：町会の防災訓練の炊き出し 等)
- ・ 試飲、試食のみのイベント
- ・ 許可を受けた営業者のみが出店するイベント

# 地域行事とは？

1. 町会・自治会等の住民組織が主催する行事  
(夏祭り、盆踊り、運動会、餅つき等)
2. 国、地方公共団体が主催し、又は事務局を務める行事  
(市民まつり、花火大会等)
3. 農業協同組合、漁業協同組合等の各種団体が主催し、  
又は事務局を務める 行事  
(農業祭、漁業祭等)
4. 学校、保育園等、又はその関連団体が主催する行事  
(学園祭、バザー、運動会等)
5. 福祉施設等が地域住民に対して行う行事  
(交流会等)
6. 寺社の祭礼

# 営業に該当する行為（例）

- ❖ 営利を目的として出店する
- ❖ 食品営業を営む者が、営業の一環として行う行為  
(地域行事において、出店者が地域の一員として出店する場合を除く)
- ❖ 同一出店者につき、年間複数回の出店がある
- ❖ イベントチラシやホームページ等で、  
広く開催を周知し、出店者を募集しているイベント  
(地域行事であるイベントは除く)

# 本日の講習内容

- 1 営業と模擬店のちがい
- 2 模擬店の届出について
- 3 模擬店のリスクについて
- 4 取扱品目の原則
- 5 食品表示について
- 6 食中毒発生時の対応方法

# 模擬店の開設届出の流れ

事前準備

▶講習会を受講、取り扱い食品や施設要件等について必要に応じて事前相談

保健所へ書類を提出

▶模擬店責任者が、出店者を取りまとめ届出を提出

開催の2週間前までに  
窓口、メール、FAX 又は 郵送  
にて提出

保健所から指導事項  
の写しの送付

▶窓口でのお渡しのほか、メール、FAX 又は 郵送でお渡し。場合により、電話にて保健所から内容確認 又は 指導事項を伝達

調理従事者全体に  
指導事項を伝達

当日は見回り等  
衛生状況の  
確認をしましょう

出店当日



# 届出様式について

イベントごとに提出するもの（以下2点）

- 模擬店の開設届（様式第1号）  
⇒ イベントの概要について記載
- 出店者一覧表（様式第2号）  
⇒ 各模擬店の概要について記載

# 届出様式について

(用語解説)

食品に関わる衛生管理を担当  
(調理師や食品衛生責任者等の有資格者が望ましい)

模擬店を出店する者又は  
その団体の代表者

主催者



地域行事を主催

模擬店責任者



模擬店を統括

出店者



食品取扱責任者



出店者 兼 食品取扱責任者



# 届出方法

## ➤ 窓口にて届出

## ➤ メール、FAX又は郵送にて届出

※届出内容確認のために連絡する場合がありますので  
電話番号の記載をお願いします。

### 《 船橋市保健所 衛生指導課 食品指導係 》

TEL : 047-409-2594

E-mail : ho-shido@city.funabashi.lg.jp

FAX : 047-409-2592

住所 : 〒273-8506 船橋市北本町1-16-55  
船橋市保健福祉センター2階

# 本日の講習内容

- 1 営業と模擬店のちがい
- 2 模擬店の届出について
- 3 模擬店のリスクについて
- 4 取扱品目の原則
- 5 食品表示について
- 6 食中毒発生時の対応方法

# 模擬店の特徴（リスク）

- ❖ 普段**大量調理**をしない人が調理する。
- ❖ 施設が整備された厨房ではなく、**簡易な設備**で調理し、屋外もしくは通路・体育館など**衛生管理の困難な場所**で食品を提供する。
- ❖ **食品衛生の専門知識のない**、地域住民・父母・学生などが調理を担当する。
- ❖ 家族や友人ではなく、**不特定多数の人**に食品を提供する。



