

一時営業を始める皆さんへ

この手引きには、イベントなどで食品を取扱う際の注意事項を記載しています。
安全・安心な食品の提供のために、必ず目を通して下さい。



【目次】

- | | |
|--|----------|
| ◆はじめに | … P 1 |
| ◆一時営業許可のできる業種・品目 | … P 2 |
| ◆許可が不要なケース | … P 3 |
| ◆一時営業許可の施設基準 | … P 4 |
| ◆一時営業許可の申請手続き | … P 5 |
| ◆食品を衛生的に取扱うために（注意すべきポイント） | … P 6～7 |
| ◆良くある質問・相談（Q & A） | … P 8～12 |
| ◆チェックリスト
食品を安全に提供するために自主チェックを
行いましょう | … P 13 |

大分県 食品・生活衛生課

第1版：平成29年1月 南部保健所発行
第2版：平成30年5月 食品・生活衛生課改訂

はじめに

イベントで食品を調理・提供する際に、食品営業許可が必要かどうかをきちんと把握せずに営業をし、無許可営業になってしまったケースもあります。

また、食品の取扱いが不良であれば、食中毒や異物混入などの食品の事故も発生してしまいます。このようなことがないよう、イベントの主催者・出店者ともに十分注意して下さい。

イベント主催者の方へ

イベント時に必要となる主な許可は下記のとおりです。

<イベント会場で調理あり>

- ◆テント内調理 ⇒ 一時営業・実演販売・仮設移動のいずれか
- ◆車内調理 ⇒ 移動販売車

<イベント会場で調理なし>

- ◆現場では販売のみ ⇒ 販売する食品が魚介類・食肉・乳類以外であれば許可不要。
一部の製造時に許可が不要な食品を除き、製造場所では許可が必要

許可を持っていたとしても、それぞれの許可業種で扱える食品の範囲が違います。
許可の有無だけでなく、出店内容と営業許可業種が合っているか確認して下さい！

例えば・・・菓子製造業の許可しかない施設で弁当を製造することはできません。この施設で新たに許可を取らずに弁当を製造すれば「無許可営業」になってしまいます！



イベント出店者の方へ

1. 許可申請手続き関係について

取扱う食品の種類や、どういった調理工程をどの場所で行うかによって必要な許可の種類が異なってきます。また、許可を取ったとしても、許可の範囲で出来ることが決まっているため注意が必要です。本マニュアルの次ページ以降を必ずご確認ください。

食品営業許可申請は、イベント主催者への出店申込みとは別に保健所での手続きが必要です。手続きを主催者側が行う場合もありますが、そうでない場合は出店者自身が保健所へ申請していただく必要があります。申請は遅くとも1週間前までに行って下さい。

2. 食品の衛生的な取扱いについて

食品の取扱いが悪ければ食中毒事故や食品苦情が発生してしまいます。実際、イベント終了後に保健所へ食品の扱い方に関する苦情が寄せられることがあるため、本マニュアルのP7～8を参考に、衛生的な取扱いをして下さい。

《一時的営業許可のできる業種・品目》

一時的営業許可のできる業種・取扱品目は下記のとおりです。現場(テント等)で行うことができる製造、加工、調理行為は、『**加熱処理等の簡易なもの**』に限られています。

下記にない品目を取り扱いたい場合は、保健所に必ず相談を！

業 種	取扱品目
飲食店営業（一時）	焼き鳥、たこ焼き、焼きそば、お好み焼き、いか焼き、スパイスドッグ及び、魚肉練り製品、冷凍食品、そうざい半製品の加熱処理や、完成品の再加熱やつぎ分けなどを行うもの。
喫茶店営業（一時）	酒類以外の飲物及び茶菓等。
	カップジュース(既製品のつぎ分け)、かき氷等 ※かき氷については、密閉できる構造をそなえた自動砕氷機で削氷したものに限り。 ※アイスクリームについては、ディッシャー等により小分けして提供する営業に限り。
菓子製造業（一時）	回転焼き、今川焼き、たい焼き、ポップコーン、ポンポン菓子、リンゴ菓子、あめ菓子類、ドーナツ等の加熱処理を行うものか、チョコバナナなどの製造の簡易なもの。

