

# 臨時営業を始める皆様へ

岩手県釜石保健所

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>2 申請は1週間前までに、保健所に提出してください。</li><li>3 許可証は、現地調査終了後保健所で交付されます。</li></ol> |
|---|

1 **下記※1の場合に限って**、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) 祭礼、縁日等伝統行事
- (2) 歩行者天国、朝市、夜市
- (3) 産業祭、農業祭、市町村祭等のイベント
- (4) 海水浴場等
- (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出店する場合には、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 複数回出店する場合には計画書の提出が必要になります。許可は申請された期間有効ですが、許可の延長はできません。許可期間は最長1年です。

・**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

- (1) 営業許可申請書（申請手数料：岩手県の収入証紙で納付）
- (2) 付近の見取図及び施設の配置図
- (3) 臨時営業計画書（1年に複数回出店する場合）
- (4) 申請手数料 岩手県収入証紙で9,000円
- (5) 食品衛生責任者の資格書類（調理師免許、栄養士免許、養成講習会修了証等）の写し
- (6) 法人登記簿謄本（法人の場合のみ、申請日から過去6か月以内に発行されたもの）

4 取扱品目

提供できる食品は、**調理工程の簡易なもので、加熱調理が行われるものに限り**ます。

刺身、すし等の生もの、サラダ、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はできません。

| 調理提供する食品の例   |
|--|
| 焼鳥、焼きそば、たこ焼、いか焼（ポッポ焼）、フランクフルト、おでん、酒類、ジュース類、かき氷、バナナチョコ、クレープ、たい焼、大判焼、コーヒー等 |

（注）あめ類、焼とうもろこし、わたあめ、ポップコーンだけの場合は許可不要ですが、届出が必要です。

5 食品の取扱いについて

- (1) **HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うこと（衛生管理計画の策定、作業日毎の記録）。**
- (2) 材料の仕入れに当たっては、納入先を明確にし、新鮮な食品を仕入れること。
- (3) 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。
- (4) 原材料の細切等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。
- (5) いか焼き（ポッポ焼）、焼き鳥等、生肉や生鮮魚介類を使用するときは、事前にボイルしたものを使用すること。食品を加熱する場合は、その中心まで十分に熱を通すこと。
- (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) 調理済みの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 食品取扱者について

- (1) 食品衛生責任者を選任すること（調理師、※食品衛生責任者養成講習会修了者等）。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。  
 ※養成講習会については、食品衛生協会釜石支会（TEL0193-23-8311）に問い合わせること。
- (2) 清潔な服装で調理すること。調理者は爪を短く切り、作業前及びトイレの後には手指の洗浄、消毒を行うこと。
- (3) 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。1年間許可を取る人は検便を受けることが望ましい。

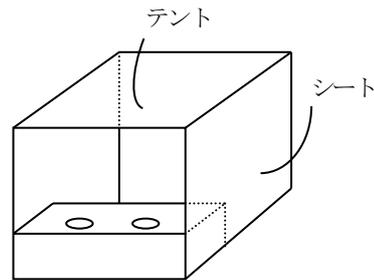
7 施設設備について

(1) テント張りの場合

- ① 提供品目 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。
- ② 区 画 施設は3方（両側、後）をシートで囲むこと。
- ③ 天 井 テント、板張り等で雨風を防ぐことができること。
- ④ 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18リットル以上の不浸透性ポリタンクを設置すること。
- ⑤ 手洗い設備 手指を洗浄消毒する設備を設けること。
- ⑥ 冷蔵設備 冷蔵庫、クーラーボックス等（必要に応じて温度計を設置すること）
- ⑦ 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) 調理施設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。

※ 例外として、かけそば、かけうどん（ゆで麺を使用して、お湯でゆがいて汁をかけるだけのもの。生麺は不可）はテント張りで提供できます。

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（手洗いと兼用可能）。
- ⑤ 手洗い設備（手指の再汚染を防止できる構造）

(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 営業施設の見え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に沿った衛生管理を実施する必要があります。



お問い合わせ先 釜石保健所 環境衛生課  
 TEL 0193-27-5523 FAX 0193-25-2294