**安全第一**

## これが原則

- 複雑な調理はしない！
- しっかり加熱する！
- 食中毒リスクのあるメニューを避ける！
- 1つの店で複数品目を取り扱わない！

# 食中毒予防3原則

**「つけない」**

正しい手洗い

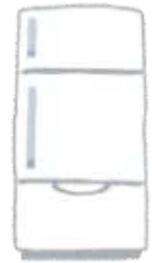


調理器具などの適切な洗浄

**「増やさない」**

冷蔵・冷凍(温度)管理

食品の迅速な取り扱い



**「やっつける」**

中心までしっかり加熱

殺菌・消毒



# 食中毒事例紹介 1

## ～餅つきとノロウイルス～

つけない

### 原因

- 餅つきの全工程が素手で行われており、作業前やトイレ後の手洗いは徹底されていなかった。
- 返しの水は交換されていたが、容器の洗浄はされていなかった。
- 他の器具類も途中段階で十分な洗浄、消毒を行うことなく使用されていた。

このことから、餅つきの初期から臼や杵、返しの水が何らかの原因によりノロウイルスに汚染され、それらを介して餅を汚染し続けたと考えられる。

### 予防のポイント

- 作業前、トイレの後はしっかり手洗いをしましょう。
- 手袋は手洗い後のきれいな手に着用しましょう。
- 体調の悪い人（特に嘔吐、下痢のある場合）は盛り付けを含め調理を避けましょう。
- 十分な水の出る水道設備を確保し、手指、器具の洗浄、消毒を行いましょう。

できていますか？ 衛生的な手洗い



2度洗いが効果的です！  
2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

※アルコールは、ノロウイルスの予防にはあまり効果がないといわれています。

©公財社団法人日本食品衛生協会

# 食中毒患者数 第1位 ノロウイルス

食中毒の原因として、冬だけでなく年間を通して発生しています。原因の多くは調理従事者の手から食品が汚染され食中毒となるもの。ノロウイルスに感染していても嘔吐や下痢などの自覚症状が全くない方も多くいます。

