

## 京都市模擬店取扱要領

### (目的)

**第1条** この要領は、食品衛生法第52条の規定による営業の許可又は京都市食品衛生法施行細則第16条に規定する営業等の届出の対象とならない模擬店における食品の取り扱いについて、衛生指導に関する事項等を定め、これに起因する食品の危害発生の防止に資することを目的とする。

### (模擬店の範囲)

**第2条** この要領において模擬店とは、次のいずれかの事業に付随して行われ、地域振興、福利厚生及び親睦等を目的とし、かつ、社会通念上営業とは解されない軽易な食品の提供行為をいう。

- (1) 神社、寺院、教会等の縁日、祭礼等
- (2) 本市等の自治体が主催するイベント等
- (3) 自治会等が主催する運動会、イベント等
- (4) 学校等（保育所、幼稚園を含む。）が行う文化祭等
- (5) 社会福祉機関が行う各種行事
- (6) 商工会、会社が主催する運動会、イベント等
- (7) 農協等の各種団体が主催するイベント等
- (8) その他、他の事業に付随して行われるもの

### (届出)

**第3条** 模擬店の開設者は、事前に次に掲げる事項を記載した届出書を保健所長に届け出るものとする。

- (1) 開設者責任者の氏名、住所及び電話番号
  - (2) 模擬店の名称
  - (3) 模擬店の開催場所
  - (4) 模擬店の開催年月日
  - (5) 取扱食品
  - (6) その他提供食品別作業工程表及び配置図等衛生指導に必要な書類
- 2 前項の届出には、食品を取り扱おうとする者の検便結果（1箇月以内のもの）を添付すること。

### (取扱食品等)

**第4条** 模擬店における食品の取り扱いに当たっては、食品衛生上の危害防止の観点から、次の事項を遵守すること。

- (1) 提供する食品は、客への提供直前に十分加熱処理されたものであること。ただし、喫茶類など食品衛生上支障がないと認められるものを除く。
- (2) 食材は、事前に調理場等の清潔な場所（以下、「調理場等」という。）で下処

理されたものを使用すること。

- (3) 生もの（刺身，加熱処理されていない食材を使った寿司等）を提供しないこと。
- (4) 使用する水は，京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例別表給水廃棄物処理等の項第1号に規定する水とすること。
- (5) 原則として，出店しているイベント会場等において，短時間のうちに喫食すること。

### **（衛生管理）**

**第5条** 模擬店の開設者は，食品衛生の確保を図るため，次の事項に留意すること。

- (1) 出店場所及びその周辺は，衛生上支障のないように保持すること。
- (2) 手洗い設備及び手指の消毒設備は，常に使用できる状態にしておくこと。
- (3) 食品を取り扱う者は，手指の洗浄及び消毒を徹底し，必要に応じて使い捨て手袋を着用すること。
- (4) 取扱う食品は，当該食品に適した温度及び方法で保管し，微生物の汚染がなく，防塵等に配慮するなど，衛生的に取り扱うこと。
- (5) 提供する食品は前日調理を行わないこと。
- (6) 出店場所において，原材料の下処理及び仕込み等を行わないこと。
- (7) 食品を取り扱う者は，衛生的な衣服を着用し，必要に応じて帽子等を着用すること。
- (8) 食品取扱者が手指の洗浄を行いやすいよう，手洗い設備を会場内又はその近辺に確保すること。
- (9) 下痢や嘔吐，発熱等の症状を有する者は，食品に直接触れる作業に従事しないこと。
- (10) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。

### **（その他）**

**第6条** 模擬店の開設者は，不特定又は多数の者に食品を提供する行為には食品衛生法に定める食品等事業者と同様の社会的責任があることを自覚し，次の事項に留意すること。

- (1) 施設が無人となることがないようにすること。
- (2) 食品の取り扱いに従事する者の健康状態や衛生的な食品の保管，提供が行われていることを確認すること。
- (3) 提供した食品に起因すると疑われる健康被害に関する情報を得たときは，速やかにこれを保健所に報告すること。

### **附 則**

この要領は，平成29年11月27日から施行する。

# 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	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 (1食品毎に1枚提出してください) (別添1)

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 <small>(材料等を購入したところ)</small>	数量	購入日	保管方法 <small>(具体的に:冷蔵庫で保管等)</small>

<b>【調理工程(具体的に記入して下さい)】</b>	
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。

<b>【販売方法(具体的に)】</b>

(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。) 】