

模擬店開催についての注意事項

模擬店を開いて、参加者に飲食物を提供したり、販売したりすることは食品衛生法に基づく監視指導の対象となっています。

模擬店における食中毒等の食品事故を防止するために次のことを遵守してください。

1 施設・設備について

- ・ 模擬店を屋外で実施する場合は、軒下を利用したりテント張り等で天井及び三方を囲み、ほこりや直射日光を避けることができるようにすること。
- ・ 施設は給水及び洗浄設備の利用しやすい場所に設置し、排水についても考慮すること。
- ・ 給水個所に専用の手洗い設備を設け、逆性石鹼などの消毒液を用意すること。
- ・ 汚物容器はフタ付のものを用意し、特に残飯の処理は完全に行うこと。

2 食品・器具等の取り扱いについて

- ・ 原材料は日付け等を確認し、新鮮なものを購入すること。また、購入先、購入日を記録しておくこと。
- ・ 原材料の一時加工は購入店に依頼するか、開催場所内の調理実習室等の調理施設を利用すること。(各家庭での調理は止めること)
- ・ 手洗いは消毒液を使用して十分に行うこと。(調理前、調理中、トイレの後等)
- ・ 食器等はできる限り使い捨てのものを使用すること。
- ・ 布巾類は清潔なものを多数用意し、頻繁に取り替えること。
- ・ まな板や包丁等の調理器具は十分に熱湯消毒してから使用すること。
- ・ 要冷蔵食品(ゆでだこ、肉など)を使用する場合は、10℃以下に冷蔵保管すること。(アイスボックス等を使用すること)

3 調理従事者について

- ・ 健康にすぐれない人や下痢、腹痛、手指に化膿性疾患のある人は、直接食品を取り扱う作業に従事させないこと。
- ・ 盛り付けなどの調理作業中は爪を短く切り、マスク、使い捨て手袋等を使用すること。また、調理作業中は時計や指輪をはずすこと。
- ・ 清潔な服装及び帽子を着用すること。
- ・ 店舗毎に責任者を定めること。
- ・ 調理に携わる者は、専任とし、調理以外の作業を兼ねないこと。特に金銭取扱い者との兼務はしないこと。

4 調理品目について

取扱い品目は客に提供する直前に加熱調理する食品とし、なまもの、米飯、手の込んだ食品等は絶対に提供しないこと。(裏面参照)

5 製品の取扱いについて

- ・ 調理後早く食べてもらう。(作り置きは行わず、当日調理を心掛け、持ち帰りは避けること)また、先に調理したものから販売すること。
- ・ 製品については、異物混入などがないように衛生的に取り扱うこと。

調製後1食分を2週間

冷凍保存すること

お問い合わせ先

大阪府茨木保健所 衛生課 食品衛生担当

でんわ 072-624-4668

模擬店メニューの例

いいメニュー (基本は提供直前に加熱調理する食品)	危険なメニュー
フライドポテト、じゃがバター フランクフルト 焼きそば、たこ焼き、お好み焼き うどん おでん 綿菓子、ポップコーン、たこせん ホットケーキ、ベビーカステラ 焼き餅、ぜんざい かき氷 既製品のジュース、菓子類など現場で手を加えないもの	すし、いなりずし カレーライス おにぎり、炊込みご飯、焼き飯 そうめん、冷やしうどん 焼肉 サラダ サンドイッチ 手作りアイスクリーム

☆条件付きで提供してもよいメニュー

- ・焼き鳥：串打ちされた加熱済み製品を再加熱して提供する
- ・唐揚げ：肉のカットや衣付けが済んだ加熱済み製品を再加熱して提供する
- ・みたらし団子：既製品を再加熱して提供する
- ・クレープ、ワッフル：缶詰フルーツ、ジャム等を使用して提供する

※ 餅つき大会では出来上がりの餅の持帰りや配布をせず、ぜんざい等加熱したもののみ提供すること。



いつもあなたのそばにいる
「食の安全 ころがけ隊」

臨時出店届

平成 年 月 日

大阪府茨木保健所長 様

団 体 名

臨時出店者 住 所

電 話

氏 名

印

このたび 下記のとおり(行事名) _____ を開催する運びとなりましたので、お届けします。

記

1 日 時 平成 年 月 日 ~ 平成 年 月 日
午前・午後 時 分 ~ 午前・午後 時 分

2 場 所 _____

3 店 舗 数 _____ 店

4 取扱食品

食 品 名	調 理 方 法	下処理施設名称 (調理設備のある場所)	購入先 所在地・名称
(食数)			
(食数)			
(食数)			
(食数)			
(食数)			

届出受理済の控えを必要とする場合は、
予め同じものを2部用意して下さい。

保健所受理印