

臨時営業許可の手続きについて

イベント等で食品を提供する場合は、営業許可が必要です。

<臨時営業とは>

- ①祭礼、縁日等の行事に付随して設置
 - ②施設は、組み立て式で容易に設置及び解体、移動が可能
 - ③不特定多数の人を対象として営業
 - ④同一箇所での営業が連続20日未満及び20日以上3ヶ月未満（1日でも許可が必要）
- *臨時営業のほか、露天営業、模擬店の業態があります。

<取扱い品目>

取扱い品目は別表1の範囲内とするほか、次の制限事項があります。

- ①1施設につき、1分類のみとする。
- ②仮設店舗内での簡易な調理に限ることとし、原材料の細切り、串刺し、スープ等の仕込み行為を行わないこと。仕込み行為に必要な原材料を使用する場合は、営業許可を受けた施設で行うこと。
- ③生食用の生鮮食品（さしみ、寿司、馬刺しなど）及びおにぎりを提供しないこと。

<許可申請手続きなど>

1. 次の書類等を、出店先を所管する保健所長に、営業の10日前までに申請すること。
 - ①営業許可申請書（営業期間を明記）
 - ②過去6ヶ月以内の検便の実施結果書
 - ③営業施設の平面図（手洗い設備を明記すること）
 - ④設置場所周辺の見取り図（給水栓及び便所の場所を明示すること）
 - ⑤取扱品目及び原材料等の仕入れ先
 - ⑥仕込み行為が必要な品目にあつては、仕込み行為を行う場所の営業許可証の写し
 - ⑦手数料

	飲食店営業	喫茶店営業	菓子製造業	販売業
20日未満	2,800円	1,600円	2,500円	9,600円
20日以上3ヶ月未満	4,200円	2,400円	3,700円	

2. 営業許可証を施設に掲示して営業すること。

<その他>

臨時営業に関する規定に違反した場合は、保健所からの出店の中止を指示されるとともに、食品衛生法の規定により処罰されることがあります。

*** 問い合わせは、各保健所 食品衛生担当まで ***

<取扱い品目>

1. 飲食店営業	
分類	品目
煮物類	鍋物、おでん、煮込み、豚汁、玉こんにゃく等煮て販売するもの
焼物類	焼きそば、焼鳥、イカ焼き、焼魚、焼餃子、味噌付けたんぽ、お好み焼き、たこ焼き、フランクフルト等焼いて販売するもの
揚げ物類	アメリカンドッグ、串カツ、唐揚げ、フライドチキン等揚げて販売するもの
ゆで、蒸し物類	うどん、そば、中華麺、蒸し餃子、蒸し焼売等ゆで又は蒸して販売するもの
米飯類	無菌包装米にレトルトパウチ食品をかけて販売するもの
白飯類	白飯を炊き、温蔵（65℃以上の状態）保持しながら販売するもの
酒類（コップ売り）	日本酒、ビール、焼酎等コップなどで小分け販売するもの
2. 喫茶店営業	
飲料類（コップ売り）	コーヒー、清涼飲料水、生ジュース、しるこ、甘酒等コップなどで小分け販売するもの
削氷類	かき氷、フラッペ等
アイスクリーム類	アイスクリーム、氷菓などの小分け販売 ソフトクリーム（調合及び機器の洗浄が不要なものに限る）
3. 菓子製造業	
焼菓子類	今川焼、大判焼、たい焼き、クレープ（生クリームを使用するものを除く）等焼いて販売するもの 五兵衛餅、団子等の菓子の半製品を焼いて販売するもの
揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋等揚げて販売するもの

備考

- ・飲料類の小分け販売は、飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業のいずれかの許可において取扱い可能とする。
- ・酒類の小分け販売は、飲食店営業の許可において取扱い可能とする。

（参考）次の品目は許可が不要です。（ただし、品名は一般例で分類しており、製造方法や販売形態によっては許可が必要になる場合があります。）

- ①農水産物の極めて単純な加工（枝豆、焼とうもろこし、焼き栗、焼き芋、蒸し芋、揚げ芋、切りパイナップル、七味唐辛子）
- ②極めて単純な加工で、販売時に製造されるもの（果実チョコ、果実飴、べっこう飴、わた菓子、カルメ焼、ポップコーン、ドン菓子）

