

模擬店の手続き方法について

保健所より衛生指導を受ける場合は、届出をしてください。

<模擬店とは>

- ①学校祭などの教育、訓練等の目的で食品を取扱う施設
 - ②町内会の祭りなどで特定の者を対象として、食品を取扱う施設
- *営業に該当する場合は、臨時営業又は露天営業の手続きが必要です。

<取扱い品目>

取扱い品目については、食中毒防止の観点から、次の事項をお願いします。

- ①仮設店舗内での簡易な調理に限ることとし、原材料の細切り、串刺し、スープ等の仕込み行為を行わないこと。仕込み行為の必要な原材料を使用する場合は、清潔で衛生上支障のない施設で行うこと。
- ②生食の生鮮食品（さしみ、寿司、馬刺しなど）を取り扱わないこと。
- ③その他、食中毒の危険性の高いものについて、自粛を要請する場合があります。

<手続きなど>

1. 仮設飲食店・喫茶店（模擬店）の開設届を、事業の責任者が保健所に届出すること。
検便の実施結果書、平面図などの添付が必要ですので、ご注意ください。
2. 開設時には届出書の写しを掲示すること。

***** 問い合わせは、各保健所 食品衛生担当まで *****

★この表に適合するよう設置してください。

- (1) 施設は、不潔な場所に設置しないこと。
- (2) 施設の周囲は、水たまり等が無く、清掃しやすいこと。
- (3) 施設の床が、コンクリート等で舗装されていない場合は、板又はシートなどを敷くこと。
- (4) 施設の天井及び三方の側面は、雨風及びほこりを防ぐ機能のある材質で囲い、前面にはカウンターを設け、カウンターの下部は遮断すること。
ただし、雨風及びほこりを防ぐ措置が講じられ、保健所長が衛生上支障が無いと認める場合は除く。
- (5) 流水式の手洗い設備を施設内に設けること。ただし、施設の周囲300メートル以内に飲用適の水道の給水栓があり、かつ18リットル以上の水のタンクを施設内に設け手洗い設備とする場合はこの限りでない。
- (6) 適切な排水設備を備えること。タンク式の手洗い設備の場合は、給水タンクの容量以上の廃水タンクを備えること。
- (7) 手洗い設備には手指消毒設備を備えること。
- (8) 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合は、冷蔵庫等を備えること。
- (9) ふた付きで十分な容量のある廃棄物容器を備えること。
- (10) 施設の周囲300メートル以内に利用可能な便所があること。

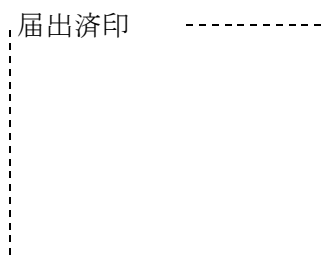
★この表に適合するように衛生管理をしてください。

- (1) 施設及びその周辺は、清潔に保つこと。
- (2) 施設には、食品の取扱いに不必要な物品を置かないこと。
- (3) 施設には、食品等を取り扱う者以外の者がみだりに立ち入ることのないよにすること。
- (4) 排水及び廃棄物は、衛生上支障のないように適正に処理すること。
- (5) 原材料は、新鮮なものを使用すること。
- (6) 冷蔵等が必要な原材料や下処理した食品は、冷蔵庫等で保管すること。
- (7) 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱して提供すること。
- (8) 食器類は使い捨てのものを使用し、衛生的に保管すること。
- (9) 調理済みの食品を長時間常温で放置しないこと。
- (10) 従事者は清潔な服を着用し、必要に応じ、帽子、使い捨て手袋、マスク等を使用すること。
- (11) 作業前、用便後及び手指が汚染されたときは、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (12) 下痢・発熱などの体調不良や化膿創のある場合は調理に従事しないこと。
- (13) 検便の結果が陽性だった場合は、調理に従事しないこと。
- (14) かき氷には飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されないように取り扱うこと。
- (15) 持ち帰りをせず、早めに食べるように注意すること。

別紙（第6条第4項関係）

				平成	年	月	日
(あて先) 秋田県 保健所長							
届出者 住所							
氏名							
臨時営業等（模擬店）の開設について（届出）							
次のとおり開設したいので関係書類を添えて届け出ます。							
1	施設の所在地						
2	施設の名称						
3	開設の目的						
4	開設の期間	自	平成	年	月	日	
		至	平成	年	月	日	日間
5	食品取扱責任者（調理責任者）						
6	従事者名簿（6ヶ月以内の検便成績書）						
7	取扱い品目						
8	主たる原材料等の仕入先						
9	施設の平面図（手洗い設備を明示）						
10	見取り図（給水栓や便所の場所を明示）						
							別紙のとおり

