

イベント等における食中毒を防止するため、食品衛生上の取扱いについて指導に従い実施してください。

臨時営業の範囲

- (1) 一時的に催されるイベント等においてテント、屋台その他の簡易な施設等を利用し、簡易な飲食物の製造、調理、販売、若しくは弁当又はそうざいの販売を行う（以下、「簡易な飲食物の提供等を行う。」）こと。
- (2) スーパーマーケットや百貨店の催事、学園祭、公民館祭等において、屋内の一角で簡易な飲食物の製造、調理、販売、もしくは弁当又はそうざいの販売を行うこと。
- (3) 業種は、飲食店営業、菓子製造業、喫茶店営業及び弁当又はそうざい販売業

営業許可申請手続き

営業を行おうとする方は、事前に保健所へ申請が必要です。

(1) 提出していただく書類は、次のとおりです。

- ・臨時営業許可申請書
- ・出店場所の周辺図
- ・営業内容に関する書類（調理・製造・販売計画書）
（提供する食品の名称、提供予定食数、原材料の仕入れ先、調理方法、食品取扱者の氏名、前処理施設等）

※営業を開始する前に、調理に従事する方の検便を実施してください。

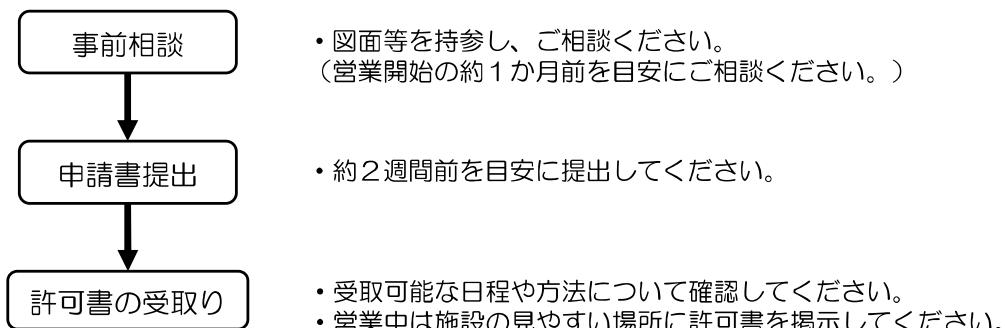
イベント等の主催者の方は、次の書類も提出してください。

- ・イベント等開催届
- ・イベントの概要が分かる書類
- ・出展者一覧表
- ・出店施設配置図

(2) 申請手数料は、次のとおりです。

- | | |
|------------------|--------|
| ・飲食店営業（臨時） | 2,000円 |
| ・喫茶店営業（臨時） | 1,200円 |
| ・菓子製造業（臨時） | 1,800円 |
| ・弁当又はそうざい販売業（臨時） | 700円 |

手続きの流れ



別表 臨時営業で取り扱うことのできる食品

原則、食品を提供する直前に加熱工程のあるものに限ります。
 一店舗（一区分）につき下記の1食品（分類）が取り扱えます。
 ※食品の分類が同一のものは同一店舗（区分）内で取り扱えます。

