

# 臨時営業許可申請等について

臨時営業は許可業種と届出業種(※)に分けられます。

許可業種 ①飲食店営業

②魚介類販売業(汚染防止措置をとること。  
包装されたもののみの販売は届出業種。)

届出業種 ③弁当販売業

④食肉販売業(包装)など

※)届出業種:包装食品の販売業等。  
なお、スナック菓子等の常温で長期間保存が可能な  
包装食品のみの販売業は届出不要です。

## 許可申請手続きに必要な書類等

### ○許可業種(①②)

#### 1)食品衛生法による営業許可申請書

短期日(7日間以内)許可: 2,200円

5年許可(5年毎に更新可): 20,500円(飲食店営業)

12,300円(魚介類販売業)

#### 2)食品衛生責任者が無資格の場合、誓約書

#### 3)施設の構造設備調書、営業設備の平面図・配置図等

#### 4)下処理を他の施設で行う場合は、その平面図

#### 5)食品等の購入・調理工程表

#### 6)5年許可の場合は、営業計画書

### ○営業届出業種(③④ほか)

#### 1)営業届

届出手数料は、無料。備考欄に営業期間を記入。

#### 2)食品衛生責任者が無資格の場合、誓約書

申請様式等は、浦河保健所ホームページからダウンロードできます！  
(保健所トップページの「生活衛生課」→「食品保健」→「臨時営業手続きについて」)

# イベント等で食品の提供を考えている方々へ

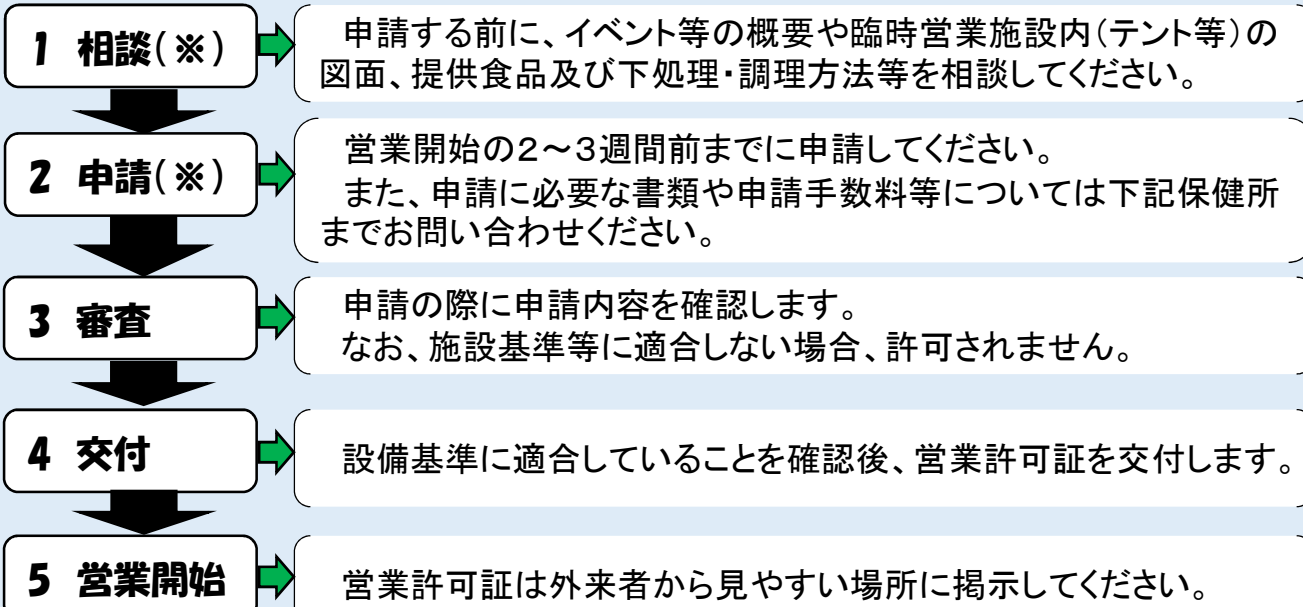
イベント等において、仮設の施設やテント等を設けて不特定多数の人を対象に食品を提供する場合(臨時営業)、営業許可の取得又は営業届出が必要です。

内容によっては、必要な申請手続きが異なる場合があります。このパンフレットを参考にいただき、事前に下記保健所までご相談ください。

## 対象

- 1 祭典等(神社祭典、夏祭り等慣習的に食品の提供施設を伴う季節性行事)
- 2 地域行事(商工会等の団体が行う地域住民を対象とした行事)
- 3 地域物産展(地域振興に係る食品提供行事)
- 4 店舗行事(店舗の営業者等が行う行事)

