

仮設店舗での飲食店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・届出が必要です。

＜仮設店舗での飲食店営業とは＞

- 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営業期間が最初の営業日から連続して、㊦ 20日未満、㊧ 20日以上3ヶ月未満、㊨ 5年
 - * 営業期間内であれば、複数のイベントに出店できます。ただし1つの許可で複数のイベントで同時に営業することはできません。

＜取扱い品目＞

取扱い品目は別表1のような簡易な調理で提供できる食品とするほか、次の制限事項があります。

- ①申請時に保健所に提出した衛生管理計画に記載した品目であること。
- ②仕込み行為に必要な原材料を使用する場合は、営業許可、営業届出施設等で行うこと。
- 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、20日未満又は20日以上3ヶ月未満の営業の場合は、主たる営業地を所管する保健所長、それ以外の場合は施設を保管・管理する場所又は主たる営業地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食品衛生責任者の資格を証明する書類の写し
- ③営業施設の平面図（手洗い設備を明示すること）
- ④出店計画書
- ⑤取扱品目及び原材料等の仕入れ先
- ⑥施設、従事者、取扱品目等に関する衛生管理計画及びその記録簿
- ⑦仕込み行為が必要な品目にあっては、仕込み行為を行う場所の営業許可証の写し等
- ⑧手数料

	20日未満	20日以上3ヶ月未満	5年
手数料	4,000円	6,000円	19,000円

2. 営業許可証を施設に掲示して営業すること。

＜その他＞

仮設店舗での営業に関する規定に違反した場合は、保健所からの出店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 ***

別表1＜取扱い品目＞

1. 調理に水を使用せず、既製品を開封、加温、盛り付け等のみを行う営業
○アイスクリーム・氷菓の小分け ○飲料類・酒類のコップ売り ○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 ○自然解凍冷凍食品を開封・小分け提供するもの
2. 調理に水を使用せず、半製品を揚げる、焼く、煮る、蒸すなど1工程程度の簡易な調理のみを行う営業
○鍋物 ○おでん ○煮込み ○豚汁 ○玉こんにゃく ○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 ○アメリカンドッグ ○串カツ ○唐揚げ ○フライドチキン ○うどん ○そば ○ラーメン ○蒸し餃子 ○蒸し焼売 ○かき氷 ○ソフトクリーム（調合・機器の洗浄が不要なもの） ○今川焼き ○大判焼き ○たい焼き ○ドーナツ ○冷凍パン ○ホットドック ○ホットサンド ○クレープ ○抽出するコーヒー（機械器具類の洗浄を要さない場合）及び既製品の氷を入れるアイスコーヒー ○冷凍食品を表示にある調理方法を遵守して簡易な調理をして提供する場合 ○半製品を、電子レンジ等で加熱調理し、容器包装のまま、又は開封、小分けして提供するもの
☆以下、直結の給水排水設備がある場合
3. 2工程程度の簡易な調理を行う営業
○冷やしめん ○生ジュース・スムージー ○白飯類 ○白飯に煮物、焼物、揚げ物等をのせた丼物 ○既製品の白飯を仕入れ、肉や野菜と一緒に炒める等の簡易加工したもの ○揚げそば（仮設店舗で揚げた後、さらに煮込む等） ○パスタ等、茹でた後の調理 ○たこ焼き、お好み焼き等の簡単な生地調製 ○揚げ物の衣や調味液の簡易な調製
4. 上記1から3であって、機械器具容器の洗浄を必要とする営業
○使い捨ての食器類以外を洗浄して再利用する場合 ○生ジュース、スムージーの調理 ○仮設店舗で調理器具、炊飯器等の器具を洗浄する

【備考】

次の品目は許可が不要ですが、保健所への営業届出が必要です。

- 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）
- ③包装された食肉、魚介類、乳類を販売する場合
- ④冷蔵、冷凍保存で食品を販売する場合
- ⑤包装されていない食品を販売する場合

★この基準に適合するように設置してください。

- (1) 施設は、不潔な場所に設置せず、また周囲は水たまり等が無く、清掃しやすいこと。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 水道直結の流水式の非接触式手洗い設備を施設内に設けること。ただし、調理に水を使用しない営業にあっては、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。
- (5) 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。
- (6) 手洗い設備には手指消毒液を備えること。
- (7) 機械器具類は洗浄・消毒しやすい材質、構造及び配置であること。
- (8) 食品は汚染されないように蓋付き容器等に保管すること。
- (9) 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合は、温度計付き冷蔵庫等を備えること。
- (10) 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。
- (11) ふた付きで十分な容量のある廃棄物容器を備えること。
- (12) 必要に応じて照明を備えること。
- (13) 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。

★例示の衛生管理計画を遵守し、特に次のことについて衛生管理するようにしてください。

- (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) 氷は飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されないように取り扱うこと。
- (14) 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。
- (15) 客の求めに応じて盛りつけをすること。
- (16) 持ち帰りをせず、早めに食べるように注意すること。
- (17) 衛生管理計画を常に確認できるようにし、実行した内容を記録すること。