

# 模擬店実施の手引き

## 1 模擬店とは

バザー、学園祭、自治会行事などの催し物で実施主体関係者が簡易な施設を設けて、行われる短期間の社会性、公共性を持った飲食店行為のことをいいます。**(注1)**

この場合、施設・設備や食品取扱者の衛生管理などに不十分なことがありますので、取扱う食品や行為の制限を行っています。

模擬店を出店を予定されている方は、必ず事前に出店する地域を管轄する保健福祉事務所に「模擬店実施届出書」を提出し、衛生指導に従ってください。

**(注1) なお、その出店頻度や出店の形態によっては、食品衛生法に基づく 営業の許可が必要な場合もあります。**

## 2 出店までの流れ

### 事前相談

- 催し物の実施主体者は模擬店を出店地を管轄する保健福祉事務所の食品衛生 担当に、取扱う食品や 施設要件などについて、指導を受けてください。

### 届出書の提出

- 事前相談で受けた指導内容を踏まえた内容で作成してください。
- 提出後、写しを返却しますので、店舗に備えてください。

### 出 店

- 保健福祉事務所での指導内容や以下の内容を守り、安全で衛生的な食品の提供を行ってください。

### 3 模擬店で提供される食品の安全性の確保

#### (1) 取扱い食品について

- 刺身、寿司、馬刺しなど、生食の生鮮食品は取り扱わないこと。
- 提供する直前に十分加熱処理された食品であること。
- 事前相談で、食中毒となる可能性が高いと指導を受けた食品は取り扱わないこと。
- 原材料は新鮮なものを使用すること。
- 原材料は保存温度を守って管理すること。(冷凍、冷蔵)
- 当日に調理すること。(前日調理は行わないこと。)
- 現場で簡単に調理(焼く、揚げるなど)できる食品とすること。
- 使用する水は飲用適のものであること。
- 原材料の細切、仕込みなどの行為は、その場で行わないこと。
- 原材料の仕込み行為が必要な場合は、清潔で衛生上支障のない施設で行うこと。  
(家庭の台所では、仕込みは行わないこと。)
- 加熱する際は、中心部まで十分に加熱を行うこと。
- その場で喫食させ、持ち帰りをさせないこと。
- 調理済みの食品は、長時間室温で放置しないこと。

#### (2) 調理をする人について

- 身体を清潔にし、清潔な衣類を着用すること。
- 手指に傷がある人、本人又は家族に下痢やおう吐などの症状のある人は調理に従事させないこと。
- 指輪、腕時計、マニキュアなどを着けたまま、調理に従事しないこと。
- 爪は短く切り、食品の取扱い前やトイレの後は必ず手指の洗浄と消毒を行うこと。  
(正しい手洗いの方法は、次ページを参照)

#### (3) 施設について

- 施設は、清潔で清掃しやすい場所に設置すること。
- 施設を野外に設置する場合は、天井と側面の三方を囲う構造であること。
- 流水式給水設備を設け、手洗い場所には、消毒設備を備えること。
- 蓋付きの廃棄物容器を備えておくこと。

# 手洗いの手順

かならず手を洗いましょう。

- ◆トイレに行ったあと
- ◆料理の盛付けの前

- ◆調理施設に入る前
- ◆次の調理作業に入る前



1 時計や指輪をはずしたのを確認する



2 ひじから下を水でぬらす



3 手洗い石けんをつけて



4 よく泡立てる



5 手のひらと甲 (5回程度)



6 指の間、付け根 (5回程度)



ココも大切!

7 親指洗い (5回程度)



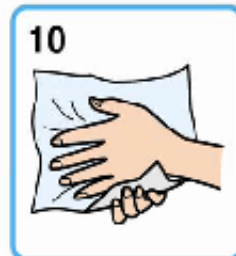
8 指先 (5回程度)



9 手首 (5回程度)  
腕・ひじまで洗う



10 水で十分にすすぎ



11 ペーパータオルでふく  
(手指乾燥機で乾燥する)  
タオル等の共用はしないこと



12 蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



13 アルコールを噴霧する\*  
(水分が残っていると効果減)



14 手指にすり込む (5回)

3～9までを2回くり返す

2回くり返し、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不活化にはあまり効果がないといわれています。

見えるところに貼ってお使い下さい。

(社)日本食品衛生協会 平成24年度食品衛生指導員巡回指導資料より

届出書 記入例

(様式2)

