

一時的営業を行うみなさまへ

## 《一時的営業許可が行える条件》

一時的営業許可が行える条件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、原則『**加熱処理等の簡易なもの**』に限られています。

業種	取扱条件
飲食店営業	<p>(1) 提供する食品は原則として加熱を最終工程とし、その中心部まで十分に加熱すること。</p> <p>(2) 飲料等加熱せずに提供する食材は、該当する業の許可施設で製造された食品又は市販品を使用する場合に限り、加熱せずに提供することができる。</p> <p>(3) 刺身類、冷やし汁、冷やし麺、サラダ類、寿司類、生搾りジュース、スムージー、生卵、生クリーム、生肉、加熱不十分な肉などの調理は認めない。</p> <p>(4) おにぎり類は現地での成型は認めない。</p> <p>(5) 品目数は原則一施設につき一品目とする。ただし、調理加工の操作が同じである場合、一品目扱いとする。</p> <p>(6) 開缶・開栓を行うだけの「清涼飲料水」及び「酒類」は、複数品目の取扱いを可とする。</p> <p>(7) 原材料のカット及び下処理等の仕込み行為は、固定店舗の営業許可施設又は固定店舗並施設で行うこと。</p> <p>(8) テント形態の施設は、上記に加え、提供直前に加熱処理を行わない食品を取扱うことはできない。ただし、酒、ドリンク類は提供直前に加熱をしていなくても提供を可とする。</p> <p>(9) 製造に許可が必要な食品を原材料として使用する場合は、該当する営業許可施設で製造されたものを使用すること。</p>
菓子製造業	<p>固定店舗並施設において、製造、加工、調理工程を経て、菓子を製造・販売する行為。</p>

### ⚠ 注意

**現場で出来ません！**

現場(テント内)では**原材料のカットなどの下処理は調理器具類の洗浄ができないので認められません！！**  
 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。



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！**

## 《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はできません！

### 一時的営業店舗の施設基準

- ☆清潔な場所であること。
- ☆他と区画し、適当な広さがあること。

・携帯式手洗設備及び手指消毒設備  
(貯水タンク及び排水タンクの容量は20L以上)

・ゴミを入れる蓋付容器

・原材料、製品、移動性の器具及び容器包装類を衛生的に保管する設備があること

・床面から適当な高さで腰張られていること

・製品陳列場所は、塵埃等を防止するための設備があること

・必要に応じて堅固で不浸透性材料で作られた食品の冷凍冷蔵施設を設け、その見やすい所に正確に計ることのできる温度計を備えてあること

手洗い



キャンプ用の水タンクやバケツと手洗い用ソープ

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

腰張り



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。



キャンプ用テントに腰張りのビニルシートを付けたもの

## 《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
- ② 申請手数料
- ③ 申請者が法人の場合は登記事項証明書等、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

一つの施設毎に、実際に営業する方が申請を行うようお願いいたします。

■申請書が受付済書を兼ねますので、許可が下りた時点で申請書のコピーをお渡しします。

営業時は、携帯するようお願いいたします。

### 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！ご注意を！！

飲食店営業  
菓子製造業

1業種あたり3,300円の手数料がかかります！

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食品衛生協会各支部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。

申請書の提出先は最寄りの保健所・保健部です。なお、郵送では申請できませんので、必ず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)



手はしっかり洗う！  
使い捨て手袋を  
過信しないこと！

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、『クレーム』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！

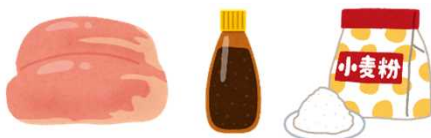
多くの人（目安：300人以上）に食品を提供する際には『検食』を取るようして下さい。

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、原材料は洗浄・殺菌等を行わずに取るようして下さい。

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に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。**