

模擬店開設の手引き

I. 模擬店開設届のご案内

- 1 バザー、文化祭、夏祭り等で食品を調理・販売するときは届出をしてください。
- 2 模擬店衛生講習会を受講してください。
令和5年6月8日よりオンラインによる講習会の受講が可能です(※下記 URL 又は二次元バーコード参照)。オンラインを活用し、模擬店責任者のほか、調理に従事する人は、食品衛生についての知識の習得に努めてください。なお、模擬店責任者は、食品取扱責任者等の調理従事者に対し、本手引きの内容及び講習会の受講について周知してください。
- 3 開設届は、保健所の指導を行事に反映できるよう、模擬店の開設2週間前を目安に、模擬店責任者が届け出てください。
- 4 模擬店を開設する際の注意点は、手引き2ページ「II. 模擬店を開設する際の注意事項」を参照してください。
- 5 屋外における取扱品目は、模擬店での調理工程が簡単な、加熱または加工する食品としてください。詳しくは、別添1「取り扱う食品（例示）」を参照してください。
- 6 **食中毒が発生した場合は、食品を提供した方の責任が問われることになります。**
食中毒の発生を防止するために、調理従事者(その同居家族も含む。)の健康管理に努めるとともに食品の取扱いに万全を期してください。
万が一食中毒の発生が疑われる場合は、ただちに保健所に届け出てください。

連絡先 船橋市保健所衛生指導課食品指導係 Tel 047-409-2594

※模擬店衛生講習会について（市ホームページ）

URL <https://www.city.funabashi.lg.jp/kenkou/eisei/001/p052340.html>



II. 模擬店を開設する際の注意事項

①調理従事者に、体調不良はありませんか？

- ・食品を調理する人、販売にあたり食品に直接触れる（盛り付けを含む）人は、同居家族も含めイベント開催日1週間前より健康観察を実施してください。健康観察には、別添2「健康観察表」をご活用ください。
- ・体調不良*がある人（皮膚の化膿性疾患等を除く。）は、盛付を含め調理に従事しないようにしてください。

*健康観察項目：(1)黄疸 (2)下痢 (3)腹痛 (4)発熱 (5)皮膚の化膿性疾患等

(6)耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。) (7)吐き気及びおう吐

※家族に同様の症状（皮膚の化膿性疾患等を除く。）がある場合や、一週間以内に症状があった場合でも注意が必要です。

- ・皮膚の化膿性疾患等（手指に傷や手荒れ）がある人は、ビニール手袋を着用するなど食品の汚染を防止しましょう。
(傷の部分に食中毒を起こす黄色ぶどう球菌等が発育していることがあります。)
- ・検便は毎日の健康観察を補完するものになります。事前に検便を実施すると、O157などの保菌者でない事が確認できますので、有効に活用しましょう。

②手洗いをしっかりしましょう。

- ・手指の汚染が食品に付着し、食中毒につながります。
※手指は、流水・液体石けんで洗い、ペーパータオル又は各個人専用のきれいな手拭で拭いた後、アルコール等で消毒をしましょう。(消毒にアルコールを使用する場合は、水分を十分に拭き取ってから使用します。)
- ※十分な水量を確保し、しっかり汚れを洗い流すこともポイントです。
- ※汗をぬぐうタオルと手洗い用のタオルは別にしてください。
- ※一つの作業に集中しましょう。食品と金銭を同時に取り扱わないようにしてください。
- ※作業前、トイレの後や、違う作業に移る際など、こまめに手洗いをしましょう。

③食品を扱う手袋は衛生的に使いましょう。

- ・手袋には、気が付かないうちに、汚れが沢山付着しています。手袋は、手洗い後のきれいな手に着用しましょう。
- ※作業中は、調理中の食品以外の物には触らないようにしましょう。
万が一、顔や他の物などを触った場合は、その都度手袋を交換しましょう。

④食品の温度管理を徹底しましょう。

- ・クーラーボックス等に温度計を入れ、定期的に温度を確認しましょう。
※保冷剤を食品の数量に応じて用意してください。
- ・販売までに時間がある場合は、保冷剤を入れる等食品の温度管理をしましょう。
※食中毒の原因となる細菌は20℃～50℃で良く増殖します。食品を保管する場合は、この温度帯を避け、低温（10℃以下）または高温（65℃以上）での保管に心がけてください。
- ・食品は、覆いをする等、直射日光、ほこりや砂を避けて保管しましょう。