模 擬 店 実 施 届 出 書

令和3年 6月 1日

〇〇保健福祉事務所長 様

届出者 住 所 佐賀市城内一丁目1-59

氏 名 〇〇小学校育友会会長  
佐賀 花子

生年月日 昭和47年7月21日

下記のとおり実施したいので、食品衛生法第28条の規定によりお届け提出します。

記

- 1 出店場所 〇〇小学校 南校舎前
- 2 取扱品目 焼きそば、唐揚げ、飲料（ペット飲料）
- 3 出店期間 令和3年6月5日～令和3年6月7日
- 4 原材料の仕入先 スーパー〇〇店
- 5 現に受けている許可業種等  
業 種 無し  
許可年月日 年 月 日  
許可番号 第 号
- 6 設備の概要 別紙のとおり
- 7 その他

この届出書に記載されました個人情報につきましては、当該届出業務のみに利用し、他業務には利用いたしません。

届出書（別紙） 記入例

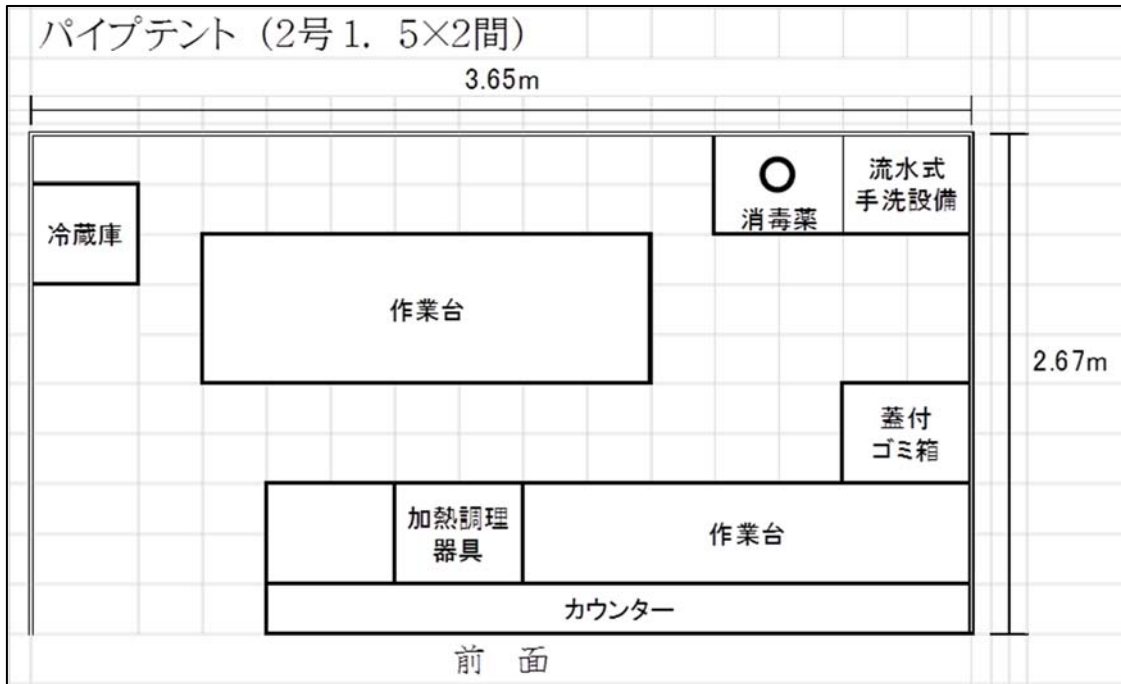
別紙

（設備の概要）

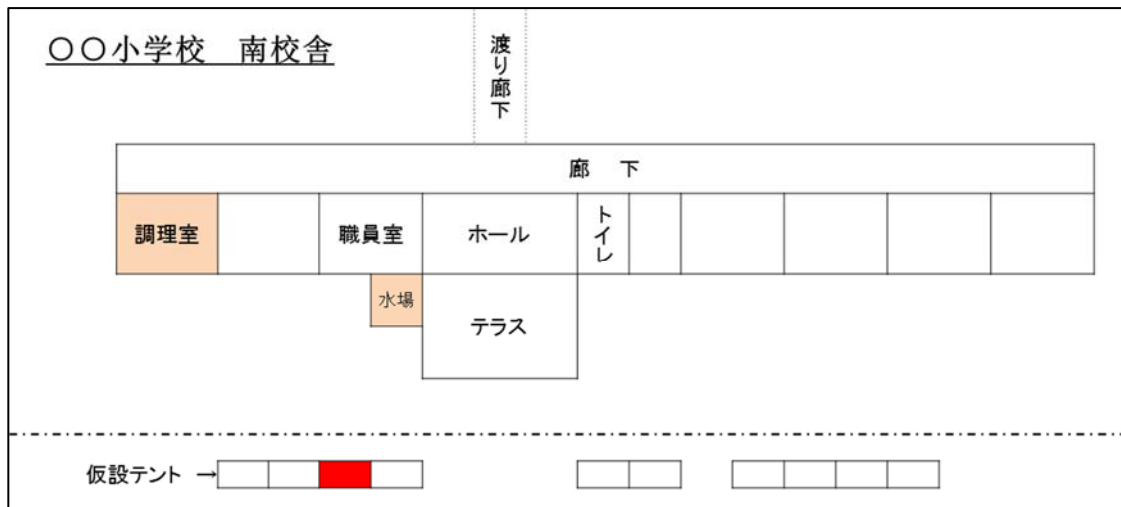
1 設備の内容

- (1) 建物 仮設テント（三方囲い）
- (2) 調理室 有り（校舎内）
- (3) 使用水 水道 井戸、その他（ ） 容量： 1
- (4) 手洗い 有 無（流水式、その他）