【飲食店営業での取扱品目】

| 分類 | 簡易な調理・加工の範囲 | 食品例 |
|---------|---|--------------------------|
| 煮物類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で前処理後に煮込んだものを仕入れ、その場で再度煮込んだもの。 許可し施設等で細切したものを仕入れ、その場で煮込んだもの。 | おでん、煮込み（どて煮等）、豚汁、けんちん汁 等 |
| 粉物類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具とその場で水に溶いた小麦粉等を混ぜ合わせて焼いたもの | お好み焼き たこ焼き たません 等 |
| 焼めん類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具と市販のめん類をその場で焼いたもの ※その場で生めん、乾めんを茹でないこと | 焼きそば、焼きうどん、焼ビーフン 等 |
| 串焼類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で細切、串打ち等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの ※その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとする | 牛串、ねぎま、焼き鳥、焼き魚 等 |
| 焼肉類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で細切、味付け等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの ※その場で短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとする | 焼肉、鶏ちゃん、ホルモン焼き、フランクフルト 等 |
| 焼米飯類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの | 五平餅、焼きおにぎり 等 |
| ホットドック類 | <ul style="list-style-type: none"> 市販の食肉製品を仕入れ、冷蔵した具をその場で加熱（焼く、茹でる）し、市販のパン（ホットドック用）にはさんだもの | ホットドック |
| ピザ類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの | ピザ、キッシュ |
| 揚物類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で揚げたもの | 唐揚げ、コロック、アメリカンドック等 |
| 茹物・蒸物 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で茹でるか、蒸したもの | 水ぎょうざ、蒸しぎょうざ等 |
| めん類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、加温した汁又はソースと冷蔵した具をその場で市販のめん類に盛り付けたもの 同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物を、その場で茹でためん類に盛り付けたもの ※水さらしなど水を大量に使用する工程を行わないこと ※温かい状態で提供するものに限ること | うどん、そば、ラーメン、パスタ、即席麺類 等 |
| 丼物類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から完成品を仕入れ、その場で加温して米飯に盛り付けたもの その場で市販のレトルトパウチ食品を加温して米飯に盛り付けたもの 同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物を、米飯に盛り付けたもの | カレーライス、ハヤシライス、牛丼 等 |
| 酒類 | <ul style="list-style-type: none"> 市販の酒類を開缶し、又は開栓したもの（容器に入れる行為を含む） その場で小分け、希釈、混合、調味するもの ※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。 ※ビールサーバーによる提供は、専門業者が管理調整したものを用いる | 日本酒、ビール、焼酎 等 |
| 汁粉類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、その場で加熱し容器に盛り付けたもの ※その場で餅をつかないこと | 汁粉、ぜんざい、甘酒 |
| レトルト食品 | <ul style="list-style-type: none"> その場で市販のレトルトパウチ食品を湯煎等で加温し、開封、小分けしたもの | レトルトおでん、レトルト焼きそば 等 |

【喫茶店営業での取扱品目】（飲食店において取り扱うことができる品目を含む）

| 分類 | 簡易な調理・加工の範囲 | 食品例 |
|-----|---|---------------|
| 飲料 | <ul style="list-style-type: none"> その場で市販の飲料（酒類を除く）を開缶し又は開栓したもの（加温及び容器に入れる行為を含む） その場でお茶、コーヒーを温湯で抽出したもの その場で小分け、希釈、混合、調味するもの ※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。 | ジュース、お茶、コーヒー等 |
| 氷 | <ul style="list-style-type: none"> その場で市販の水を削氷機で削り、カップ等の容器に盛り付け市販のシロップ等で調味したもの ※氷を素手で取り扱わないこと。 | かき氷 |
| アイス | <ul style="list-style-type: none"> その場で市販のアイスクリーム類をコーン等の菓子又はカップ等の容器に盛り付けたもの ※ディッシャーアイス又はカートリッジ式アイスに限るものとする。 ※アイスクリーム類に直接接触する器具は、使用の都度、流水洗浄すること。 | アイスクリーム |

【菓子製造業での取扱品目】

| 分類 | 簡易な製造の範囲 | 食品例 |
|------|--|----------------------------|
| 焼菓子 | ・許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品をその場で焼いたもの | みたらしだんご、磯辺餅、いももち、手焼きせんべい 等 |
| 粉物 | ・許可施設等から仕入れ、冷蔵したあん類又はクリーム類をその場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又は焼いたクレープで冷蔵したあん類又はクリーム類を包んだもの（生クリームは取り扱えません） | たい焼き、大判焼き、人形焼き、クレープ 等 |
| 焼パン | ・許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で焼成したもの | パン、焼ドーナツ 等 |
| 揚菓子 | ・許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で揚げたもの | フライドポテト 等 |
| 揚パン | ・許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で揚げたもの ※シナモンシュガー等を素手でまぶさないこと | 揚げパン、ドーナツ 等 |
| 饅頭 | ・許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品をその場で蒸したもの | 中華まん 等 |
| 甘味食品 | ・市販の製品を仕入れ、その場で小分け、きな粉等の簡易なトッピングをしたもの ※その場で細切しないこと | わらび餅 |

