

# いわゆる模擬店の注意事項について

茨城県つくば保健所

## 1 施設・設備に係る衛生確保

- ① 販売・調理・加工を行う場所は、テント等の中で行い、床や壁等は食品が衛生的に保たれるような構造であること。
- ② 販売・調理・加工を行う場所は、従事者の人数や業務量に応じた手洗い設備（飲用適の水が供給できるタンク等でも可）を設け、かつ殺菌消毒液も併せて設置すること。
- ③ 要冷蔵（冷凍）品を取り扱う場合には、冷蔵（冷凍）庫（クーラーボックスでも可）を設置し、適切な温度管理を行うこと。
- ④ 事前の仕込みを必要とする場合にあっては、食中毒予防等の観点から、許可施設又は公共施設の調理室等で行うこと。

## 2 食品の取扱いに係る衛生確保

- ① 食品の取扱の作業を行う際には、手指や使用する器具機材等の洗浄消毒を行うこと。
- ② 原材料等の仕入れにあたっては、品質・鮮度及び表示等を十分確認し、新鮮な食品を取り扱うこと。使い残しの原材料は、翌日に使用しないこと。
- ③ 取り扱う食品は、原則として加熱調理食品（焼きそば、フランクフルトなど）とし、食品の中心部まで十分に加熱調理を行うこと。なお、おにぎり・いなり寿司・サンドイッチ等の提供は避けること。また、要冷蔵品は、冷蔵庫で保管すること。
- ④ 店舗内には責任のとれる者を必ず駐在させ、部外者を立ち入らせないように注意すること。
- ⑤ 出店場所において、取扱う食品は、提供直前に加熱された食品であること。また、前日調理は絶対に行わないこと。
- ⑥ 出店場所においては、原材料の仕込みは行わないこと。

## 3 従事者に係る衛生確保

- ① 模擬店の責任者は、食品従事者の健康管理に留意すること。模擬店等の開催当日に下痢・腹痛等や風邪等の症状を呈している者、手指に傷がある者は、食品を取り扱う業務には従事しないこと。
- ② 食品従事者は、事前に検便を行い、食中毒菌の保菌状況を把握し、検便の結果で、食中毒菌の保菌が確認された者は、①と同様に食品を取り扱う業務には従事しないこと。
- ③ 食品従事者は、清潔な服装を心がけて、常に手指の洗浄・消毒を行い、清潔に保つこと。

## 4 その他

- ① 原則として、取扱できる食品は加熱調理食品及び既製食品に限ります。おにぎり・いなり寿司・サンドイッチ等の提供は避けてください。
- ② 持ち帰り食品により食中毒が多く発生していますので、食品を提供した方にはなるべく早く食べていただくようお知らせ等をしてください。

食品に関する問い合わせは、  
つくば保健所衛生課食品衛生担当まで  
電話 029-851-9295  
へご連絡ください。