## 手続き



**※ 相談や申請の際、調理方法等について細かく聞くことがあります。**  
**できるだけ申請者ご本人や営業内容を把握している方が行うようにしてください。**

## 営業期間

### 短期日の営業許可

営業期間は同一の場所にて7日間以内です。  
悪天候などでイベントが延期された場合は、許可期限の2週間以内であれば保健所へ申し出ることで営業期間の変更ができます。

### 5年の営業許可

有効期間は、5年です。  
ただし、同一の場所(同一敷地内や隣接する場所を含む)で営業期間の上限は年間30日間です。

お問い合わせ先

北海道日高振興局保健環境部保健行政室生活衛生課主査(食品保健)(北海道浦河保健所)  
TEL 0146-22-3071 FAX 0146-22-1447

# 提供品目について

提供品目数は、**1～2品目**程度です。下記を参考に提供する品目を定めてください。  
また、使用する設備及び調理工程が同一の食品をまとめて「1品目」とします。

【例】 同じ焼き台で調理する「焼き鳥」と「豚串」 → 「1品目」

業種	品目の分類	提供品目例
飲食店営業	焼き物	焼き鳥、たこ焼き、お好み焼き、フランクフルト 等
	煮物	おでん、おしるこ、味噌汁、シチュー 等
	蒸し物	肉まん、あんまん、シュウマイ、蒸し貝 等
	めん類	かけうどん・そば、ラーメン 等
	揚げ物	からあげ、フライドポテト 等
	米飯類	豚丼、カレーライス 等
	アイス・氷菓類	かき氷、ソフトクリーム(ワンショット式に限る) 等
	飲料類(※)	ソフトドリンク、アルコール飲料 等
	焼き菓子類	東京ケーキ、おやき、たい焼き 等
	揚げ菓子類	ドーナッツ、スピン、スパポー 等
売類魚介 業販介	魚介類	汚染防止措置された魚介類

※コップに注ぐのみの場合、許可は必要ですが、品目数からは除外します。

	業種	提供品目例
営業届	乳類販売業	牛乳 等
	食肉販売業	包装された食肉類
	魚介類販売業	包装された魚介類

## 特別な設備が必要な場合

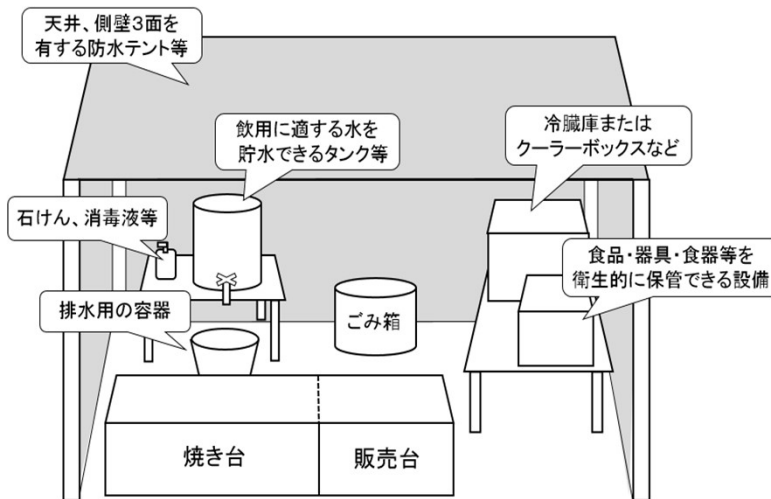
次の提供品目等の場合、「特別な設備」の設置が必要です。

提供品目例	特別な設備
・削り器を使用する「削りいちご」 ・ミキサーを使用する「スムージー」 等	流水受槽式「洗浄設備」
・その場でにぎる「おにぎり」 ・その場できなこ等をまぶす「餅」 等	流水受槽式「手洗い設備」
・茹でた麺を水で洗う「ざるそば」 等	流水受槽式「洗浄設備」と 流水受槽式「手洗い設備」の両方