【営業許可の対象としない簡易な調理・加工の範囲】

| 簡易な調理・加工（行為）の範囲 | 食品例 |
|----------------------------------|----------------------------|
| ・仕入れた野菜を焼いたもの | 焼きいも、焼とうもろこし |
| ・仕入れた野菜を茹でるか蒸したもの | じゃがバター、茹で（蒸し）トウモロコシ、ふかし芋 等 |
| ・米、小麦、トウモロコシ等の穀類を加圧又は加熱したもの | ポン菓子、ポップコーン 等 |
| ・砂糖、水飴、原料を用いて、その場で簡易な加工を行って作る飴菓子 | 水飴、べっこう飴、わた菓子、カルメ焼 等 |
| ・仕入れた果実を用いて、その場で飴又はチョコレートを絡めたもの | 果実飴（リンゴ飴等）、果実チョコ（チョコバナナ 等） |

注意事項

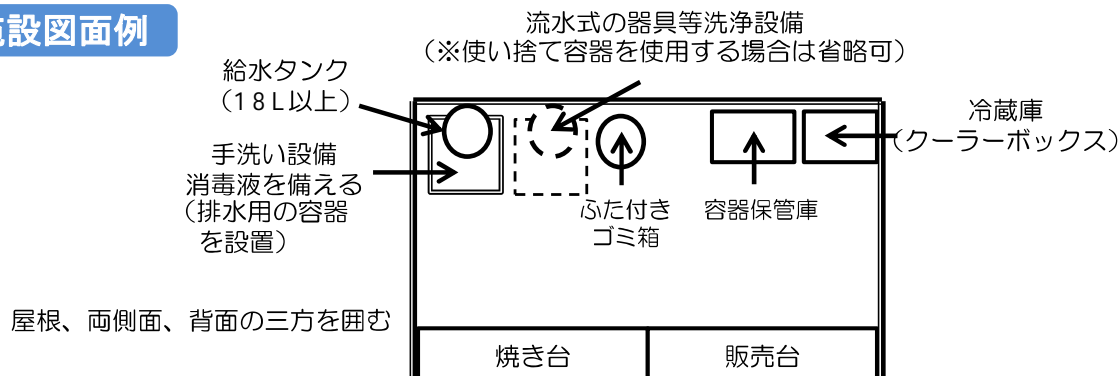
- (1) 臨時営業について、食中毒防止の観点から取扱品目（調理・加工行為）を制限しています。
- (2) 営業許可は、原則、一店舗につき一許可とします。
※一店舗内を飲食店営業と菓子製造業とに区分し、それぞれで申請することができます。
- (3) 一店舗（区分）で取り扱える食品は、別表に掲げる簡易な調理・加工の範囲の食品とします。
食品の分類が同一のものは同一店舗（区分）内で取り扱えますが、分類が異なる食品を取り扱う場合は、原則、店舗内を区分した上で取り扱う必要があります。
なお、飲食店営業では、食品の提供と同時に、酒類、清涼飲料の飲み物類を開封等して提供すること、並びに容器包装に入れられたまま提供するもの（弁当類）を取り扱うことができます。
(飲食店営業では、店舗を区分のうえ、喫茶店に分類される食品についても取り扱うことができます。)
※次ページに店舗の区分例を掲載しています。
- (4) 上記の調理・加工にあたっては、次のことを遵守してください。
 - ア 事前に前処理等を行う場合は、許可施設等の専用の衛生的な施設で行うこと。
 - イ 前処理等を行う場合は、販売（提供）する当日に行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵保管すること。
 - ウ 原料の細切、成型、串打ち、包あん等の加工、魚介類の内臓抜き等の処理は、その場で行わないこと。
 - エ 生もの（さしみ、すし等）、生クリームを取り扱わないこと。
 - オ 簡易なトッピングを行う場合は、清潔なトング等を使用し、素手で取り扱わないこと。
 - カ 調理済み又は開封済み食品（調味料等、常温で保存可能なものを除く）を翌日に持ち越さないこと。
 - キ 弁当又はそうざい販売業における取扱品目は、容器包装に入れられたもののみとし、屋外では、サラダ、卵焼き、すし（生鮮魚介類、卵焼きが使用されているもの）、さしみ等が入ったものを販売しないこと。
 - ク 容器包装に入れられた食品の販売にあたっては、適正な表示がされていることを確認のうえ販売すること。

