模擬店等を開かれる方へ

模擬店等を開く場合は最寄りの保健所へ届出が必要です。

● 模擬店等とは？

食品衛生法による許可の対象となる一般的な営業ではない事業形態および規模で行う食品の取扱い（調理、加工または販売）をいいます。

	営業許可	模擬店等（届出）		届出不要
形態	主な事業（営業）として食品の取扱いが行われる形態		他の事業（祭典等）に付随して食品の取扱いが行われる形態	
規模	連続５日以上または年間５回以上の実施	連続４日以内、かつ、年間４回以内の実施	不特定多数人（概ね100人以上）に提供	特定の参加者または少人数に提供
例示	移動屋台、定期朝市	収穫祭、グルメイベント	市民祭、事業所祭	自治会行事

● 取り扱える食品の種類

	取り扱える食品		取り扱えない食品
飲食店	○その場で加熱する簡易な調理の食品 （例）たこ焼き、お好み焼き、焼きそば、イカ焼き、うどん、そば、おでん、天ぷら　等	○加熱後に簡易な調理をする食品 （例）おにぎり　等	×加熱しない食品 ×複雑な調理食品 （例）寿司類、サンドイッチ、冷やしきゅうり（浅漬）等
菓子製造	○その場で加熱する簡易な製造の食品 （例）回転焼き、わた菓子、みたらし団子、たい焼き、リンゴあめ、焼きもち　等	○加熱後に簡易な加工をする食品 （例）おはぎ　等	×加熱しない食品 ×複雑な加工食品 （例）草もち、ケーキ等
喫茶店	○その場で加熱する飲料等 （例）コーヒー、甘酒　等	○仕込みを要しない飲料等 （例）かき氷、ジュース（市販品）等	×左記以外の飲料等 （例）フレッシュジュース、スムージー　等
ｱｲｽｸﾘｰﾑ類製造	○ソフトクリームサーバー機を用いて製造するもの		×左記以外のもの
乳類販売	○市販の牛乳、乳飲料等の販売のみを行うもの		
食肉販売	○包装された食肉の販売のみを行うもの		×未包装の食肉
魚介類販売	○魚介類の販売のみを行うもの		×魚介類の処理