注意

現場(テント内)では**野菜のカットなどの下処理や調理器具類の洗浄などはできません！！**

テント等は簡易的な施設であるため、加熱調理や盛付、つぎ分け等の**最終調理工程だけ**認められています。

現場で出来ません！



下処理や調理器具類の洗浄は、飲食店営業などの許可を持った固定店舗で行って下さい。
自宅の台所などで下処理等はできません！

自宅で下処理等は出来ません！

《許可が不要なケース》

イベントなどで食品の調理・提供を行うのに、一時営業許可を取得する必要がないケースがあります。

1 特定の人への食品の提供

- ①家族や身内等への食品提供
- ②バザー等において学校や会社などの内部のみで食品の提供を行う場合 など

具体的には、社員のみや町内会会員のみ等、『氏名・連絡先』等が把握できる方だけが参加するイベントでの食品提供などがあげられます。

ただし、これらの場合でも、食品を提供する側が部外者の方で、営業とみなされる場合は、その方が一時営業許可を取得する必要があります。

2 製品に手を加えず単に販売のみを行う場合

菓子、野菜、果物等の『既製品』を、『加工、小分け、調理』することなく、そのまま販売する場合（パック詰めの商品を販売するのみの場合など）

※ただし、魚介類、食肉、乳類を除く。

『魚介類・食肉・乳類』については、販売のみでも許可を取得する必要がありますが、**テントでは許可を取ることはできません。**

イベント会場でこれらの食品を販売したい場合は、固定店舗や移動販売車の施設基準に適合した設備を準備して許可を取る必要があります。（詳細はP11を確認して下さい。）

3 農水産物の簡易な加工

- ①焼きとうもろこし

※たれ付け等の調理を行わない場合に限りです。

しょう油などを付ける場合には営業許可が必要です。

- ②綿菓子
- ③やきいも



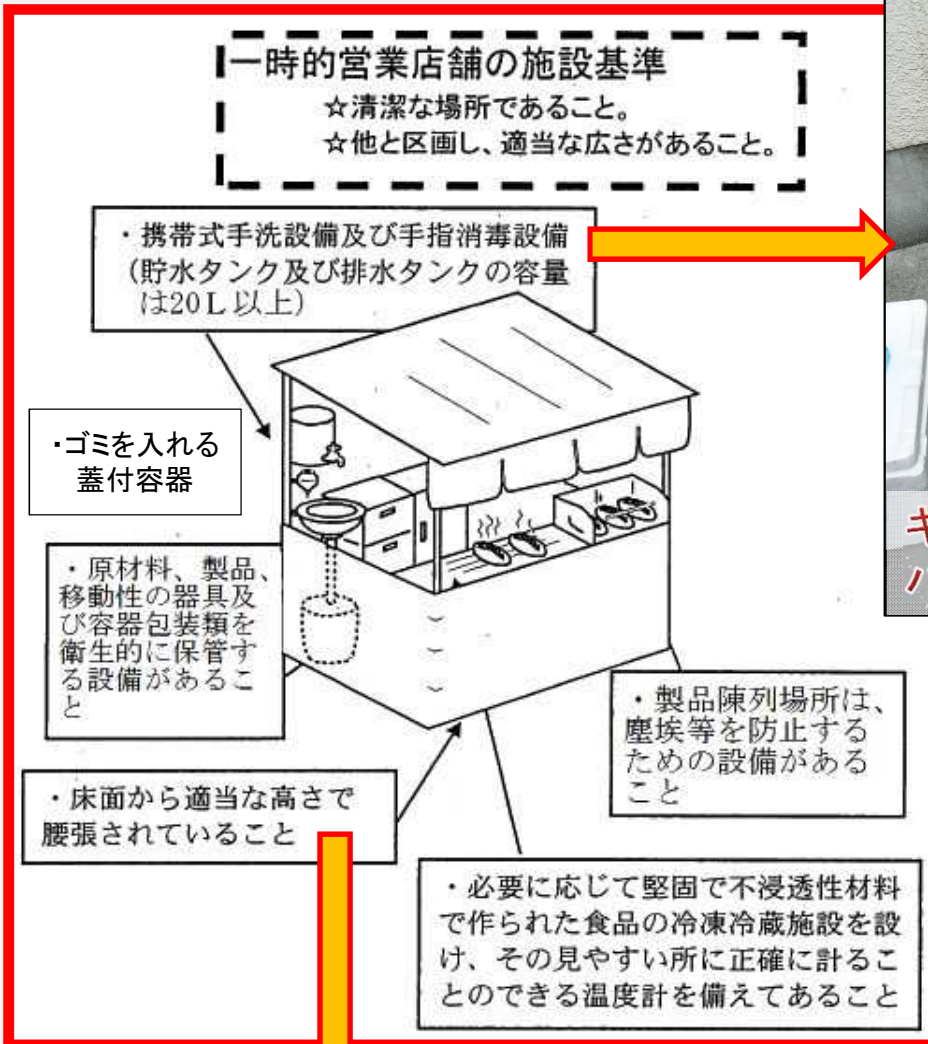
⚠ 注意

許可が必要かどうかについては判断が困難なケースも多く、**自己判断により無許可営業となってしまう事例もあります。**

不明な点は必ず保健所にお問い合わせ下さるようお願いいたします。

《一時的営業許可の施設基準》

一時営業を行うためには、下記のような施設・設備を準備していただく必要があります。
 (※衛生的な食品の取扱いをする上で必要最低限の施設・設備です) これらの施設・設備でなければ一時的営業許可を取ることにはできません!



左上図のような屋台タイプでなく、下写真のようなキャンプ用テントでも営業可



上のようなプラスチックボードや右のようなビニルシートなどで腰張りをすること。



《一時営業許可の申請手続きについて》