<販売業>

4. 食肉販売業	事前包装された食肉のみ
5. 魚介類販売業	魚介類の処理及び生食用鮮魚介類の調理を除く
6. 乳類販売業	

★この基準に適合するように設置してください。

- (1) 施設は、不潔な場所に設置しないこと。
- (2) 施設の周囲は、水たまり等が無く、清掃しやすいこと。
- (3) 施設の床が、コンクリート等で舗装されていない場合は、板又はシートなどを敷くこと。
- (4) 施設の天井及び三方の側面は、雨風及びほこりを防ぐ機能のある材質で囲い、前面にはカウンターを設け、カウンターの下部は遮断すること。ただし、雨風及びほこりを防ぐ措置が講じられ、保健所長が衛生上支障が無いと認める場合は除く。
- (5) 水道直結の流水式の手洗い設備を施設内に設けること。ただし、営業期間が20日未満で、かつ白飯類以外の食品を取り扱う業態にあつては、施設の周囲300メートル以内に飲用適の水道の給水栓があり、かつ18リットル以上の水のタンクを施設内に設け、手洗い設備とすることができる。
- (6) 適切な排水設備を備えること。ただし、タンク式の手洗い設備の場合は、給水タンクの容量以上の廃水タンクを設け、排水設備とすることができる。
- (7) 手洗い設備には手指消毒液を備えること。
- (8) 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合は、冷蔵庫等を備えること。
- (9) 加熱または温蔵（65℃以上）が必要な食品を取り扱う場合は、必要な設備を備えること。
- (10) ふた付きで十分な容量のある廃棄物容器を備えること。
- (11) 施設の周囲300メートル以内に利用可能な便所があること。

★この基準に適合するように衛生管理してください。

- (1) 施設及びその周辺は、清潔に保つこと。
- (2) 施設には、食品の取扱いに不必要な物品を置かないこと。
- (3) 施設には、食品等を取り扱う者以外の者がみだりに立ち入ることのないようにすること。
- (4) 排水及び廃棄物は、衛生上支障のないように適正に処理すること。
- (5) 原材料は、新鮮なものを使用すること。
- (6) 冷蔵等が必要な原材料や下処理した食品は、冷蔵庫等で保管すること。
- (7) 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱して提供すること。
- (8) 食器類は使い捨てのものを使用し、衛生的に管理すること。
- (9) 調理済みの食品を長時間常温で放置しないこと。
- (10) 従事者は清潔な服を着用し、必要に応じ、帽子、使い捨て手袋、マスク等を使用すること。
- (11) 作業前、用便後及び手指が汚染されたときは、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (12) 下痢・発熱などの体調不良や化膿創のある場合は調理に従事しないこと。
- (13) 検便の結果が陽性の場合は、調理に従事しないこと。
- (14) かき氷には飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されないように取り扱うこと。
- (15) 仕込みは、仕込み室において行い、当日中の使用に限ること。
- (16) 客の求めに応じて盛りつけをすること。
- (17) 持ち帰りをせず、早めに食べるように注意すること。

(申請書)

平成 年 月 日

(あて先) 秋田県 保健所長

申請者 住所

氏名

M. T. S

年 月 日生

(法人にあつては、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名)

