

## 有料・無料に係わらず飲食物を提供される 飲食店営業許可のない出展者の皆様へ

いつもお世話になっております。

この度は、「おもてなしウィーク」の開催にあたり、ご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、「おもてなしウィーク」は普段、商売をされていない方や作家さんにもご出展いただき、来場者に作品等の鑑賞をしていただきながらコーヒーやお茶で心温まるおもてなしをすることが魅力の一つにもなっています。ご出展いただく皆様のなかには、チラシ原稿にワンコインによるコーヒーのサービスを掲載していただいている方もあれば、チラシに掲載せずに普段どおり、お家にお客さんが来られた時と同様にお茶を出そうとしておられる出展者があるかと思われまます。

このような場合、京都府乙訓保健所の指導により、飲食物を提供する場合は、有料・無料に係わらず、模擬店開設届を提出しなければいけないこととなっております。ご理解とご協力をお願いいたします。

### 【模擬店開設届が必要な理由】

「おもてなしウィーク」は特定の場所に集まって出展するのではなく、既存の店舗や自宅などを使って開催するイベントであり、一般的に考える模擬店というイメージではありませんが、観光客や町民など不特定多数の人が集まるという観点から模擬店開設届が必要となるとのことです。本来、模擬店というものは飲食店営業許可がないと実施できないものではありますが、地域活性化の面から都道府県の条例によって特別に短期間で認めています。因みに京都府は同イベントについて、最大3日間となります。無料提供でも最近届けの提出が必要とのことです。

### 【要領】

- ① 別紙の様式に必要事項をご記入のうえ、**11月11日(金)までに送付または拠点となってお店(陶アトリエ山崎・zakuro・手織りつづれ工房『河野』)にご持参ください。**  
おもてなしウィーク実行委員会までご提出下さい。申請は当委員会で一括して行います。
- ② 飲食店営業許可が無い場合は、最大3日間のみ飲食を提供することができます。(因みに最大3日間であれば、コーヒーなどに限らず、例えば、焼きそば等の提供等も可能となります。)
- ③ 既製品のお菓子(1つずつ包装されているもの)やペットボトル・缶飲料など封を開けずに配布される場合は、届けは不要です。
- ④ お茶やコーヒーでの食中毒感染の事例はほとんどないとのことです。ティーバッグやドリップ・パックのコーヒーをセルフに入れてもらうのであれば、特に問題はないと思いますが、あくまで自己責任の範囲でご検討下さい。
- ⑤ **飲食物を提供される皆様は、別紙の「模擬店やバザーを開設される皆様へ」を必ずお読み下さい。**
- ⑥ **出展場所で、加熱しない食べ物(おにぎりなど)を提供する場合は、「飲食店営業許可」を取得した設備で調理したものに限り、加熱調理して提供する食べ物(カレー、うどんなど)は、販売する場所で当日調理し、十分に加熱し提供ください。**
- ⑦ 時期的にインフルエンザの流行も懸念されます。食中毒防止対策はインフルエンザ感染防止にもつながりますので、ご理解とご協力をお願いいたします。
- ⑧ せっかくの皆様のおもてなしが法律や条令によって、制限されるのは非常に残念ですが、何かが起こった時では遅いので、事前の対策が必要なことをご理解いただきますようお願い申し上げます。この点で困ったこと・分からないことがあれば、下記までお問合せ下さい。

お問い合わせ **おもてなしウィーク実行委員会** (担当: 河野)

〒618-0091 京都府乙訓郡大山崎町円明寺薬師前 65-8 TEL 075-952-7473

# 模 擬 店 & バ ザ ー を 開設されるみなさんへ

京都府乙訓保健所 環境衛生室 (933-1241)

## どんな場所でやりますか？

★屋外では、軒下、パラソル、シート、テント等の中で、ホコリや直射日光の影響の無い衛生的な場所で開催して下さい。

## 飲料水や手洗い用の水は充分確保できますか？

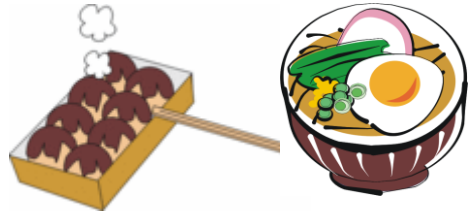
★食中毒やノロウイルス感染症等の予防の基本は手洗いです。  
★給水栓が近くにない場合は、蛇口のついた簡易の水タンクなどを設置してください。

## メニューは会場で加熱調理するものですか？

★おにぎり、寿司、サラダ、生クリームなど、加熱しないものや素手で作業を要するメニューは食中毒の事例も多く、大変危険です。

★うどん、そば、たこ焼きなど、会場で加熱調理するものとし、充分加熱（85℃1分）してから提供してください。

★提供数量は、余裕を持って調理できる範囲内としてください。



## 食材や調理器具は衛生的に取り扱うことができますか？

★原材料は、当日使用する分を必要量、当日購入してください。前日調理は大変危険です。  
★肉や魚など「生もの」は必ず冷蔵庫やクーラーボックスに保管してください。  
★包丁やまな板では、「肉・魚用」のものを決め、他のものと区別して使用してください。  
★食品は素手で触らず、使い捨てのビニール手袋を使ってください。  
★食器は、なるべく使い捨てのプラスチック容器を使用してください。  
★出来上がった食品は、なるべく早く食べ、持ち帰りが無いように呼びかけてください。

## 衛生に配慮した作業スタイルですか？

★爪は短くカット、マニキュアは落とし、指輪・時計は外しましょう。  
★エプロン・三角布（帽子）着用、必要に応じ、マスク・手袋をしましょう。  
★手は石けんでよく洗い、その後逆性石けんや消毒用エタノールで消毒しましょう。  
★指に化膿創のある人、下痢・風邪気味の人には調理に関わらないようにして下さい。