1 営業許可申請の際に必要なもの

①営業許可申請書

※保健所窓口やホームページに様式があります。

②申請手数料（詳細は下記『2』をご覧ください。）

③申請者が法人の場合は“全部事項証明書”、申請者が個人の場合は“運転免許証”や“健康保険証”、“住民票”など本人確認ができるもの。

注意

引っ越しで住所が変更になっているにもかかわらず、運転免許証の書換えをしていないなどで申請受付が出来ないケースが多く見られます。現状の氏名、住所等と③の証書等の情報が合っているか確認をお願いします。


2 申請手数料について

一度お支払い頂いた申請手数料は、イベントが中止になった場合であっても返還できません！ご注意ください！！

- 飲食店営業
- 菓子製造業
- 喫茶店営業

1業種あたり3,300円の手数料がかかります！

例えば、飲食店営業に分類される『たこ焼き』と菓子製造業に分類される『ベビーカステラ』を両方する場合は合計『6,600円』の申請手数料が必要です。

 食品賠償共済などに加入する場合には上記以外にも別途食品衛生協会費や共済掛金が必要です。（加入は任意）
必要金額については各食品衛生協会の支部（保健所内に設置）までお問い合わせ下さい。

3 申請時期について

申請が遅くなるとイベント開催日までに許可が間に合わない可能性があります。

申請は遅くとも『1週間前』までに行ってください。

申請書の提出先は各保健所の『衛生課』です。なお、**郵送では申請できませんので、必ず保健所窓口にお持ち下さい。**

《食品を衛生的に取扱うために(注意すべきポイント)》

一時営業はテントなどの簡易な施設・設備での営業であるため、食中毒や異物混入などの食品の事故のリスクは高くなります。このような事故が発生しないよう、以下のことに十分注意をして下さい。

食中毒予防3原則 (つけない、増やさない、殺菌する)

1. 食中毒の原因となる菌やウイルスを食品につけない!

- ・調理の前や最中にしっかりと手を洗い、手に付いている菌を落としましょう。
- ・食品を調理する人とその他の作業をする人を分けましょう。(担当分け)
- ・使い捨て手袋を使用しましょう。ただし、手袋の過信は禁物です。
食品以外に触れた手袋で食品を触らないようにしましょう。
- ・加熱前の食品に触れる器具と、加熱後の食品に触れる器具を分けましょう。
(せっかく加熱により死滅した菌などが再度食品についてしまうため)



素手はしっかり洗う!
使い捨て手袋を
過信しないこと!
装着前後に手洗いを!!

加熱前後で使用する
調理器具を分ける!

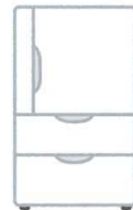


2. 食中毒の原因となる菌を食品中で増やさない!