電話

営業許可(継続許可)申請書

次のとおり営業の許可(継続の許可)を受けたいので、食品衛生法第52条第1項の規定により、申請します。

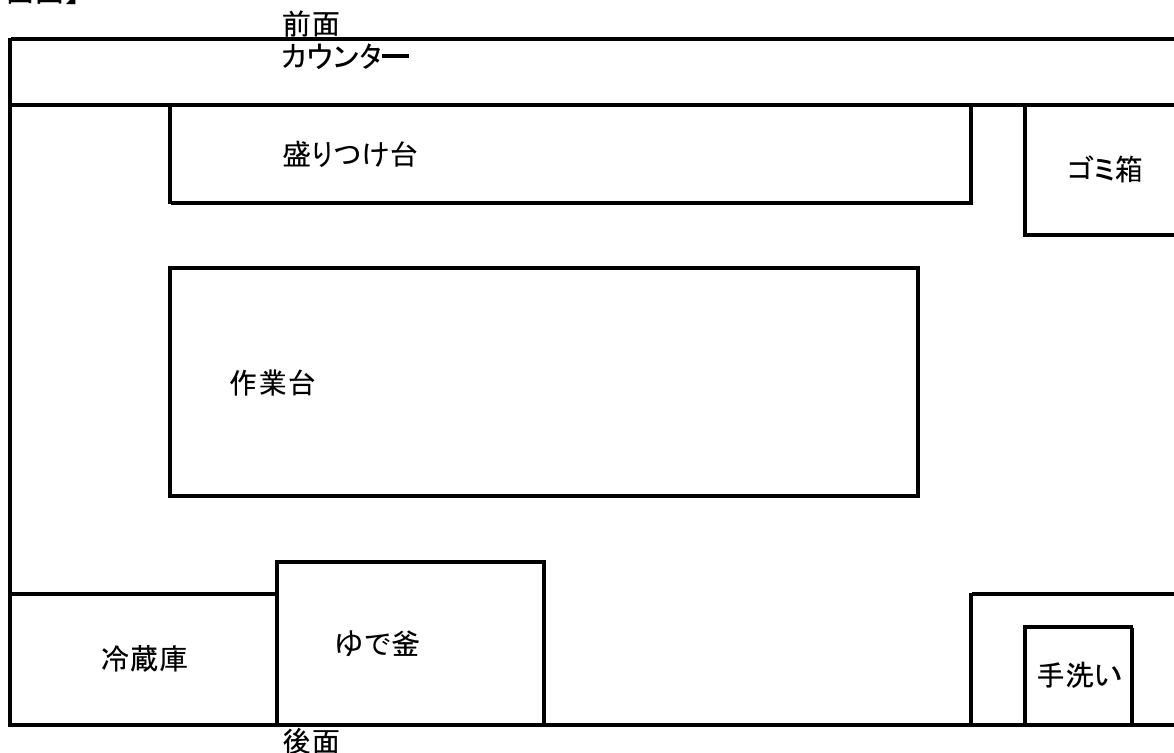
ただし、営業の期間は、平成 年 月 日から平成 年 月 日まで

営業所所在地			
営業所の名称、屋号又は商号		電話	
営業設備の概要			
許可申請の区分	営業許可年月日及び指令番号	営業の種類	備考
新規・継続			
新規・継続			
新規・継続			
新規・継続			
新規・継続			
新規・継続			
食品衛生法第52条第2項第1号から第3号までの規定に該当することの有無及び該当するときはその内容		有・無 内容 ()	

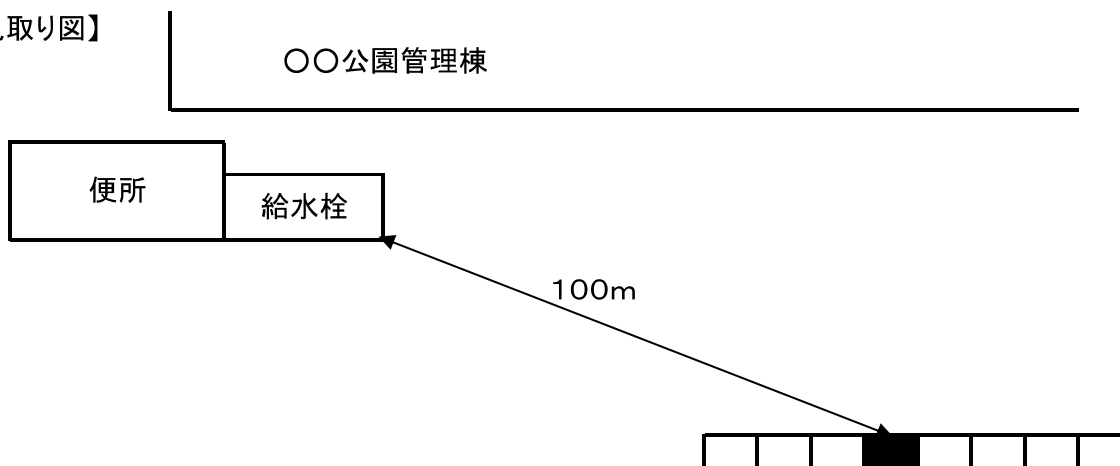
備考 営業の許可の申請にあつては、営業施設の構造を記載した図面及び営業所付近の見取り図を添付してください。

営業施設の概要(添付書類の記載例)
 【従事者について】
 3名従事(検便の実施結果は別添)

