

臨時営業許可申請をされる方々へ

○お祭り・イベント等で食品を調理し、販売する場合、「臨時営業※(注1)」の許可が必要です。

※注1 臨時営業(1週間を限度とする営業)とは、簡易な施設を用いて行う営業をいう。

○取扱うことが可能な食品(又は行為)

許可対象業種	取扱食品(又は行為)(注2)
飲食店営業のうち 「簡易な営業」 ※(注3)	(1) 既製品※(注4)を開封、加温、盛り付け等して提供する営業 (食品例: そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん、かき氷等) (2) 半製品を簡易な最終調理(揚げる、焼く等)を行い提供する営業 (食品例: 唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム(液状ミックスを原料として使用)等) (3) 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業 (4) 既製品(清涼飲料水、アルコール飲料等)及び既製品以外の自家製ジュース(既製品の混合、又は濃縮液※(注5)を希釈したものに限る。)、コーヒー等の飲料を提供(つぎ分け等行為)する営業

※注2 飲食店営業の施設基準を満たしている施設において、臨時営業を行う場合の取扱食品はこの限りでない。

※注3 施設基準は基準条例を適用するものとする。(別記参照)

※注4 既製品とは、食品衛生法第55条第1項の営業の許可を有する施設又は法第57条第1項の営業の届出を行った施設において製造された調理することなくそのまま喫食可能な食品であり、包装済みかつ未開封のもの。

※注5 濃縮液は、既製品又は法に基づく許可施設又は飲食店営業の施設基準に準じた施設で製造されたものに限る。

○食品の仕込み場所

食品の仕込みは、法に基づく許可施設又は飲食店営業の施設基準に準じた施設において行ってください。

○食品取扱の留意点

ア 生もの(刺身、寿司等)は、取扱わないこと。

イ 原材料の細切等の仕込み行為や弁当類の調理行為、おにぎりを作る行為はその場で行わないこと。

ウ 前日調理を行わず、当日に調理を行うこと。

エ かき氷、アイスクリーム類、飲物及び既製品を除き、供食前に加熱処理が行われるもの以外は取扱わないこと。

○施設基準（熊本県食品衛生基準条例）

- ア 施設は、衛生的な作業を継続的に実施するため、屋根等を有するとともに、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- イ ねずみ、昆虫、ちり、ほこり、廃水及び廃棄物による食品等の汚染を防止できる保管庫等を有すること。
- ウ 給水設備は、食品衛生上支障のない構造であり、かつ、水道事業等により供給される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。※（注6）
- エ 従業者の手指を洗浄し、及び消毒するための消毒薬を備えた流水式手洗い設備を有すること。
- オ 必要に応じて温度計を備えた冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- カ 廃棄物を入れる容器は、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

※注6 必要な水の量の目安は、以下のとおり

必要な水の量の目安（参考）		客へ提供する食器の種類	
		使い捨て食器	洗浄等が必要な通常の食器
調理の工程等	簡易な調理のみ（温める、揚げる、かき氷等）を行うこと、又は単一品目のみ取り扱うこと	40 リットル	/
	大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行うこと、又は複数品目を取り扱うこと	80 リットル	/

○申請に必要な書類について

- ①営業許可申請書（臨時営業）
- ②施設の構造及び設備を示す図面
- ③水質検査の結果の写し（井戸水、湧き水等を使用する場合）
- ④仕込場所の構造及び設備を示す図面（仕込を行う場合※注7）
 ※注7 仕込みを行う場所が法に基づく許可施設の場合、省略可能。
- ⑤食品衛生責任者の資格等を証する書類の写し
 （食品衛生責任者養成講習会修了証、調理師免許証等の写し）
- ⑥臨時営業における衛生管理計画

○留意事項

申請をいただいてから、許可証発行までに事務処理のため時間をいただきますので、イベント開催日等の7日前までには申請いただくよう、御協力願います。

【問合せ先】
 御船保健所 衛生環境課
 TEL : 096-282-0016