

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背面・側面の三方を囲み、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、液体石けん及び消毒用アルコール等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、特にゴミ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。
- 原材料の一次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）
- 手洗いは石けん及び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）。手ふきはペーパータオルが望ましい。
- 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

- 体調の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及び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）
- 原材料にアレルギー物質（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに等）が含まれているかどうかを把握し、販売時に購入者からアレルギー物質について質問があった場合には、正確な情報を伝えること。

5 製品の取扱いについて

- 調理後は早く食べてもらうこと（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、先に調理したのものを販売すること。
- 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、約 50g（1 食分）を 2 週間冷凍保存すること

※問題発生時の原因究明のため、検査材料の保管にご協力ください。

模擬店メニューの例

| 可能なメニュー (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、いか焼き フランクフルト 焼きそば、たこ焼き、お好み焼き うどん 綿菓子、ポップコーン、たこせん ドーナツ、ベビーカステラ かき氷（市販の氷を使用し使用の度に 氷の表面を飲用適の水で洗うこと） ＊＊＊＊＊＊ 表示のある市販品のジュース、市販のお にぎり、袋菓子類など、出店先で手を加 えず、そのまま販売するもの | すし、いなりすし、刺身 カレーライス 自家製おにぎり、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 市販アイスクリームの小分け販売 自家製の飲料（フレッシュジュース、 タピオカジュース、氷をいれたジュー ス等） 冷やしキュウリ、カットパイナップル |

☆その他注意事項

- ・焼き鳥・唐揚げ：串打ち・衣付けされた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。
- ・生クリーム、カスタードクリーム、フルーツ、あんこ等のトッピングは不可。
クレープやワッフルは、市販のジャムやシロップを使用してください。
- ・氷や牛乳の使用はできません。また、ドリンクの混合もやめてください。

※ 餅つき大会では出来上がりの餅の持帰りや配布をせず、ぜんざい等加熱調理した
もののみ提供してください。