**一番の対策は、  
衛生的な手洗いです。  
十分な水と石けんで  
ノロウイルスを洗い流し  
ましょう！**

温度管理

## 食中毒事例紹介 2

### ～ちらし寿司と黄色ブドウ球菌～

#### 原因

皮膚の常在菌である黄色ブドウ球菌がちらし寿司の錦糸卵に付着し、室温や外気温（冷たくも熱くもない温度）で長時間保管されたことにより耐熱性の毒素を産生。

### ～焼き鳥と黄色ブドウ球菌～

#### 原因

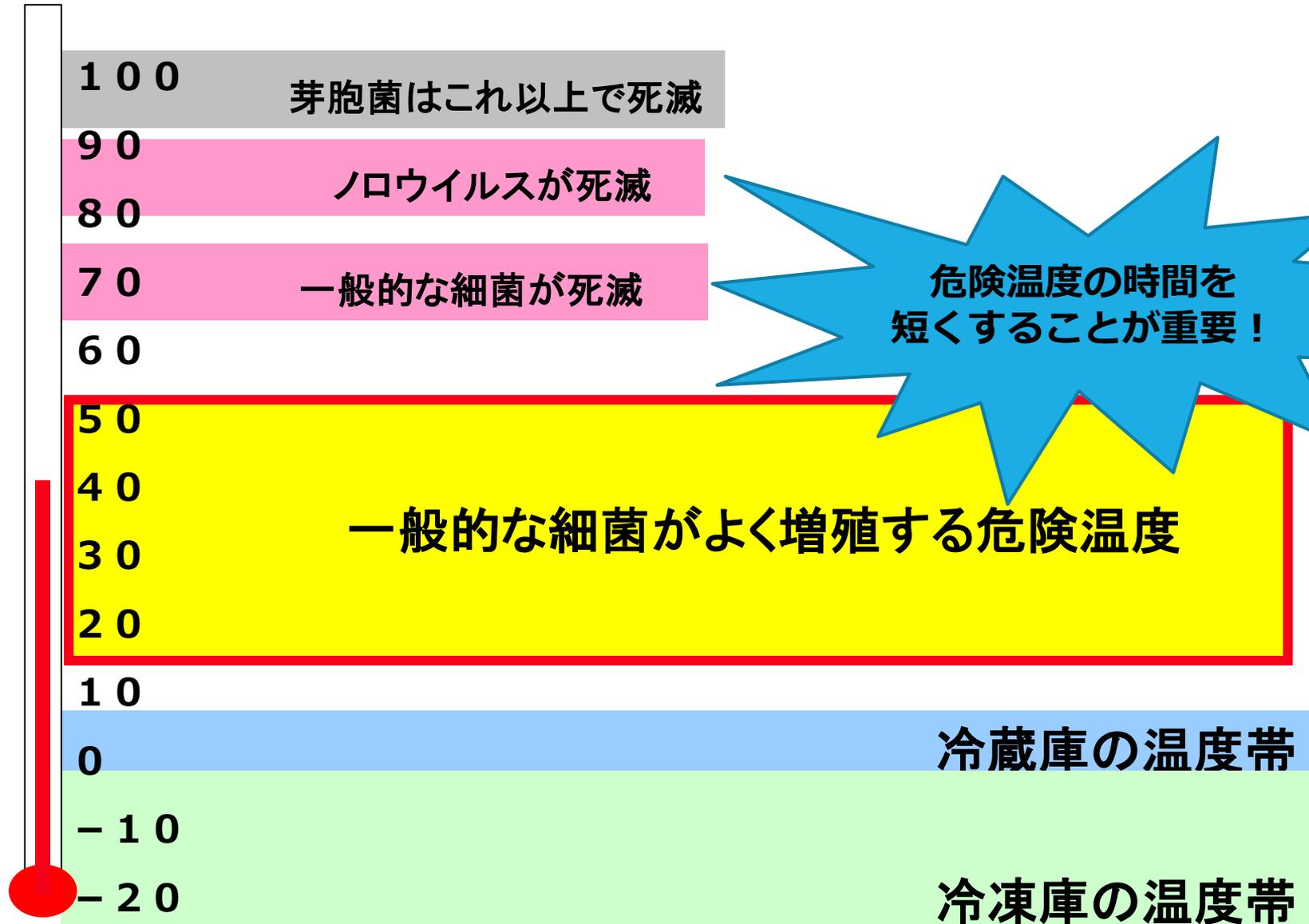
皮膚の常在菌である黄色ブドウ球菌が下焼きをした焼き鳥に付着し、室温で長く放置されたこと及び冷蔵庫が不足していたことが原因で細菌が増殖し、耐熱性の毒素を産生。翌日、再加熱して提供したが、毒素は残ってしまった。

## 予防のポイント

- 前日調理、作り置きはやめましょう。
- 調理した食品は、室温で放置せず、すぐに食べてもらうか、小分けして10℃以下に急冷しましょう。

※再加熱しても毒素は残ります！

# 食中毒菌と温度の関係



# 健康観察の実施について

- 調理従事者は、同居家族を含めイベント開催日の一週間前から**健康観察を実施**すること。

調理従事者又はその同居家族の中に体調が優れない方がいる場合は、調理に参加しないでください。



- 検便は、毎日の健康確認を補完するものとなります。

# 本日の講習内容

- 1 営業と模擬店のちがい
  - 2 模擬店の届出について
  - 3 模擬店のリスクについて
  - 4 取扱品目の原則
  - 5 食品表示について
  - 6 食中毒発生時の対応方法
-

# 取扱品目の原則

- ✓ 調理行程が**簡単**な、煮る・焼く・蒸す・炒めるなどの**簡易な加工（加熱）**とすること。
  - ✓ 危険なメニューの提供は控えること。
- やむを得ず取り扱う場合は、**十分な水**を確保でき**電気冷蔵庫**のある、**衛生的な室内**（調理室等）で行うこと。

# 調理品目について

## ❖危険なメニュー

(主に最終加熱を行わないもの、及び米飯)