【平面図】



【見取り図】



【取扱品目など】

取扱品目	原材料仕入先	仕込み場所	備考
うどん	うどん(〇〇製麺所) めんつゆ(〇〇製麺所) ネギ(〇〇青果)	〇〇食堂	許可証の写し添付
そば	うどんに同じ		

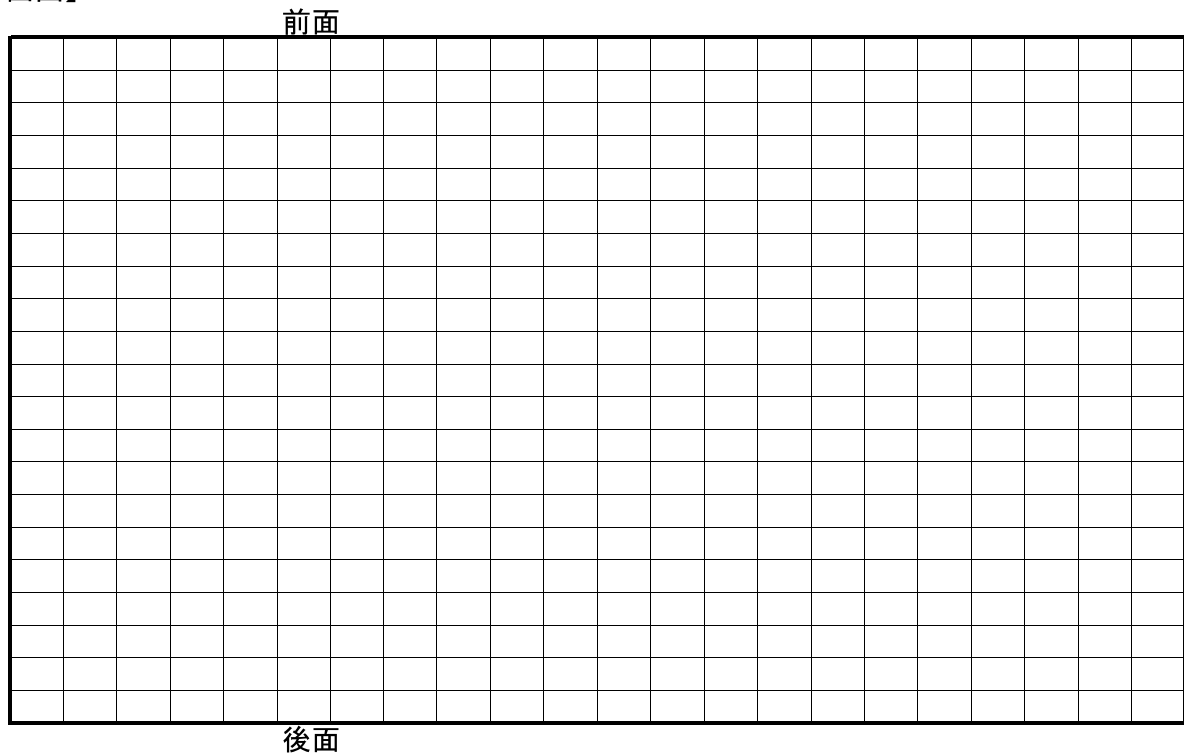
臨時記載例

営業施設の概要(添付書類の様式)

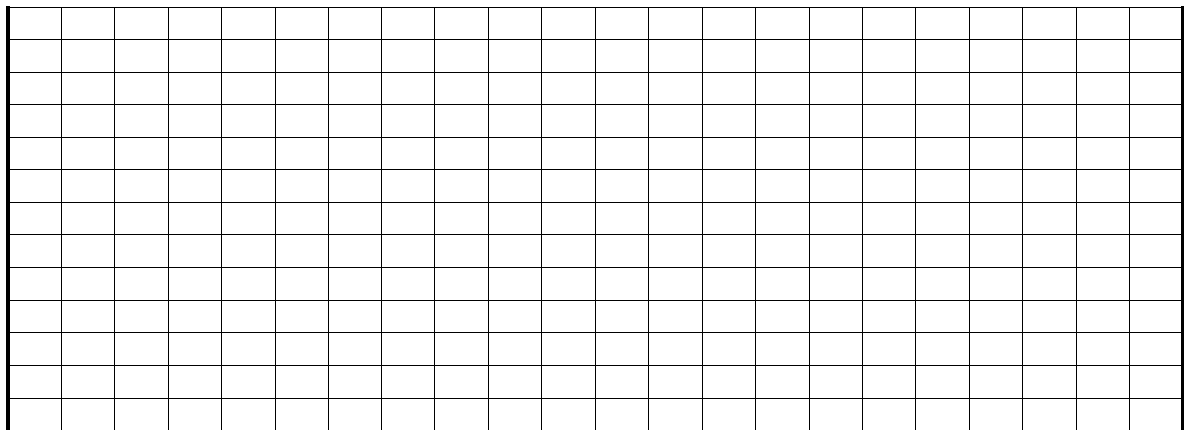
【従事者について】

___名従事(検便の実施結果は別添)

【平面図】



【見取り図】



【取扱品目など】

取扱品目	原材料仕入先	仕込み場所	備考