

臨時営業の手引き

★臨時営業とは

1週間を限度として、簡易な施設を用いて行う営業

★許可対象業種

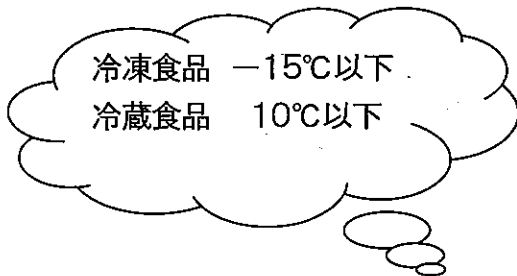
許可対象業種	取扱品目
飲食店営業	簡易な調理加工により提供でき、供食前に十分に加熱された食品(煮物、揚げ物、焼物、茹物等)又は酒類等に限る。
喫茶店営業	酒類以外の飲物、茶菓子、かき氷等 アイスクリーム類(小分け販売に限る。) ソフトクリーム(液状ミックスを原料として使用)
菓子製造業	簡単な加工により提供でき、供食前に十分に加熱された食品(焼菓子、揚げ菓子、蒸菓子等)
食品販売業 (既製品の販売)	弁当類(にぎりめし、赤飯、すし及び調理パンを含む。)、生菓子、アイスクリーム類、乳製品、食肉製品、魚肉練り製品(魚肉ハム、業肉ソーセージ、鯨肉ベーコン等を含む。)、冷凍食品、納豆、豆腐類(油揚げ、厚揚げを含む。)、めん類(生めん及び即席麺に限る。)、そうざい(通常副食物(いわゆるおかず)として供される煮物、焼物、揚げ物、蒸し物、酢の物、和え物等。)

上記以外の品目(例えば牛乳、食肉、魚介類等の販売)は、臨時営業ではできません。個別に相談して下さい。

★許可条件

●建物の構造

- 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、防じんの方法を講ずること。
- ③ねずみ、昆虫、ちり及びほこりを防止できる食品及び食器の保管庫又は棚を設けること。
- ④消毒薬を備えた流水式手洗設備を設けること。



●取扱設備

- 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、かつ、その水は、必ず1回ごとに取り換えること。
- 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、ふた付きの容器を用い、水道水又は飲用に適する水を十分供給できるものであること。
- ②ふた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。

臨時営業では、できない行為

- ① 生もの(刺身、寿司等)は取り扱わないこと。
- ② 原材料の細切等の仕込み行為や弁当類の調理行為その場で行わないこと。
- ③ 饅頭類、餅類の機械・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、飲物を除き、供食前に加熱処理が行われたもの以外は取扱わないこと。

食品取り扱い等の注意事項

☆ 手洗いの励行

☆ 十分な加熱

☆ 温度管理

☆ 廃棄物の適正管理

☆ 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又は施設基準に準じた施設において行うこと。

申請書類

(遅くとも10日前までに申請して下さい。)

食品臨時営業許可申請書(飲食店・喫茶店・菓子製造業)

臨時特定食品営業許可申請書(食品販売業)

出店調理工程表(原材料、仕入れ先、会場搬入前の工程、会場での販売方法等)

図面(会場での配置図、仕込み場所の配置図)

* 法人で初めて申請される方は、法人の登記簿(写し可)を準備して下さい。

～お問い合わせ先～

熊本県菊池保健所衛生環境課
又は菊池食品衛生協会事務局

0968—25—4135