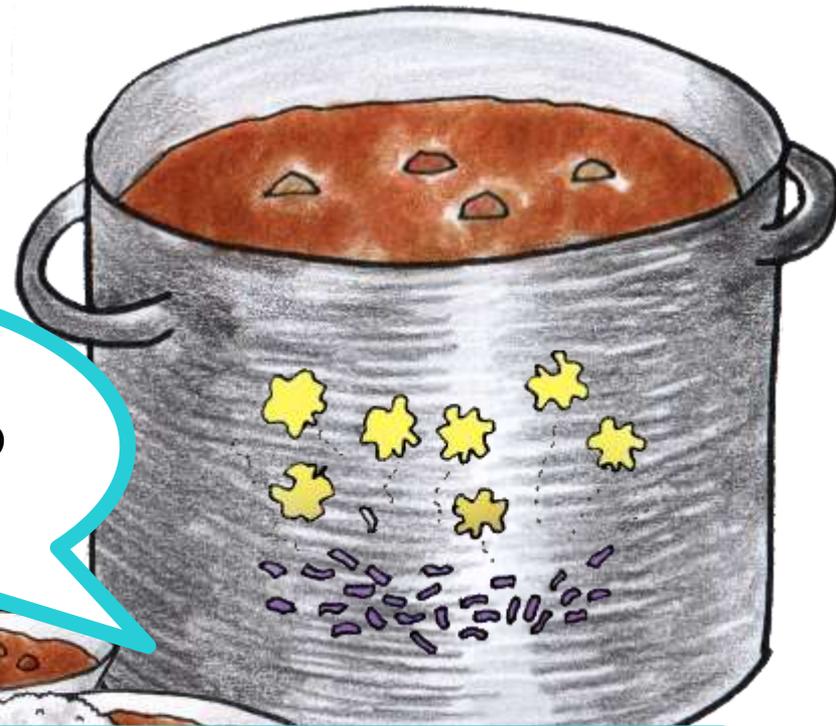
- 米飯類  
(いなりずし、ちらし寿司(刺身抜き)、カレーライス  
餅つき、おにぎり、炊き込みご飯、焼きめし)
- 調理パン(ハンバーガー、サンドイッチ)
- めん類(そうめん、冷やしうどん)
- サラダ、浅漬け(キュウリの一本漬け)
- 自家製の飲料  
(フレッシュジュース、タピオカジュース)
- 生クリーム、カスタードクリーム
- 生もの(刺身やすしの提供)
- 生の食肉、鮮魚介類、牛乳及び乳飲料の販売

