

模擬店について

6日以内のイベント、学園祭などで食品を提供する時には、
行事の主催者は**1週間前までに**模擬店届を提出して下さい。

.....提供品目について.....

模擬店は飲食店に比べ、シンクや手洗い等の設備が不十分だったり、普段調理に慣れていない人が調理を行うなど、食品を衛生的に取扱うことが困難です。

そのため模擬店での提供品目については、以下のことを守ってください。

原則、提供直前に加熱調理したもののみ提供可能です。

- ・刺身、寿司、サラダ、流しそうめん、冷そば、冷うどんなどの、提供直前に加熱されていない食品を調理し提供することはできません。
- ・おにぎりを握る、弁当を盛り合わせることはできません。
- ・例外として、かき氷、押し出し式ソフトクリーム、ディッシュアップ式のアイスクリームやジェラート、清涼飲料水、酒類は提供可能です。
- ・模擬店では材料を切る等の下処理はできません。あらかじめ営業許可を受けた施設又は清潔な調理、加工施設で下処理したものを使用してください。

**模擬店では取り扱えない食品を提供したい場合は、
石川県食品衛生法施行条例の施設基準に基づいた
施設を造り、営業許可を取得してください。**

衛生上の注意

◎用意する物

- ・消毒効果のある手洗い石けん液・手拭き用のペーパータオル
- ・エプロン・マスク・三角巾など・使い捨て食器・使い捨て手袋
- ・冷蔵保管設備や保冷用のアイスボックスなど
- ・清潔な調理器具、器具を衛生的に保管できる設備

◎確認しましょう

- ・従事者の中に手に傷がある人、風邪気味の人、下痢・嘔吐などを起こしている人がいないこと
- ・手や器具などを洗える水道がある場所
- ・従事者が使うトイレに消毒効果のある手洗い石けん液や手拭き用のペーパータオルがおいてあること
- ・従事者が清潔な服装をしていること

◎そのほかの注意

- ・食品を取扱う場合は、はし・スプーン・使い捨て手袋などを用い、直接手に触れないようにしましょう。
- ・加熱調理は十分にしましょう。
- ・調理したものは早めに食べてもらうよう声かけしましょう。
- ・関係者以外は食品取扱い施設に入れないようにしましょう。
- ・終了後はきちんと清掃しましょう。

その他ご不明な点は、お気軽にお問い合わせ下さい。



問い合わせ先

金沢市保健所衛生指導課

金沢市西念3丁目4番25号

電話 076-234-5112

Fax 076-220-2518

E-mail: eishi-s@city.kanazawa.lg.jp