

模擬店指導要領に係るQ&A

No	Q	A
1	模擬店指導要領が作成されているのはなぜですか。	模擬店指導要領は、イベント等で行われ、社会通念上、営業と認められない食品の提供行為に起因する健康被害防止のために、必要な行政指導を行う目的で作成しています。
2	どのような場合に、模擬店開設届を提出する必要がありますか。	社会通念上、営業とは考えられない、コミュニティや地域単位で開催されるイベント等で、主催者の責任のもとに参加者に食品を調理・加工して販売する場合に必要です。 ただし、食品の提供を主目的としたイベント等では、営業許可を受けて食品を提供する必要があります。
3	模擬店として届出を提出するか、営業許可となるかは何で判断したらよいですか。	事業の規模、事業の目的、かかる行為が営利行為であるか、反復継続性及び公共性の有無から許可が必要か模擬店開設届が必要かを判断します。 なお、「反復継続性」とは、該当事業を複数回実施する意思を有して継続的に同種の行為を行う場合を言い、また、「公共性の有無」とは自治体等が主体となり、かつ、開催地域に拠点を持って地域振興や地域活性化を図る場合を指します。
4	食品の提供が主目的のイベント等では必ず許可が必要ですか。	原則として、許可が必要です。 食品の提供(調理行為を伴うもの)が他の事業に付随して行われている場合には、模擬店指導要領の対象となる場合がありますので、最寄りの保健所にご相談ください。 なお、付随の考え方としては、仮に食品の提供がなくても当該イベント等が成り立つ場合は、食品の提供は当該事業に付随していると考えますが、食品の提供そのものがないと事業が成り立たない場合は、食品の提供が当該事業の主たる目的であると考えますので、模擬店指導要領の対象とはなりません。
5	模擬店開設届は、誰が提出すればよいですか。	イベント等の主催者が提出してください。なお、主催者は衛生管理等について全ての責任を持つこととなります。
6	模擬店指導要領の対象となる主催者は、本要領に記載のものだけでいいですか。	自治会や市町村などの公共性のある団体が、模擬店指導要領の対象となる目的に沿った行為を行い、営業と判断されないものにあつては、主催者(申請者)となります。 なお、実行委員会形式による開催は、委員会の趣旨や構成を考えた上で判断をします。
7	模擬店指導要領において、「模擬店」の扱いの適用を受けるイベント等では、出店者は全て許可が不要と考えて良いですか。	出店者が食品衛生法第52条に規定する営業者に該当する場合は許可が必要ですが、それ以外の出店者の許可は不要です。
8	許可を受けなければいけない営業者(食品衛生法第52条に規定の営業者)とは、具体的にどのような者を指しますか。	社会通念上、事業として認識される規模・形態で反復継続の意思を持って、食品の調理、販売の行為を行なう個人又は法人を指します。
9	自治体等が主催又は共催するイベントにおいて、食品営業許可を受けた出店者が営業行為を行なっている中で、同イベントを盛り上げる目的で、地域の住民や団体が一時的に出店する場合も許可が必要ですか。	自治会や団体が業とみなされない範囲で出店するブース・出店部分のみについて、主催者が模擬店開設届を提出してください。
10	出店料を取るような食のイベント等へ出店する場合は、営業許可が必要ですか。	出店料の有無で判断するのではなく、食品衛生法に基づき営業許可が必要な営業者は、許可を受けた上で出店する必要があります。 よって、出店料が必要でも模擬店指導要領の範囲となるイベントもあります。
11	普段は、許可を受けて固定店舗で飲食店等の営業を行っている者が、対象となる催しで出店する場合には新たな露店営業の許可が必要ですか。	営業者が、模擬店対象となるイベント等のみで出店する場合は、出店行為に反復継続性がないため、新たな許可は不要です。ただし、複数のイベント等に出店し、出店行為がおおよそ年3回を超える場合は、営業の許可(露店)が必要となります。
12	出店者が営業許可を個々に取得する必要がある場合に、主催者が申請者となり、申請して差し支えないですか。	差し支えありません。 ただし、申請者は衛生管理等の全ての責任を持つこととなりますので、出店者の調理従事者の健康管理や提供メニューなど、衛生管理上必要な事項を把握しておく必要があります。 また、1施設の許可となるのは、店舗が隣接して1区画と考えられる場合ですので、厨房が点在する場合は、その区画分の数の許可を受けてください。
13	物品販売のみの場合でも、模擬店開設届の提出が必要ですか。	包装済みの食品を販売するだけの場合は、届出は必要ありません。 ただし、食肉、魚介類、乳類を取扱おうとする場合は、事前に保健所にご相談ください。
14	イベント等で提供することのできる食品には、どのようなものがありますか。	原則として、調理・加工が簡易なもので、提供直前に加熱してその場で食べることができるものです。 なお、取扱いの注意点や具体例は、要領に記載されています。
15	もし、イベント等で提供された食品を原因として、食中毒を疑う健康被害の発生が確認された場合は、どのようにしたらよいですか。	食中毒を疑う事例が発生した場合は、速やかに最寄りの保健所に連絡してください。 また、そのような場合に備えて、主催者が出店者の連絡先や提供メニューについて事前にリスト化して把握しておく必要があります。