



< 模擬店で食品を取り扱う際の注意事項 >

模擬店における食中毒等の食品事故を防止するために次のことを遵守してください

注意事項

- ・模擬店内は整理整頓し、異物が入らないようにしてください。
- ・現場では包丁・まな板を使用しないでください(材料のカットは事前に調理室などで行ってください)。
- ・冷蔵が必要な食品(ゆでだこ、食肉など)はクーラーボックスなどを使用し、冷蔵保管してください。
- ・体調のすぐれない人や、腹痛・下痢・嘔吐等、手指に化膿性疾患がある人は、直接食品に触れる作業に従事しないようにしてください(同居家族に症状がある人も注意しましょう)。
- ・爪は短く切り、指輪や時計などは外してください。
- ・手洗いをしましょう。特にトイレの後や、魚介類や食肉に触った後は手洗いを徹底してください。手洗いは石鹸を使用し、よく水気をふき取った後にアルコール消毒液を使用してください。
- ・調理をする人は事前に検便を受けてください。
- ・中心部までしっかりと加熱してください(中心が85℃～90℃で90秒間以上加熱されるように)。
- ・食事は早く食べてもらい、持ち帰りは避けてください。作り置きも避けましょう。
- ・次の表を参考に点検表を作成し、衛生管理の意識を高めましょう。

【点検表例】

《氏名:

》

チェック※1	点検項目
ある ☐ ない ☐	腹痛・下痢・嘔吐・発熱等の体調不良や手指に化膿性疾患はない。
☐	爪は短く切り、指輪や時計などのアクセサリーを外している。
☐	調理をする者は検便を受け、結果に異常はなかった。
☐	食材は鮮度や賞味・消費期限などの表示を確認して購入した。 購入日や購入先などの記録を残している(伝票等)。
☐	作業場内は整理整頓し、不要な物が置かれていない。
☐	手洗い場所には石鹸、消毒用アルコール、ペーパータオルが設置されている。 また、それらは十分な量が用意されている。
☐	マスクや使い捨て手袋は十分な枚数が用意されている。
☐	廃棄物容器には虫などが入り込まないように蓋をしている。
☐	※2

《責任者(確認者):

》

※1 できていることを確認してからチェック☑をつけましょう。

※2 他にもチェックが必要な項目を見つけて加えてください。



臨時出店（模擬店）で取扱うことができる食品や注意点について

※調理工程が簡易であり、原則として**直前に加熱する食品のみ**です。



臨時出店で取扱うことができる食品例

おでん	焼きそば	お好み焼き	唐揚げ
たこ焼き	いか焼き	フランクフルト	フライドポテト
回転焼き	綿菓子	焼きとうもろこし	ポップコーン

※提供を控えていただく食品もありますので、これら以外の食品を取扱う場合は事前にご相談ください。

条件付きで取扱うことができる食品や行為

食品名	条件
めん類	熱いものに限る（ざるそばなど、冷たいものは取扱い不可）。
ホットドッグ	パンにソーセージを挟んだのち全体を加熱して提供。
クレープ	トッピングはチョコソースやジャムなどの簡易なトッピングに限る。
清涼飲料水	<u>作業場内に給排水タンクを備えた流水式洗浄シンクを設置した場合に限り、市販のロック氷※¹を添加する行為および二種類※²の既製飲料を混合する行為を可能とする。</u>
酒精飲料	※ ¹ アイスピック等で砕氷することや、家庭や飲食店で製氷機等により製造した氷の使用は不可 ※ ² 三種類以上を混合する行為やシェイカーの使用は不可



取扱いを控えていただく食品や行為

原材料の一次加工（野菜を刻む、たこ焼きのたこを切るなど）
サラダなどの生野菜や、生の魚介類、生の食肉の提供
寿司、おにぎり、カレーライスなど米飯類の取扱い
生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム類、果物などの盛り付け

※これら以外にも取扱う食品によっては控えていただく行為がありますので、事前にご相談ください。

お問い合わせ先



旭区保健福祉センター 保健衛生（大阪市旭区大宮 1-1-17 旭区役所 2 階 26 番窓口）
電話：06-6957-9973