施設の要件

| | |
|----------|---|
| 場 所 | 不衛生な場所に位置していないこと。 |
| 区 画 | 営業用の区画と営業以外の区画が隔壁その他適切な方法で区分されていること。 |
| 構 造 | ① 屋根及び三方の側壁を有し、清掃しやすく、すべての設備、器具を収容することができるものであり、営業を行わないときは、シート、カバー、厚板等で施設全体をおおい、衛生的に保管できる構造であること。（※屋内に出店する場合は、施設の屋根を省略できる。） ② 前処理施設の床、内壁は、不浸透性材料又は厚板等で作られ清掃しやすく、じんあい等が飛散しない構造であること。 |
| 採光・換気 | 前処理施設は、作業を行うために十分な照度及び換気機能が確保されていること。 |
| ねずみ、昆虫対策 | 前処理施設の出入口、窓、排気口その他の施設外との連結部分及び便所は、扉、網戸の設置その他のねずみ、昆虫等の侵入を防ぐための措置が講じられていること。 |
| 洗浄設備 | 流水式の器具等洗浄設備及び消毒薬を備えた流水式の手洗い設備が設けられていること。 （※使い捨て容器を使用する場合は、流水式の器具等洗浄設備を省略することができる。） |
| 取扱器具 | 取り扱う食品の種類、量等に応じて、適切な器具、容器等が必要数備えられていること。 |
| 保管設備 | ① 取り扱う食品の種類、量に応じて、食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる棚、箱その他の収納設備、10℃以下に保存することができる冷蔵設備が備えられていること。 ② 必要に応じて使用済みの器具等を区別して保管する設備が備えられていること。 |
| 給水設備 | ① 飲用に供することが適当な水を衛生的に供給することができる給水設備が備えられていること。 ② タンク等に貯水する場合の貯水タンク等は次に掲げる要件を満たすものであること。 ア 金属製又は合成樹脂製であること。 イ 18リットル以上貯水できるものであること。 ウ 閉鎖され、かつ、清掃しやすい構造であること。 エ 蛇口が設けられていること。 |
| 廃棄物容器 | ア 耐水性であること イ 清掃が容易であること ウ 汚水及び臭気が漏れない構造であること |
| 販売設備 | 必要に応じて低温保存又は温蔵できる設備が設けられており、かつ、外部から見やすい場所に温度計が設けられていること。 |

※上記の基準は、前処理に使用する施設及び設備について準用します。

施設図面例



ひとつの店舗を区画する場合

ひとつの店舗を区画する場合、その区画ごとに、手洗い設備等の食品を衛生的に取り扱うための設備が必要です。

ひとつの飲食店営業（1区分）の中で取扱える食品の範囲

- ・同一の食品分類に該当するもの。
- ・開封して提供する酒類、清涼飲料水
- ・容器包装に入れられた弁当又はそうざいをそのまま提供するもの



平成28年4月1日改正