⑤食品は中心部まで十分に加熱しましょう。

- ・食肉は、中心部が75℃で1分以上、カキやホンビノス貝等の二枚貝は、中心部が85℃～90℃で90秒以上加熱してください。
※特にお子様やお年寄りなど抵抗力の弱い方は、症状が重篤化することがありますので、加熱不十分な食品を提供しないようにしてください。

⑥調理は簡易な加工とし、前日調理は止めましょう。多すぎる調理も危険です。

- ・模擬店においては、煮る・焼く・蒸す・炒めるなどの簡易な加工のみとし、前日に調理した物の販売は行わないでください。一晩で、食品中に食中毒菌が増えていることがあります。
- ・食品の調理は、無理の無い量で、保存時間が長くない量に留めてください。必要以上の作り置きは危険です。
※時間の経過によって食品が傷みやすい状況になります。調理後、2時間以内を目安に食べるようにしてください。

⑦業者の製造能力を超える大量の注文を行わないようにしましょう。

業者から調理済みの食品を仕入れて販売する場合は、以下の事項に注意しましょう。

- ・業者の製造能力を確かめて、製造能力を超える大量の注文はしないでください。
- ・来場者に販売する直前に食品が届くよう配達を依頼してください。
- ・販売までに時間がある場合は、保冷剤を入れる等食品の温度管理をしてください。

⑧その場で召し上がって頂くようご案内を！

- ・購入者に対し、食品は持ち帰りをせず、会場内で早めに召し上がって頂くよう御案内下さい。
※模擬店の調理品は、保管に向いていません。作ってから食べるまで時間をおかない事が大切です。

⑨食物アレルギー疾患を有する方に、情報提供を行えるようにしましょう。

- ・アレルギー表示が義務付けられている8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、

落花生)については、原材料及び副原材料(調味料等)の一括表示等から、使用・混入の有無を把握しておいてください。

また、表示が勧められている20品目(アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)についても、できるだけ使用・混入の有無の把握を心がけてください。

食中毒が疑われるような状況が発生した場合は、

すぐに保健所へ連絡してください。

連絡先：船橋市保健所衛生指導課 食品指導係

電 話：047-409-2594

III. よくある質問

Q：模擬店の届出は義務ですか？

A：義務ではありません。したがって、届出をせずとも模擬店を開設することには差し支えありません。しかしながら、保健所が模擬店の開設及び食品の取扱い状況等について把握し、食中毒の発生を予防することを目的として、皆様には届出にご協力いただいておりますので、ご理解をお願いいたします。

Q：模擬店を開設するにあたり、検便の実施は義務ですか？

A：調理に携わる場合は、同居家族も含めて健康観察を実施していただくことが重要です。検便の実施は義務ではありませんが、毎日の健康観察を補完するものとなりますので有効に活用していただきたいと思います。

Q：メニュー「〇〇〇」を扱いたいが、できますか。

A：あるメニューを扱う(扱わない)を判断するのは、模擬店を開設する皆様となります。保健所としましては、ご検討のメニューに対する食品衛生上のリスクについて可能な限りご案内したいと思いますが、取扱いの最終決定をするものではございません。

なお、模擬店で比較的安全に取り扱うことができる品目を別添1「取り扱える食品(例示)」に示してありますので、ご参考になしてください。

取り扱う食品（例）

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、その具体的な例を以下に記載します。

*下記の表「取扱いの注意点」における「事前に準備しておいた具材等」について…使用する原材料等は、既製品（冷凍食品等）やカット済み食材を使用することをおすすめしますが、自身で下処理（カット等）や調製をする場合は調理場等の清潔な場所で行うようにしましょう。