- ・パック詰めの商品を持ってきて販売する場合は、保冷剤(場合によっては電気冷蔵庫)などを使用して温度が上がらないようにしましょう。
- ・調理する前の原材料についても、調理までしっかり保冷しておきましょう。
- ・食品を陳列販売する場合には、直射日光のあたらない場所に並べましょう。
- ・大量に作り置きしないようにしましょう。製造から販売まではなるべく短く!



温度管理が重要です! 保冷剤を使用したり、特に温度管理が必要な食材については電気冷蔵庫などを使用しましょう!!



3. 食中毒の原因となる菌やウイルスを殺菌・失活させる!

- ・食品は中心部までしっかり加熱をしましょう。

必ず食品の中心部までしっかり加熱してください!
表面だけ加熱しても、食品の中心部の加熱が不十分であれば食中毒が起こってしまいます!



食品の取扱いが不良だと、『食品苦情』に繋がります！

イベントの後にはさまざまな苦情が保健所に寄せられます。この苦情で一番多いのは食品の取扱いが不良であったという苦情です。

具体的には、「金銭のやり取りをした手を洗わずに、そのまま食品を触った」「直射日光の当たる場所に食品を置いていた」「ホコリや虫が付いていた」といったものです。

食中毒だけでなく、これらの苦情が発生しないよう、食品を調理する人とお金のやり取りをする人を分ける、食品を陳列する場所に注意する、ホコリや虫が付かないようカバーを掛けるといった対策を取るようして下さい。

検食を保存して下さい！

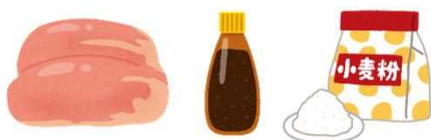
多くの人(目安:50人以上)に食品を提供する際には『検食』を取るようして下さい。

原材料及び調理済み食品について、**1食分(目安:50g程度)**を取り分け、**-20℃(冷凍)で2週間保存**するようにしましょう。(2週間過ぎれば廃棄可)また、袋の表面に『**日時・メニュー名等**』記載しておいて下さい。

この際、食品を入れる容器は使い捨てビニール袋などの**清潔な容器を使用し、冷凍保管**して下さい。

例) からあげを製造する場合

《原材料》



鶏肉・市販の浸けダレ・小麦粉

それぞれ50gずつ取り、**別々の清潔な容器**(ビニール袋等)に入れる。この時、洗浄や殺菌等はせず取るようにすること。

カット済みの原材料(カット済み味付き肉やカット済みミックス野菜など)を使用する場合でも必ず保存をして下さい。

《完成品》



揚げた後のからあげを50g取り、清潔な容器(ビニール袋等)に入れる。



これらを冷凍(-20℃)で2週間保存して下さい。

《良くある質問・相談》

イベントでこんなことができる？

- ① 自宅の台所で作った食品をイベント等で販売したい
- ② 許可を持っていないが、食品を製造しイベントで販売したい
- ③ 固定店舗で許可を持っているが、そこで製造した食品をイベントで販売したい
- ④ 魚介類や食肉、乳類をイベント会場で販売したい
- ⑤ テントで食材のカットや、食器や調理器具類の洗浄をしたい
- ⑥ テントで一時営業許可を取れば、下処理は家の台所で行っても良いか
- ⑦ 試食のためにイベント会場で調理をしたい

許可申請の手続きについて

- ⑧ イベントの一時営業許可申請は、『主催者』と『出店者』のどちらが行うのか
- ⑨ 一時営業許可の申請は、イベント開催のどれくらい前までにすべきか
- ⑩ 遠方からの参加のため、郵送で申請を受け付けて欲しい

これって許可がいるのかな？
もし許可を取るとすればどんな手続きが必要になるのかな？
許可を取ったとして、どんなことが出来るの？



① 自宅の台所で作った食品をイベント等で販売したい

⇒ **できません**

営業施設の基準に『住居と区画されていること』という項目があり、住居は営業施設として使用できません。この『住居』には**自宅の台所も含まれます**。つまり、この基準により、製造するのに許可が必要な食品を、**自宅の台所で製造し提供・販売することはできません**。

(許可を持っていない方が営業をしたい場合は保健所にお問い合わせ下さい。)