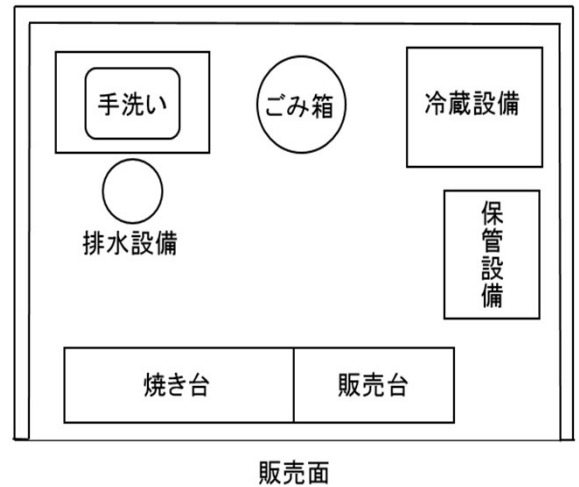
# 施設に関する基準

構造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・屋外でテント等を設置する場合、防水性の素材で天井・側壁3面を有していること。</li> <li>また、食品や器具、食器等には、ほこり等を防ぐ措置が取られていること。</li> <li>・屋内、プレハブの場合、客席等と区画されていること。</li> </ul>
保管設備	使用する食品や器具、食器等を衛生的に保管できる設備を設けること。
冷蔵設備	冷蔵・冷凍品等の食品を取り扱う場合は、取扱量に応じた容量・性能がある冷蔵設備等(氷、保冷剤、ドライアイス等を含む)を設けること。 また、温度計を設置し温度管理を行うよう努めること。
給水設備 (洗浄設備)	飲用に適する水(水道水等)を十分に貯水できるタンク等を設置し、手洗設備及び器具類等の洗浄設備を設けること。 ※提供品目によっては、「特別な設備」が必要な場合があります。
排水設備	給水設備には、バケツ等の排水用容器を備えること。
廃棄物設備	汚液の漏れない構造で、十分な容量の廃棄物容器(ごみ箱等)を備えること。

## 施設設備の例(屋外テントの場合)



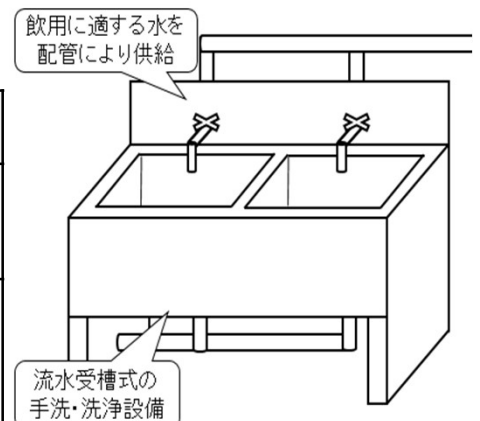
## 施設平面図の例



## 特別な設備

提供品の加工調理工程によっては、上記施設基準に加え、「特別な設備」を設ける必要があります。

設備	設置が必要な場合
流水受槽式「洗浄設備」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・繰り返し使用する調理機器を洗浄する場合</li> <li>・調理等で多量の水を使用する場合</li> </ul>
流水受槽式「手洗い設備」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・その後の工程で十分に加熱されない食品を手指等で触れる場合</li> </ul> ※使い捨て手袋の着用も必要です。



※配管は硬質ゴムや合成樹脂等で差し支えありません。

# 衛生管理に関する基準

## 食品の取扱い

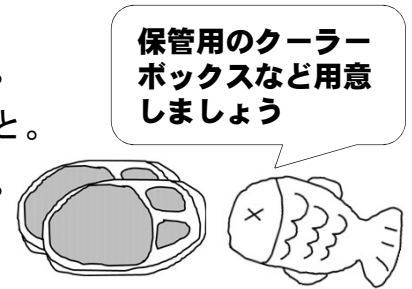
### 全般

- 1 食品は、許可を取った施設の中で取り扱うこと。
- 2 臨時営業の施設では、簡易な調理のみを行うこと。
- 3 下処理は、許可営業施設等の衛生的な場所で行うこと。
- 4 下処理も含めて、原則、提供当日に調理すること。
- 5 食材の搬入は、適切な温度、時間の管理を行うこと。
- 6 作り置きせず、30分以内に提供するよう努めること。
- 7 生ずしやさしみ類、海鮮丼は原則調理しないこと。



### 食材

- 1 原材料は、許可施設で製造されたものを使用すること。
- 2 原材料は、決められた方法で適切に温度管理を行うこと。
- 3 臨時営業の施設では、魚介類、肉類を細切しないこと。
- 4 細切等された未包装の魚介類は、販売しないこと。



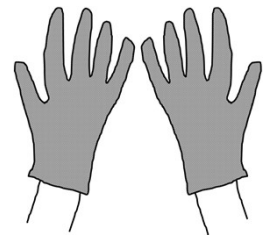
## 施設・設備

- 1 手洗い設備には、石けん・消毒液等を備えること。
- 2 食器は使い捨てのものを使用すること。



## 調理従事者

- 1 肉、魚介類、卵などを触った後は、手洗いを行うこと。
- 2 直接食品に触れる場合、衛生的な使い捨て手袋を着用すること。
- 3 従事者は衛生的な服装で作業に従事すること。



※営業許可・営業届のいずれの場合も、食品衛生責任者（有資格者）を設置すること。

（資格：知事の指定する講習会を受講した食品衛生責任者、調理師 等）

食中毒予防のため、食品は中心部まで

しっかり加熱し、その場で食べてもらいましょう！