

模擬店の開設届

平成 年 月 日

(あて先) 京都市保健所長

開設責任者住所： _____

開設責任者氏名： _____

電話番号： _____

下記のとおり開設したいので、届け出ます。

記

模擬店の名称	
開催主催団体	
開催の主旨	
開催場所	京都市 区
開催年月日 時間	平成 年 月 日 () ~ 月 日 () 午前・午後 時 ~ 午前・午後 時
参加予定数	延 人
現場総責任者	TEL
取扱食品一覧 (食品名と食数)	【(例)ホットドッグ100個等】取り扱う食品をすべて書いてください。

【添付書類】

- * 提供食品の原材料名、数量及び仕入先、調理工程(別添1)
- * 開設場所の略図(調理場所、販売場所の略図)(別添2)
- * 食品取扱者の検便結果

提供食品別作業工程表 (別添1)

(1食品毎に1枚提出してください)

食品名		提供食数	
団体名		責任者	
従事者 全員の 氏名			

材料名	仕入れ先 (材料等を購入したところ)	数量	購入日	保管方法 (具体的に:冷蔵庫で保管等)

【 調理工程(具体的に記入して下さい) 】	
①	⑥
②	⑦
③	⑧
④	⑨
⑤	⑩

※前日に仕込等を行うことは極力避けて下さい。

【 販売方法(具体的に) 】

(別添2)

【 配置図(調理・加工, 販売, 給水する場所の状況を詳しく記入してください。) 】

模擬店での衛生ポイント・注意事項



こんなところに
注意しましょう！

1 調理について

- (1) 調理に従事する人は健康に注意しましょう。なお、下痢をしている人、手指に傷のある人は調理に従事しないようにしてください。
- (2) 調理に従事する人をあらかじめ決め、決められた人以外は調理に従事しないこと。
- (3) 作業前および作業中で手の汚れた場合は、必ず手を洗い消毒をしましょう。
- (4) 調理食品は火を通して食べるものに限定し、生ものは提供しなでください。
- (5) 調理に使用する材料は、できるだけ新鮮なものを仕入れましょう。
- (6) 調理に従事する人は、仕込みから調理済食品が喫食されるまで十分な管理を行ってください。また、調理する場所及び調理済食品が保管される場所が、無人となることのないようにしてください。
- (7) 調理する場所で使用する水は、水道水を使ってください。
- (8) 残った食品は持ち帰らず、処分してください。

2 調理器具等について

- (1) まな板は、合成樹脂製のものを使用してください。
- (2) まな板および取扱器具は、70%アルコール等で消毒してください。
- (3) 食器は、使い捨てのものを使用しましょう。

3 冷蔵庫について

- (1) 庫内温度は5°C以下に保ってください。
- (2) 食品を詰めすぎないようにしましょう。(内容量は60~70%以内)
- (3) 庫内は使用前に汚れを落としてから、消毒薬等で消毒してください。
- (4) 冷蔵庫の設置は、直射日光の当たる場所や温度が高いところは避けましょう。

4 食品の陳列

食品の陳列にあたっては、ホコリ等を避けるため覆いをしてください。
また、食品を陳列する場所が、無人となることのないようにしてください。

5 事故発生時の連絡

模擬店の食品を喫食した人の中に、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢等の症状を呈する人がいることを知った場合は、直ち、最寄りの保健所に連絡してください。

京都市保健所(保健センター)