分類	取扱品目	取扱いの注意点
煮物	おでん、スープ、モツ煮、豚汁、海鮮汁	事前に準備しておいた具材等*を、出店施設内で煮る行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
焼き物	焼き鳥、焼き餃子、ウインナー焼き、焼きトウモロコシ、イカ焼き、磯部焼き、イワシ焼き、鮎焼き、海鮮焼き、ホタテ焼き、ウナギの蒲焼き	事前に準備しておいた具材等*を、出店施設内で焼く行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き、チヂミ	事前に準備しておいた具材等*を、出店施設内で焼く行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
茹で物、蒸し物類	田楽、じゃがバター	事前に準備しておいた具材等*を、出店施設内で茹でる（蒸す）行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
麺類	ラーメン、焼きそば、うどん・そば	事前に準備しておいた具材等*（調製したスープを含む。）を、出店施設内で茹でる（焼く）行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
揚げ物類	鶏唐揚げ、メンチカツ、コロッケ、フライドポテト、揚げたこ焼き、揚げタコ	事前に準備しておいた具材等*を、出店施設内で揚げる行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
ドッグ類	アメリカンドッグ、フランクフルト	既製品のソーセージ類にパン粉等の衣を付けて揚げる行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。 又は、ソーセージ類を加熱する行為と調味料での味付け等の行為のみを行い、そのまま既製品のパンに挟んで提供する。

分類	取扱品目	取扱いの注意点
焼き菓 子類	今川焼き、たい焼き、大判焼き、 焼き餅、五平餅、ワッフル、ベビ ーカステラ、ポップコーン、スイ ートポテト、クレープ	事前に準備しておいた具材等*（調製した生地 を含む。）を、出店施設内で生地を（及び具材 を同時に）焼成する行為と調味料での味付け等 の行為のみを行う。
揚げ菓 子類	ドーナッツ、チュロス、揚げパン	事前に準備しておいた具材等*（調製した生地 を含む。）を、出店施設内で生地を油調する行 為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
団子類	焼き団子、みたらし団子	事前に準備しておいた具材等*（調製した生地 を含む。）を、出店施設内で生地を（及び具材 を同時に）焼成する行為と調味料での味付け等 の行為のみを行う。
まんじ ゅう類	焼きまんじゅう、おやき	事前に準備しておいた具材等*（調製したまん じゅう類を含む。）を、出店施設内で焼成、蒸 し等の行為と調味料での味付け等の行為のみ 行う。
その他	おしるこ	事前に準備しておいた具材等*を、出店施設内 で加熱調理と調味料での味付け等の行為のみ を行う。
飲料	清涼飲料水	市販品の清涼飲料水を、出店施設内で開封しコ ップ等に直接注ぐ。 （タピオカ等のトッピングは控える。）
削氷	かき氷	出店施設内で氷を削り、既製品のシロップをか けて提供する。
アイス クリー ム類	ディッシュアップアイス、押し出 し式アイス	既製品のアイスクリーム類をディッシュアッ プにより提供する。 又は、既製品のアイスクリーム類を専用の押し 出し式機械により提供する。 （トッピングは控える。）
その他 の食品	チョコバナナ、りんご飴、わたあ め等、農産物の簡易な加工にあたる品	原材料、手指、器具の洗浄を徹底するとともに に、提供直前に加工する。

屋外での調理を控えるべき食品（例）

弁当、おにぎり、寿司（刺身を使用しないもの）、カレーライス等の米飯類
ハンバーガー、サンドイッチ等の調理パン類
きゅうりの一本漬け等の浅漬類
ケバブ（パンにはさまなくても）
生クリーム類を使用した食品

模擬店での取扱いを控えるべき食品（例）

生食用鮮魚介類を使用した食品（刺身を使用した寿司、刺身）

模擬店での販売を控えるべき食品（例）

生の食肉、鮮魚介類、乳類（牛乳、乳飲料）

健康觀察表

●觀察項目

(1)黄疸 (2)下痢 (3)腹痛 (4)発熱 (5)皮膚の化膿性疾患等

(6)耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。)(7)吐き気及びおう吐

⇒上記(1)～(7)の症状がないか確認し、全項目に該当しない場合「○」を記入する。

該当する症状がある場合は、その内容を記入する。(例 咳、下痢、傷 等)

- 健康観察表はデータまたは紙に記録し管理してください。必要に応じて提出を求める場合があります。

- 調理従事者は、イベント当日に食品取扱責任者に自身の健康観察表を提出してください。

- 食品取扱責任者は、イベント当日に全調理従事者の健康観察表を確認し、サインしてください。

- 体調不良がある者は調理に従事しないでください。また、近親者に同様の症状（皮膚の化膿性疾患等を除く。）があった場合は、食品に直接触れる作業は控えてください。

[illegible]