

模擬店を開催し、飲食物を調理販売するにあたっては保健所へ臨時出店届を提出してください。食品衛生管理、食中毒等の事故防止のために次の事項に十分注意して実施してください。

1 模擬店の設営について

- ・ 模擬店は衛生上良好な場所に設け、テント等で天井及び四方を囲み、ほこり等が入らないようにすること。
- ・ 調理する人専用の手洗い設備を設け、消毒液を用意すること。手洗い設備が設けられない場合は、アルコールスプレー等を用意して手指の消毒をすること。
- ・ ごみを廃棄するためのふた付容器を用意すること。

2 食品等の取扱について

- ・ 食品の購入に際しては、日付け、品質、鮮度等を十分に確認すること。
- ・ 食品はできるだけ当日に購入すること。
- ・ 食品の調理行為はすべて当日に行うこと。
- ・ 原材料の下処理は調理室などの設備の整ったところで行うこと。(各家庭での調理はしないこと)
- ・ 肉類や牛乳などの冷蔵保管が必要な食品は、冷蔵庫やアイスボックスを用意して10℃以下で保管すること。
- ・ 調理した食品は持ち帰りさせないこと。
- ・ 食品は提供する直前に加熱調理をし、すぐに食べてもらうこと。
- ・ 調理した食品は種類ごとに50g以上をビニール袋にいれ、2週間冷凍保存すること。

3 調理従事者について

- ・ 下痢、発熱等健康にすぐれない人や手指等に化膿創がある人は、直接食品に触れないようにすること。
- ・ 調理をする際には爪を短く切り、指輪やマニキュアはしないこと。
- ・ 調理前やトイレのあとは十分に手洗い消毒をすること。
- ・ 調理をする服装や帽子は清潔なものを着用すること。
- ・ 食品を取り扱う者は専任とし、調理以外に従事しないこと。特に金銭を扱わないこと。

4 取扱食品について

取り扱ってもいい食品 (直前に加熱するもの)	模擬店に向かない食品
じゃがバター 焼きそば、たこ焼き、お好み焼き おでん うどん、ラーメン、カップめん フランクフルト フライドポテト 回転焼き、たい焼き ホットケーキ、ベビーカステラ わたがし、ポップコーン カキ氷	さしみ、すし おにぎり、カレーライス サラダ 冷やしうどん、そうめん おはぎ サンドイッチ アイスクリーム 生のフルーツ 手のこんだ食品
条件付で取り扱ってもいい食品	
焼きとり、みたらし団子: 串にさされた市販品を使用する わらび餅: 市販品を使用する クレープ、ワッフル: 缶詰フルーツ、ジャムを使用する(クリーム類は使用しない) 餅つき: ぜんざい、焼餅など加熱調理をして提供する	



いつもあなたのそばにいる
「食の安全 ところがけ隊」

問い合わせ先
 大阪府豊中保健所 衛生課 食品衛生担当
 電話 06-6849-1721