- 注) 1. 事業の責任者が届出をすること。
2. 写しを施設内に掲示すること。



営業施設の概要(添付書類の記載例)

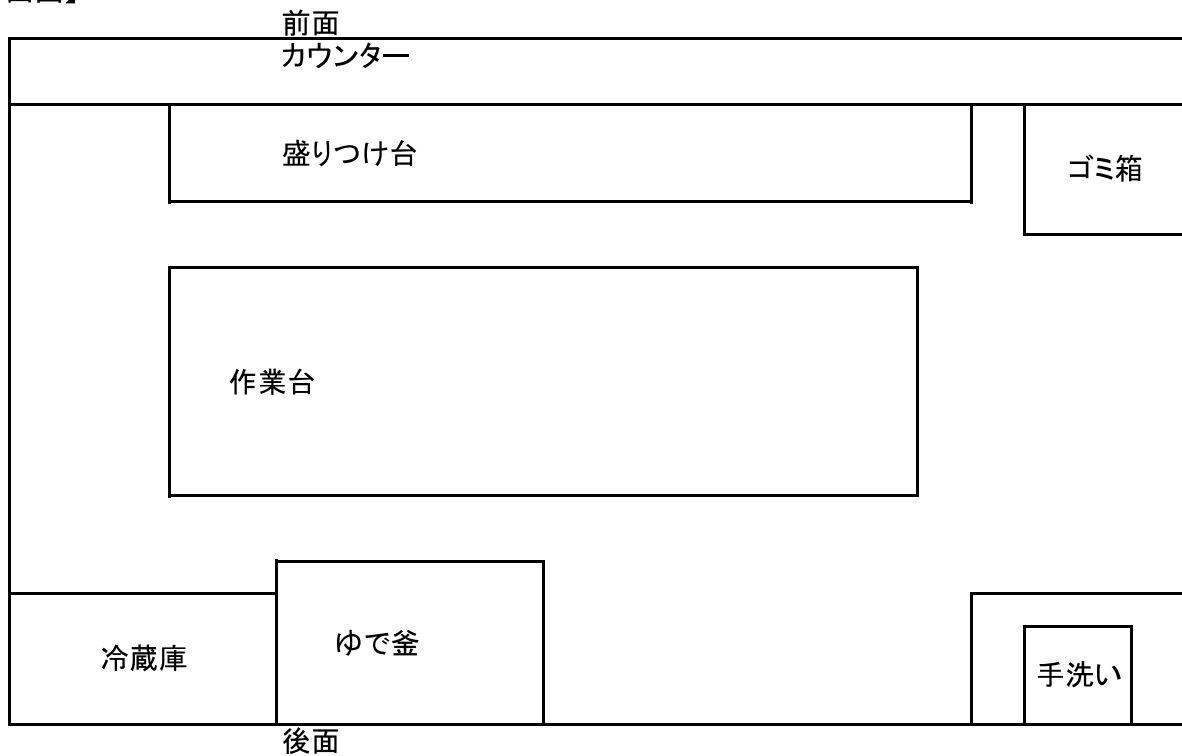
【従事者について】

3名従事(検便の実施結果は別添)