自宅の台所では
許可は取れません！



② 許可を持っていないが、食品を製造しイベントで販売したい

⇒ **新たに許可を取得していただく必要があります**

ただし、食品の製造場所や取り扱う食品の種類により、必要な許可が変わります。下記はあくまで例です。食品の製造場所や取り扱う食品の種類等決まり次第、保健所に相談して下さい。

例) 下処理した原材料をイベント会場で調理する

<下処理場所>



運搬



<イベント会場>



- ・飲食店営業などの許可を持った施設で下処理をしてもらうか、下処理が不要な食品(カット済のものや下味付きのもの)を購入すること。

- ・現場のテントでは『一時営業許可』が必要。
- ・取り扱える品目、内容はP2のとおり。

例) 弁当などを製造し、イベント会場で販売する

<製造場所>



運搬



<イベント会場>



- ・『製造場所』で一時営業許可を取る必要がある。
- ・弁当など、P2にない食品を製造する場合は、固定店舗の施設基準(P18)に適合する施設を準備する必要がある。※公民館の調理室等

- ・販売のみであれば許可は不要。(魚介類・食肉・乳類除く)
- ・製造場所で完成させた食品の盛付、つぎ分けをする場合は許可が必要。
※公民館で製造したカレーを、会場で再度加熱し、盛付する場合など

③固定店舗で許可を持っているが、そこで製造した食品をイベントで販売したい

⇒製造する食品の種類に見合った許可があればできます

例えば弁当を製造したい場合には、『飲食店営業』の許可が必要です。菓子製造業の許可しかない固定店舗で弁当を製造し販売すると『無許可営業』になってしまいます。

自分が製造しようとしている食品が、どの許可が必要になるのか不明な場合は、保健所にお問い合わせ下さい。

また、販売するのに許可が必要な食品（魚介類・食肉・乳類）については、例えこれらを販売するための許可を固定店舗で持っていたとしても、イベント会場のテントなどの簡易的な施設に持って行き販売することはできません。

また、固定店舗で製造した食品であっても、現場で再加熱・つぎ分けなどを行う場合については、イベント会場での一時営業許可も必要になります。



菓子製造業の許可のみの施設

菓みに分類されるもの以外は製造できません（弁当などは×）



『魚介類・食肉・乳類』については、固定店舗の許可の有無にかかわらず、イベント会場のテントでは販売できません！！

④魚介類や食肉、乳類をイベント会場で販売したい

⇒テントでの販売はできません。固定店舗の施設基準にあった施設を準備して許可を取るか、移動販売車の許可を持った車で販売をして下さい。

これらの食品については『販売のみ』でも許可を取得する必要がありますが、食中毒発生のリスクが高い食品のため、テントなどの簡易な設備で行う一時的な営業許可ではできません。（ただし、生きた状態の魚介類の販売は許可不要のため、規制の対象外です。）

これらの食品をイベント会場で販売するためには、次のいずれかで対応する必要があります。

- ①固定店舗の施設基準に適合するような施設を会場に設置し、魚介類や食肉、乳類の販売業の許可を取得する。
- ②食品を販売できる移動販売車の許可を持った車で販売する。

いずれにせよ、これらの食品の販売については一時営業許可とは別の手続きが必要になるため、実施可能かどうかは保健所にご相談下さい。

固定店舗の基準に適合するようなプレハブなどを準備し許可を取るか、移動販売車の許可を持った車に乗付けて販売する必要があります。



⑥テントで食材のカットや、食器や調理器具類の洗浄をしたい

⇒できません

これらの行為をイベント会場で行うためには、固定店舗の施設基準を満たすような施設を現場に設置する必要があります。

イベントでは施設基準が緩和されているため、取り扱える品目や現場でできることに制限があり、加熱調理や盛付、つぎ分け等の最終調理工程だけ認められています。

下処理等は飲食店営業などの許可を持った固定店舗等で行って下さい。



⑥テントで一時営業許可を取れば、下処理は家の台所で行っても良いか

⇒できません

イベント会場のテントで一時営業許可を取った場合であっても、下処理等は飲食店営業などの許可を持った固定店舗等で行う必要があります。自宅の台所は営業に関することができません。（営業施設の基準に『住居と区画されていること』という項目があり、この『住居』には自宅の台所も含まれるため）