# カレーライスが危ない理由

◆加熱食品なのに食中毒が絶えない代表格

栄養豊富な米飯で  
**ぶどう球菌**などが  
増えやすい

酸素が少なく  
**ウエルシュ菌**の  
増殖に最適



つけない

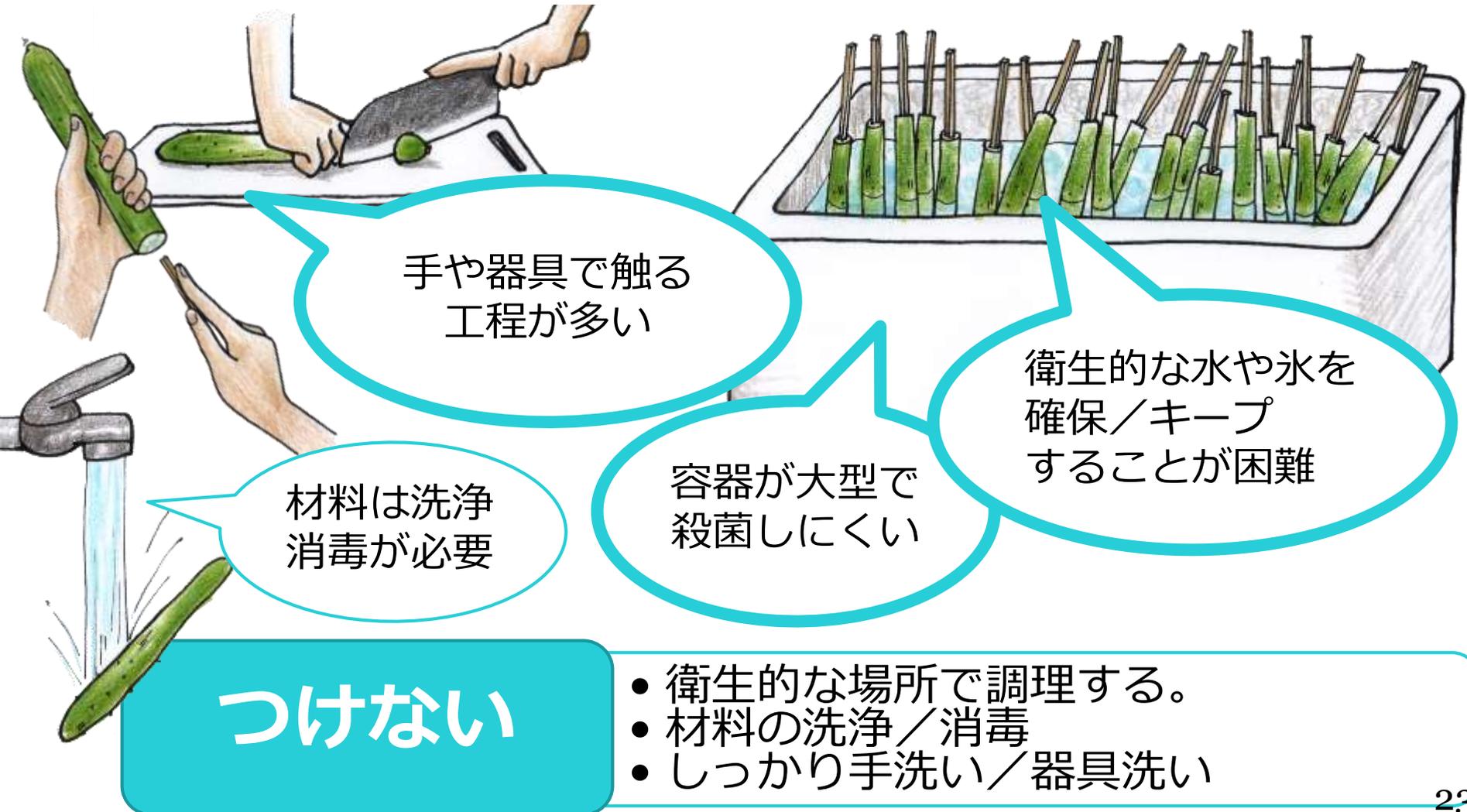
- 衛生的な室内で調理する。
- しっかり手洗い／器具洗い

増やさない

- 火を止めた後、2時間以内に食べきる。

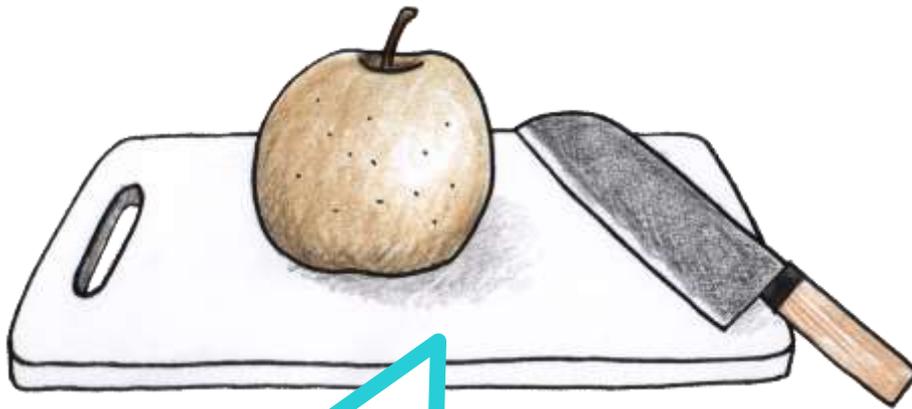
# 冷やしキュウリが危ない理由

◆加熱しない食品であることが最大のリスク

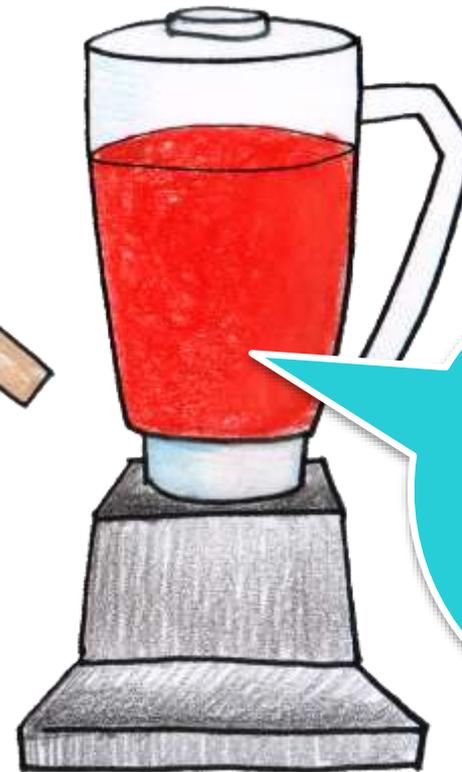


# 自家製飲料が危ない理由

◆加熱しない食品であること＋複雑な器具



手や器具で触る  
工程が多い



単純な機械に  
見えるが…

内部に複雑な  
部品がある



つけない

- 衛生的な室内で調理する。
- 材料の洗浄／消毒
- しっかり手洗い／器具洗い

# 本日の講習内容

- 1 営業と模擬店のちがい
- 2 模擬店の届出について
- 3 模擬店のリスクについて
- 4 取扱品目の原則
- 5 食品表示について

---

- 6 食中毒発生時の対応方法

# 食品の表示について

- 模擬店で容器包装された食品を販売する場合

→食品表示が**必要**です！

※次のスライドを参考に適切な表示をしてください。



- 飲食店等から包装された食品を仕入れ、販売する場合

→仕入先の営業者に表示が添付された食品を納品するよう依頼してください。