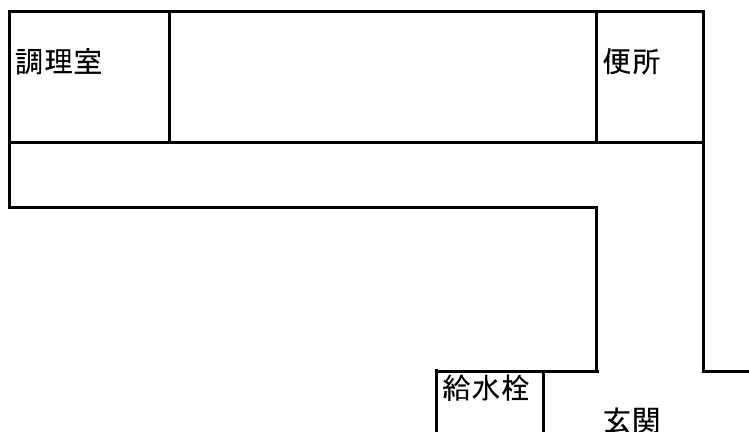
【取扱品目など】

取扱品目	原材料仕入先	仕込み場所	備考
うどん	うどん(〇〇製麺所) めんつゆ(〇〇製麺所) ネギ(〇〇青果)	調理室で細切れ	
そば	うどんに同じ		

【平面図】



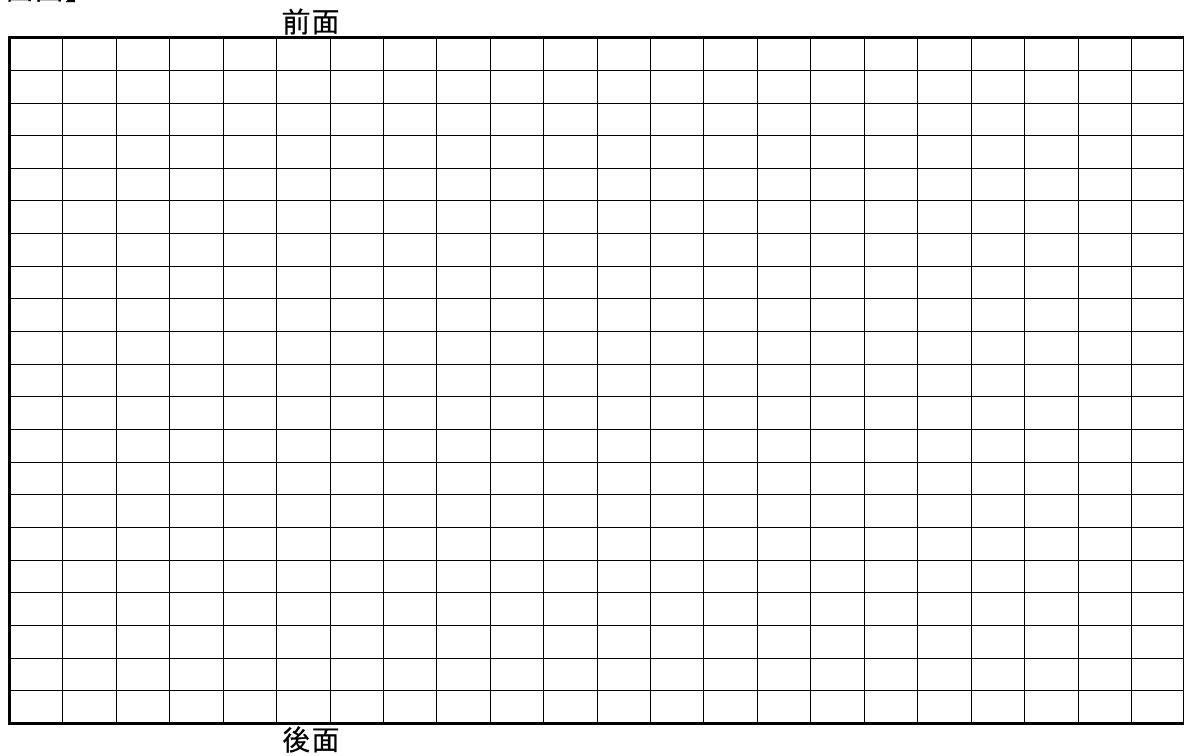
【見取り図】



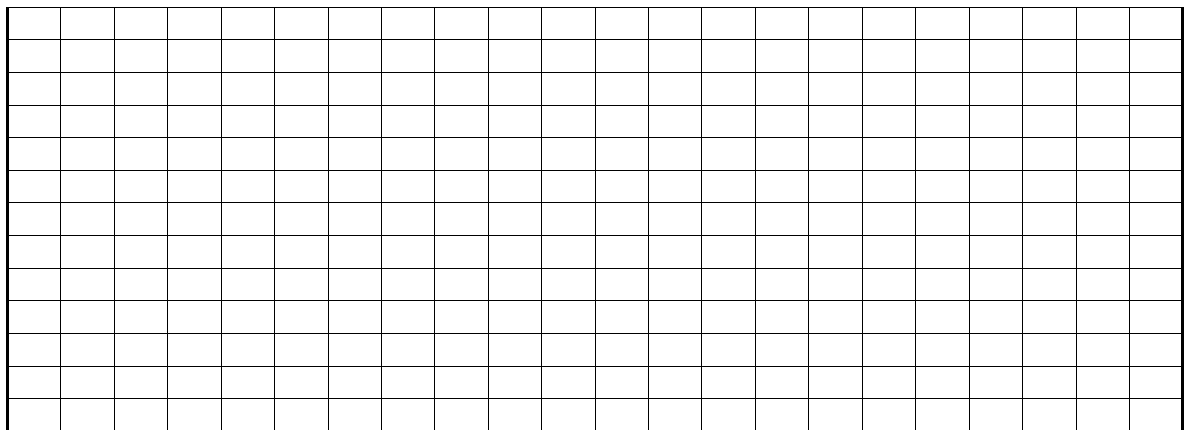
模擬店記載例

営業施設の概要(添付書類の様式)
【従事者について】
____名従事(検便の実施結果は別添)

【平面図】



【見取り図】



【取扱品目など】

取扱品目	原材料仕入先	仕込み場所	備考