

模擬店を出すときの注意点

町会の盆踊り大会や子ども祭り、幼稚園や学校の父母会、学園祭など、簡易な設備の模擬店で安全に提供できる食品は限られています。食中毒を予防するために、以下のことについてご留意ください。

1. 模擬店開催届を保健所に提出してください。

- ・開催 10 日前頃を目安に「模擬店等開催届」を保健所にご提出ください。
ご提出やご相談の際、皆様 안전한食品を提供していただくため、作り方などの食品を取り扱う方法について詳しくお伺いし、食品衛生の注意点をお話します。
- ・食品によってはお取り扱いすることができないものがあります。お祭りの前に余裕をもって事前にご相談ください。

2. 模擬店で取り扱うことができる食品

分類	食品の例
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁 等
焼き物類	焼き鳥、焼貝、いか焼き、焼さつま揚げ、焼き餃子 等
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き 等
茹で物、蒸し物類	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ 等
焼きめん類	焼きそば、焼うどん、焼きビーフン、チャプチェ 等
揚げ物類	串カツ、フライドチキン、フライドポテト 等
喫茶類	清涼飲料水、かき氷、ところてん、甘酒、おしるこ 等
ソーセージ類	フランクフルト、アメリカンドッグ 等
バーガー類	ハンバーガー、ドネルケバブ、タコス (生野菜は使用できない) 等
酒類	日本酒・生ビール・焼酎 等
焼き菓子類	ベビーカステラ、あんまき、今川焼、かるめ焼き 等
レトルト食品、 即席カップ麺類	カップめん 等
揚げ菓子類	チュロス、ドーナツ、サターアンダギー、揚げパン 等
団子菓子類	みたらし団子、草団子、餡団子、三色団子 等
まんじゅう類	温泉まんじゅう 等
もち菓子類	磯辺焼き、五平餅 等
あめ菓子類	りんご飴、あんず飴、綿菓子 等
その他	果実チョコ、蒸しパン、ポップコーン 等
食料品販売	農産物、弁当、つくだ煮、魚介類加工品、菓子、缶詰 等 ※表示の保存方法に従って保存する。 洋生菓子など温度管理が必要なものは冷蔵庫に入れて販売する。

★生もの（刺身・寿司・生卵・生クリームなど）は食中毒の危険性があるため提供できません。

- ・冷やしきゅうり（浅漬け）などについても提供はできません。過去には花火大会で提供された冷やしキュウリが原因で大規模な腸管出血性大腸菌 O157 食中毒が発生しています。
- ・米飯類（カレー、丼もの）、パスタやうどん等大量の水が必要になる食品の調理は、給排水設備（洗浄設備および手洗い設備）が整った場所でのみ取り扱えます。
(※ポリタンクに水を入れたものは給排水設備とは認められません。)
- ・牛乳の提供はできません。牛乳を飲料の原材料としたものも提供できないのでご注意ください。

3. 食品を取り扱う際の注意点

・手をよく洗いましょう。

手洗いは非常に効果的な食中毒予防の方法です。

＜手の洗い方＞

石鹸で30秒以上手を洗いましょう。その後流水でよくすすぎましょう。

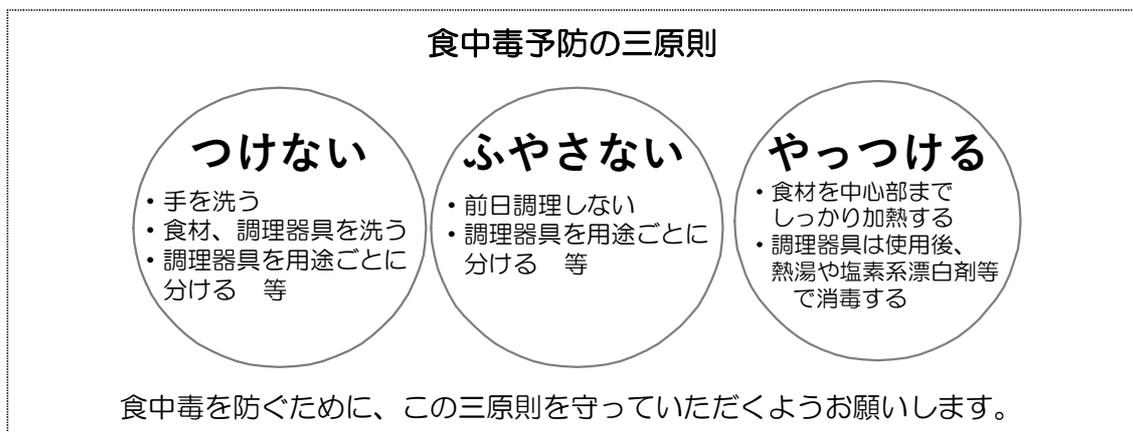
＜洗うタイミング＞

作業前、トイレに行ったあと、作業の切り替え時、お金や汚いものを触った後

- ・手を拭くときはペーパータオルを使用し、タオル等の共用は止めましょう。
- ・清潔な服装で調理しましょう。
- ・体調が悪い、手指に傷や手荒れがある場合は調理を控えてください。
- ・手の爪は短く切り、マニキュアや指輪はしないでください。
- ・調理する人は調理だけ、販売する人は販売だけを行ってください。
- ・食品1品目につき1人の責任者を設けてください。

4. 調理をするときの注意点

- ・仕込み行為や調理行為はすべて当日に行ってください。食中毒が起きてしまう可能性があるため、前日の調理や仕込み行為はやめてください。
- ・お肉やお魚などの傷みやすい食品は、冷蔵庫や保冷剤を入れたクーラーボックスの中に入れて10℃以下で保管してください。
- ・食材は新鮮なものを選び、中心部までしっかり火を通しましょう。
加熱した食材を切ってみて、中まで色が変わっていることを確認すると効果的です。
- ・食器や箸は使い捨てのものを使用しましょう。また大きめのごみ容器を用意し、使用後の食器類を捨てられるようにしましょう。リユース食器を使用する場合は、会場での洗浄はしないようにしましょう。
- ・近隣に迷惑な行為をしないように、また客にさせないようにしましょう。
- ・出店場所、出店時間等については、関係法令(道路交通法等)に違反しないようお願いいたします。



＜お問い合わせ・ご提出先＞

葛飾区保健所 生活衛生課 食品衛生担当係

住所：東京都葛飾区青戸4-15-14（健康プラザかつしか 2階）

TEL：03-3602-1242 受付時間：平日8：30～17：00