

臨時営業を始める皆様へ

岩手県県央保健所

- 1 はじめて営業する場合は、事前（少なくとも2週間程度前）に保健所にご相談ください。
- 2 申請書は、営業の1週間前まで（平日カウント）に、保健所に提出してください。
- 3 許可証は、後日交付となりますので、保健所にてお受け取り願います。

1 **祭礼等に限って**※、仮設のテント等を利用して飲食行為を行う場合には、施設ごとに食品衛生法による臨時営業の許可が必要です。

1). 臨時営業許可を申請できる場合

- (1) 伝統的行事、縁日及び祭礼等
- (2) 朝市、よ市及び歩行者天国等
- (3) 産業祭、市民祭等
- (4) 海水浴、スキー等に付随した場所で行われる季節的な出店
- (5) 商業施設の営業に付随して行われる短期間の出店

2). 催し等に付随しないで開催する場合には、通常の営業許可の取扱いになります。この場合、施設は、通常の固定店舗の構造が必要です。

2 同じ営業形態で複数回開催する場合には計画書の提出が必要になります。許可は計画書に記載された期間有効ですが、許可後の期間延長はできません。また、許可期間は最長1年です。

【注意】盛岡市での営業を計画している方は別途、盛岡市へ臨時営業の申請が必要です。

3 提出書類

最初に営業を行う場所を管轄する保健所又は営業者の居住地を所管する保健所（岩手県内に居住地がある場合に限る）に次の書類を提出してください。

- (1) 営業許可申請書
- (2) 申請手数料
- (3) 付近の見取図及び施設の配置図
- (4) 臨時営業計画書（1年に複数回開催する場合）
- (5) 食品衛生責任者の有資格者であることを確認できる書類（調理師免許証や養成講習会修了証など）
- (6) 登記事項証明書の写し（法人の場合）

4 営業の種類と提供できる食品 **重要**

例外：かき氷、アイス等

- 提供できる食品は、『調理工程が簡易なもので、原則、加熱調理が行われるもの』に限ります。
- 刺身及び寿司等の生もの、サラダ類、弁当類（おにぎり、サンドウィッチ等含む）は調理して提供することができません。

業種	手数料	提供できる食品の例
飲食店	9,000円	焼鳥、焼きそば、お好み焼き、たこ焼、いか焼、フランクフルト、おでん、ホットドック等（調理工程が簡易なもので加熱調理が行われるもの） 酒類、コーヒー、ジュース類等（生ジュースは除く）、かき氷、フラッパ、バナナチョコ、クレープ、たい焼、ディッシャーアイス等の茶菓

【参考】あめ類、焼とうもろこし（調味無し）、わたあめ、ポップコーンだけの場合は、臨時営業許可は不要ですが、「営業届」が必要となります（反復継続性・社会性等を勘案）。

5 食品の取扱いについて **重要**

- (1) 材料の仕入れに当たっては、適切な納入先から新鮮な食品を仕入れること。
- (2) 前日調理は行わないこと。調理した食品を次の日に持ち越さないこと。
- (3) 原材料の細切等の下処理は許可施設等で行い、出店場所や自宅で行わないこと。
- (4) イカ焼、焼き鳥等、生肉や生鮮魚介類を使用するときは、事前にポイルしたものをを使用すること。食品を加熱調理する場合は、食材の中心部まで十分に熱を通すこと。
- (5) アイスcreamは、許可施設で製造されたものを使用し、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用い、使用する器具類は使用の都度流水式の洗浄設備で洗浄消毒を行うこと。
- (6) 調理した食品はその場で食べさせるようにし、持ち帰りはさせないこと。

(7) 調理済食品に直接触れる際は、使い捨て手袋を着用し適切なタイミングで交換すること。

6 食品取扱い者について

- (1) 調理責任者を決め、調理に携わる人を限定し、関係者以外には調理等させないこと。
- (2) 清潔な服装で調理すること。調理者は爪を短く切り、指輪等は外すこと。
- (3) 作業前及びトイレの後、金銭を取扱った後等には手指の洗浄、消毒を行うこと。
- (4) 発熱、腹痛、下痢又は化膿性疾患等の症状のある人には、調理させないこと。
- (5) 1年間許可を取る人は検便を受けることが望ましい。

7 施設設備について **重要**

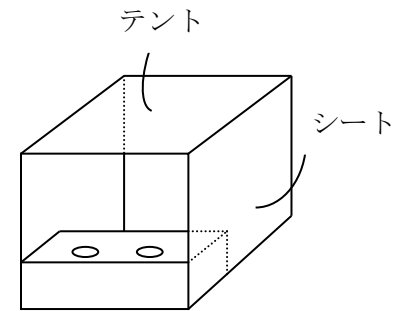
(1) テント張りの場合

提供品目は調理工程が簡単なもので加熱調理が行われるものに限られます。

- ① 区画 施設は3方(両側、後)をシートで囲むこと。
- ② 天井 テント、板張り等で雨風を防ぐことができること。
- ③ 使用水 近くに使用できる市町村の水道があること。テント内にポリタンクを設置すること。
- ④ 手洗い 手指を洗浄消毒する設備を設け、洗浄後手指の再汚染を防止する工夫をすること。
- ⑤ 冷蔵設備 冷蔵庫、クーラーボックス等(必要な温度が確保できるもの)
- ⑥ 食器類 使い捨て容器とし、廃棄物容器を備えること。



平面図



見取図

(2) 調理室を完全区画にする場合

どんぶり物、カレーライス類、麺類等を調理して提供できます。

施設基準は通常の飲食店営業の基準に準じます。

- ① 完全四方区画されていること
- ② 広さは6.6㎡以上あること。
- ③ 水道直結の洗浄設備、排水管が接続されていること。
- ④ 流しは2槽以上あること。
- ⑤ 手洗い設備(手指の再汚染を防止できる構造)

※例外として、ゆで麺・冷凍麺を使用したかけそば、かけうどんはテント張りで提供できます(お湯でゆがいて汁をかけるだけのもの。生麺は不可。かけ汁は当日調理し十分加熱すること)。



(3) その他注意事項

- ① 営業施設内には動物を入れないこと。
- ② 営業施設の見やすい場所に営業許可証を提示すること。
- ③ 飲食店営業の許可を取得していても、店舗の外で調理行為を行う場合は別途臨時営業の許可が必要です。
- ④ HACCPに沿った衛生管理(衛生管理計画の作成・記録)を行う必要があります。

【お問い合わせ先】岩手県県央保健所 環境衛生課
TEL 019-629-6588 FAX 019-629-6594