滋　賀　県

● 模擬店を開催するまで

①計画の立案
場所、品目、数量　等

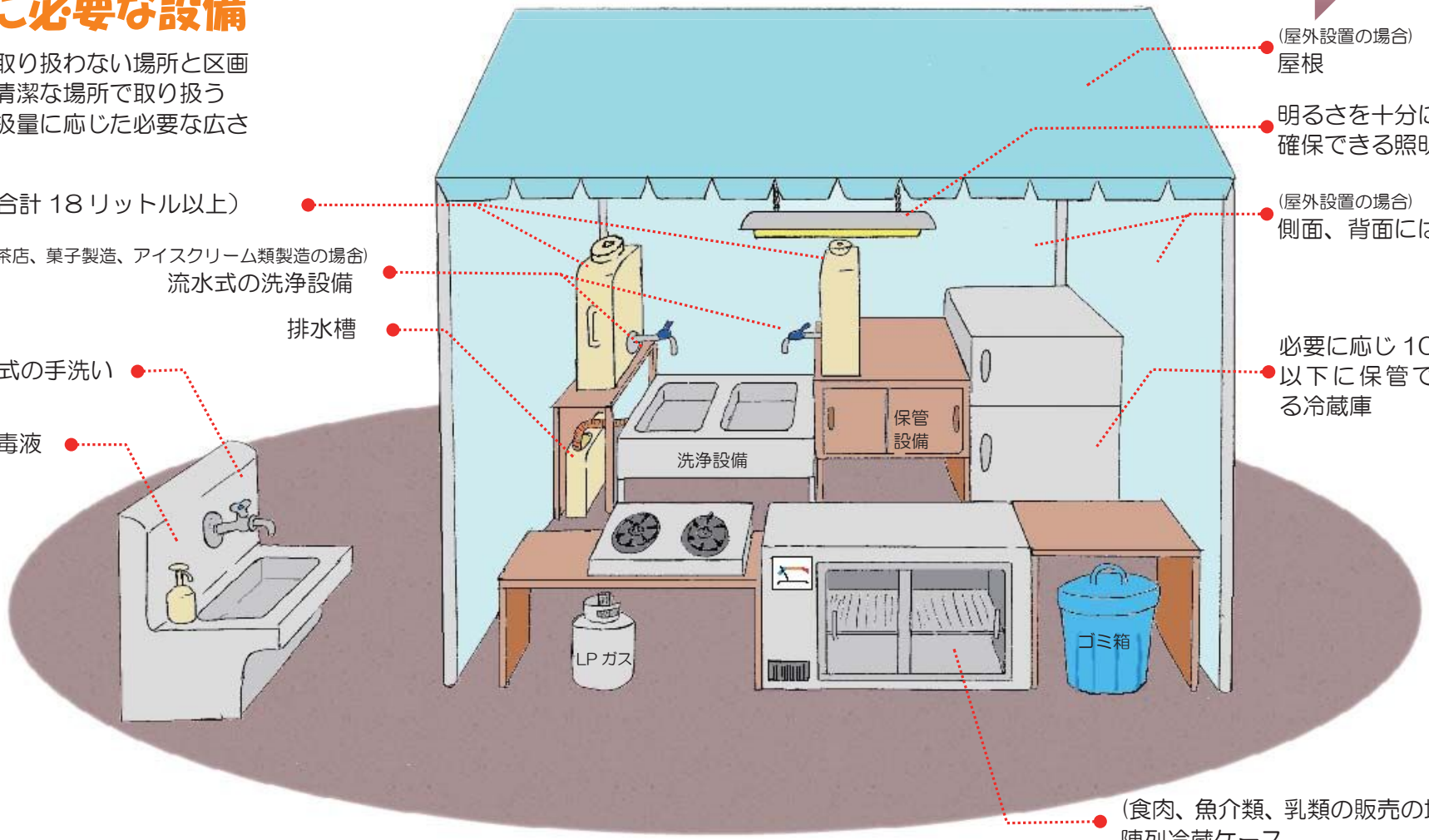
②保健所へ届出

③従事者へ注意事項の伝達

④開催

● 開催に必要な設備

- ●食品を取り扱わない場所と区画
- ●食品を清潔な場所で取り扱う
- ●食品取扱量に応じた必要な広さ



■ 模擬店等の食品取扱指導基準 確認票 ■

事前に次の事項を確認し、不適があった場合には、必ず改善した上で開催してください。

施設・設備に対する注意事項	確認欄
1　食品取扱施設以外の場所と適当な方法で区画すること。	
2　施設は、清潔な場所に位置すること。	
3　施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること。	
4　屋外に設置する施設には、屋根を設けるほか、背面および側面には、覆いを設けること。	
5　施設には、必要に応じ、明るさを十分に確保することができる設備を設けること。	
6　施設の周辺には、流水式の手洗い専用の設備があり、施設には、手指の消毒剤を備えること。	
7　十分な容量で汚液および汚臭の漏れない構造のふた付き廃棄物容器を備えること。	
8　食品および器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。	
9　食品を10℃以下に保存することができる十分な大きさの冷蔵設備を設けること。（冷蔵を必要としない食品のみを取り扱う場合を除く。）	
10　さびにくい材料で容易に洗浄できるふたの有る18リットル以上の給水槽を備えること。（水道水を豊富に供給できる場合を除く。）	
11　使用水量に応じた容量の排水槽を備えること。（排水を排水溝により衛生的に処理できる場合を除く。）	
12　飲食店、喫茶店、菓子製造、アイスクリーム類製造の施設には、流水式の洗浄設備を設けること。	
13　乳類、食肉および魚介類の販売用冷蔵設備は、外部から食品を確認できるものであること。	