⑦試食のためにイベント会場で調理をしたい

⇒試食と認められる範囲であれば許可は必要ありません

商品の販売促進のために、試食分を調理して提供することは営業とはみなされないため、営業許可を取る必要はありません。（スーパーなどのウィナーの試食のイメージ）

しかし、あくまで販売促進のための『試食』である必要があることから、試食と言えない量であったり、販売する商品がない場合（試食の横で物販がない場合）には試食とはみなされず、営業許可の対象になることがありますのでご注意ください。

また、『魚介類・食肉・乳類』などの食品については、一時営業許可での販売自体ができない（テントでは販売が出来ない）ため、試食も当然できません。



横で商品を販売

商品が横で売られており、試食程度の量を調理して提供する場合⇒許可不要

★商品が横で売られていない場合

⇒試食程度の量の調理・提供であっても『試食』とはみなされません。
営業許可が必要になる場合があります。

★魚介類・食肉・乳類の試食

⇒そもそも一時営業許可（テントでの許可）ではこれらの食品自体の販売ができません。
当然『商品が横で売られていないケース』になるため試食もできません。これらの試食をするためには一時営業許可以外の許可を取る必要があります。（保健所にお問い合わせ下さい）

⑧イベントの一時営業許可申請は、「主催者」と「出店者」のどちらが行うのか

⇒どちらでも良いです

原則、それぞれの『出店者』が申請を行っていただきますが、イベント主催者が出店者に代わり申請をすることもあります。出店者の方は必ず主催者にどちらが申請するのか確認をしておいて下さい。

主催者と出店者がそれぞれお互いが申請を済ませていると思い、結果的に無許可営業になるケースがありますので、ご注意ください。

<一時営業許可申請書様式の一部>

(一時・季節)営業許可申請書		平成 年 月 日
大分県知事 殿		
住所 (ふりがな) 申請者 氏名 生年月日 年 月 日 電話番号 [法人にあっては、主たる事務所の所在地及び名称並びに代表者の氏名] 下記のとおり営業の許可を受けたいので、食品衛生法第54条第1項の規定により申請します。		
営業所の所在地 (出店予定地)	市・町	
(ふりがな) 屋号又は商号	電話番号	
営業の種類	飲食店	日から 日まで
食品衛生責任者		前易水道等) □あり(上記以外の水源)
申請者の 欠格事項	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。	(2) 食品衛生法第54条から第56条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。

ここに申請者の氏名を記載してもらいます。
申請者は『主催者』『出店者』のどちらでも○
この申請者が食品営業に関する全責任(食
中毒発生時等の責任)を負うことになります。

⑨一時営業許可の申請は、イベント開催のどれくらい前までにすべきか

⇒遅くとも一週間くらい前までに申請して下さい

申請自体が遅くなると、イベント開催までに許可が間に合わない可能性があります。
また、イベント直前に許可申請に来られ、確認審査の結果、取扱いができない食品であることが判明し、急遽出店内容の変更をしなければならなくなった方もいます。
申請を出す前に、出店内容が決まった段階で保健所へ一度相談していただいた方が安心です。

⑩遠方からの参加のため、郵送で申請を受け付けて欲しい

⇒できません

営業許可はすべて窓口で申請していただく必要があります。
申請時に申請内容の確認審査が必要になるほか、申請手数料を納めていただく必要があるため、郵送での申請受付はしておりません。

安全チェックリスト

食品衛生責任者を定めて、営業を始める前や会場でチェック☑しましょう。

- 提供直前に加熱しない食品、中心まで火が通りにくい食品は提供していない。生もの(さしみ、寿司等)や生クリームを取り扱わない。
- 仕込み場所は、食品の営業許可を取得した施設で、衛生的である。
- 原材料は、新鮮な食品若しくは原則、既製品である。
- 表示のある食品は、消費(消費)期限、保存方法、アレルギー等の表示を確認し、記載された保存方法を守っている。
- 冷蔵保存が必要な食品は、保冷剤を入れたクーラーボックス若しくは電気冷蔵庫を設置している。
- 食品を提供する容器や箸は清潔に保管し、原則、使い捨てのものとしている。
- 下痢・腹痛、手指にケガをしている人は、調理に従事していない。
- トイレの後、原材料の肉・卵・魚介類を取り扱った後、食品以外の物を触った後は、石鹸で手を洗い、消毒用アルコールで手指を消毒している。