

食品臨時営業をされる方々へ

○お祭り・イベントなどで食品を調理・販売する場合、「臨時営業」の許可が必要です。

※臨時営業：1週間を限度として、簡易な施設を用いて行う営業のこと。

○「臨時営業許可」には次の種類があります。

食品衛生法	飲食店営業	簡単な調理で、現場で直前に十分に加熱した食品を提供する営業。 (煮物、揚物、焼物、茹物、又は酒類等)
	喫茶店営業	酒類以外の飲み物、茶菓子、かき氷などを提供する営業。 ※アイスクリーム類(小分け販売に限る) ソフトクリーム(液状ミックスを原料として使用するものに限る)
	菓子製造業	簡単な加工により提供でき、現場で直前に十分に加熱した食品を提供する営業。 (焼菓子、揚菓子、蒸菓子等)
熊本県特定食品衛生条例 特定食品販売業	許可を持った施設で製造された次の11品目を販売する営業。 「弁当」・「生菓子」・「アイスクリーム」・「乳製品」・「食肉製品」・「魚肉練り製品」・「冷凍食品」・「豆腐」・「納豆」・「めん類」・「そうざい」	

※上記以外の品目(例えば牛乳、食肉、魚介類等)は、臨時営業では販売できません。

許可の要・不要の判断で迷った際は、直接保健所に相談してください。

○臨時営業できない行為

- ①生もの(刺身・寿司など)は、取り扱わないこと。
- ②原材料の切込み等の仕込み行為や、弁当の調理行為はその場で行わないこと。
- ③饅頭等、餅等の機械・器具によらない“包あん行為”は行わないこと。
- ④かき氷・アイスクリーム類・飲み物を除き、供食前に加熱処理が行われない食品は取り扱わないこと。



例えば...

現場で

おにぎりを握る
弁当やそうざいを作る
生ジュースを絞る
フルーツをトッピングする

なども行えません!



☆食品の仕入れ又は仕込みは、食品衛生法又は熊本県特定食品衛生条例に基づく許可施設等で行ってください。

★許可条件

○施設の構造

- ①衛生的に作業のできる広さと構造のものであること。
- ②屋根等を設け、三方張りを行うなど、防塵・防虫に努めること。
- ③ねずみ、昆虫、ちり及びほこりを防止できる食品および食器の保管庫又は棚を設けること。
- ④消毒薬を備えること。

○取扱い設備

- ①腐敗しやすい食品を取り扱う場合には、温度計を備えた冷蔵・冷凍設備を設けること。
- ②食器の洗浄を行う場合には、十分な水を用い、流水で行うこと。
- ③適当数の清潔なふきん、ペーパータオル等を備えること。

○給水及び廃棄物処理

- ①給水設備は、流水式手洗い設備若しくは蓋付きの容器（ポリ容器など）を用い、水道水又は飲用に適する水を十分に供給できるものであること。
- ②蓋付きで十分な容量を有し、不浸透性材料で作られた清掃しやすい廃棄物容器を備えること。

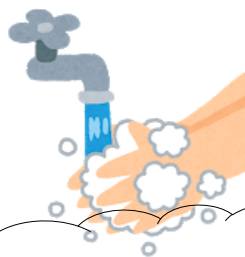
★食品取扱い等の注意事項

温度管理



冷凍庫-15℃以下・冷蔵庫
10℃以下食品は7割程度

手洗いの励行



アルコール消毒も忘れずに

十分な加熱



85℃で1分以上の加熱

○営業許可の申請の方法（遅くとも7日前までに申請してください）

□申請書

食品臨時営業許可申請書（飲食店・喫茶店・菓子製造業）

又は

臨時特定食品営業許可申請書（食品販売業）

□調理工程表

に必要事項を記入し、料金を添え提出して下さい。

様式は、保健所で受け取るか、HP（御船保健所食品衛生関係様式ダウンロード - 熊本県）よりダウンロードしてください。

～お問い合わせ先～

御船保健所衛生環境課 又は 上益城食品衛生協会事務局
096-282-0016