作業開始前に次の事項を担当責任者が確認し、不適事項がある場合は、必ず改善してください。

	食品の取扱いに対する注意事項	確認欄
施設等	1　施設は、定期的に清掃し、常に整理整頓に努め、清潔に保つこと。	
	2　施設には、不必要な物品を置かないこと、また動物を入れないこと。	
	3　施設の採光、照明、換気および通風は、十分に行うこと。	
	4　施設で使用する水は、飲用に適する水（水道水）であること。	
	5　廃棄物は、衛生的に保管して、適正に処理すること。	
器具等	6　設備、器具等は、常に清潔に保つこと。	
	7　客に飲食させる食器等は、原則としてワンウェイ容器を使用すること。	
	8　手洗設備は、常に手指の洗浄が適切にできる状態にしておくこと。	
	9　器具は、洗浄および消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。	
	10 ふきん、包丁、まな板等は、熱湯、消毒剤等で消毒し、乾燥させ保管すること。	
食品等の取扱い	11 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、包装状態、表示等について点検すること。	
	12 一般家庭での仕込み、事前調理を行わないこと。	
	13 原材料、食品等は、適正な温度で相互汚染が生じない方法で衛生的に保存すること。	
	14 食品等の調理は、温度および時間の管理に十分注意するほか、次の事項に注意すること。	
	① 食品等への異物の混入を防止する措置を講じること。	
	② 原材料として使用していないアレルゲンの混入を防止する措置を講ずること。	
	③ 未包装の食品を取扱うときは、はし、トング、さじ等を用い、食品に直接手指を触れないこと。	
	④ 冷凍された原材料を解凍する場合は、専用の場所または容器で行うこと。	
	15 加熱後の調理加工は、使い捨て手袋を着用する等、直接手指が食品に触れないこと。	
従事者	16 下痢、腹痛、吐き気等の感染の原因となる症状がある従事者等は、調理に従事させないこと。	
	17 従事者等は、調理中は、衛生的な作業着、帽子、履物を着用すること。	
	18 従事者等は、常に手指を清潔に保つこと。	

模擬店等の衛生ポイント

主催者は、特に次の内容を従事者全員に徹底しましょう！

- お店は清潔にしましょう。
- 調理器具は洗浄、消毒をきちんと行いましょう。
- 手洗い用の消毒液を準備しましょう。
- 自宅等での事前調理はやめましょう。
- 食品は適正な温度で、清潔な場所に保管しましょう。
- 食品は十分に加熱しましょう。
- 食品には直接手を触れないようにしましょう。
- 体調不良の人は、食品の取り扱いをやめましょう。
- 作業着は清潔にしましょう。
- 手洗いはこまめに行いましょう。
  （「調理の前」、「トイレの後」は入念に！）

中心部75℃で1分間以上加熱

肉、魚、牛乳は冷蔵保管

衛生手袋の着用

清潔な作業着、帽子、履物の着用

◆手の洗い方◆

手洗いの前に
- つめは短く切る。
- 時計、指輪ははずす。

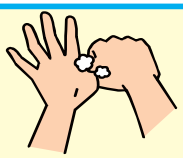
1 流水で手を洗う

2 洗浄剤を手に取る

3 手のひら、指の側面を洗う

4 手の甲、指の背を洗う

5 指の間（側面）、股（付け根）を洗う



6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う

7 指先を洗う

8 手首を洗う〈内側・側面・外側〉

9 洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す

10 手をふき乾燥させる

11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です！
2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

タオルの共用は避け、ペーパータオルで手をふきましょう

© 公益社団法人日本食品衛生協会

お問い合わせは、お近くの保健所まで

草津保健所	TEL 077−562−3549	甲賀保健所	TEL 0748−63−6149
東近江保健所	TEL 0748−22−1266	彦根保健所	TEL 0749−21−0284
長浜保健所	TEL 0749−65−6664	高島保健所	TEL 0740−22−3552
食の安全推進室	TEL 077−528−3643		

●模擬店等の届出は「しがネット受付サービス」による電子申請が可能です！●
食の安全情報ホームページ「模擬店等で食品を取り扱われる方へ」
http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/04kyoka/saiten.html