- (5) 便所 有 無

2 平面図

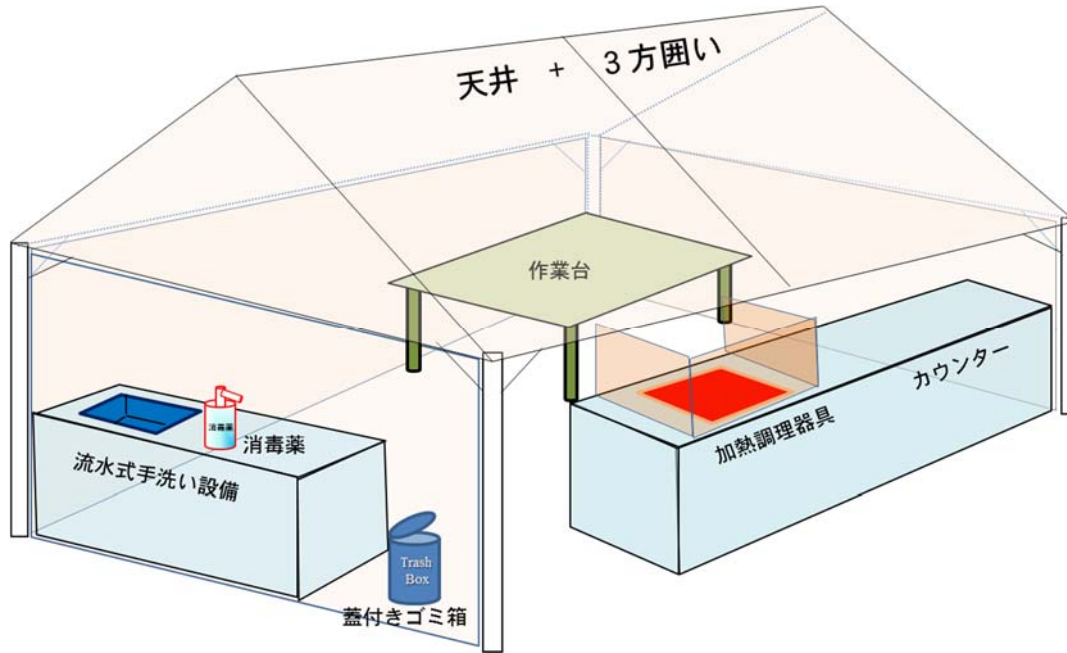


3 付近見取り図



※別紙で、見取り図に場所を記入しても可。

仮設テントでの  
模擬店設置例



県内各保健福祉事務所 連絡先

事務所名称	住所	電話番号・FAX 番号	管轄地域
佐賀中部保健福祉事務所 衛生対策課	佐賀市八丁畷町 1-20	電話：0952-30-1906 FAX：0952-33-4632	佐賀市、多久市 小城市、神崎市 神埼郡吉野ヶ里町
鳥栖保健福祉事務所 衛生対策課	鳥栖市元町 1234-1	電話：0942-83-2162 FAX：0942-84-1849	鳥栖市 三養基郡基山町 三養基郡上峰町 三養基郡みやき町
唐津保健福祉事務所 衛生対策課	唐津市大名小路 3-1	電話：0955-73-1131 FAX：0955-75-1176	唐津市 東松浦郡玄海町
伊万里保健福祉事務所 衛生対策課	伊万里市新天町坂口 122-4	電話：0955-23-2103 FAX：0955-22-3853	伊万里市 西松浦郡有田町
杵藤保健福祉事務所 衛生対策課	武雄市武雄町昭和 265	電話：0954-23-3501 FAX：0954-22-4573	武雄市、鹿島市 嬉野市 杵島郡大町町 杵島郡江北町 杵島郡白石町 藤津郡太良町