# 食品の表示について（例）

**食品関連事業者以外**は、

このような簡易表示で販売できます！

（例）小学校のバザーで袋詰めにしたクッキーを販売する保護者、町内会の祭りで瓶詰めの手作りジャムを販売する町内会の役員 等

名 称：焼き菓子  
 添 加 物：ベーキングパウダー、香料  
 （一部に小麦・乳成分・卵を含む）

保存方法：直射日光を避け常温保存

賞味期限：2019年●月●日

加 工 者：〇〇小学校PTA 代表 船橋 あゆむ  
 千葉県船橋市北本町●-●（〇〇小学校）

自分が添加していなくても、使用した材料の食品表示を確認し、表示にある添加物全てを記載する。

食品の衛生状態を最終的に変化させた者の名称（法人の名称or個人の名前）を記載する。前後に修飾語をつけても可。

製造者：食品を製造から包装までした場合に使用

加工者：食品を小分け、包装した場合に使用

最終的に製造もしくは加工した場所の住所を記載する。

# 本日の講習内容

- 1 営業と模擬店のちがい
- 2 模擬店の届出について
- 3 模擬店のリスクについて
- 4 取扱品目の原則
- 5 食品表示について
- 6 食中毒発生時の対応方法

# 食中毒発生時の対応方法

健康被害に関する情報が入った場合、速やかにご連絡ください。※土日祝含む 24時間対応

**保健所衛生指導課食品指導係**

**(TEL 047-409-2594)**

祭り、イベントによる食中毒発生防止のため、調理従事者の健康管理及び食品の取り扱いには万全を期してください。

**ご清聴ありがとうございました**