

届出又は臨時営業許可について

	臨時食品取扱施設【届出】 5日以内の期間に行われるもの。 月に2回までなら、可能。	臨時営業許可【許可】 連続した16日以内に食品の簡易な調理、販売等を行うことができる。 1テントにつき1品目	営業許可（1年以下）【許可】 常設店舗による営業許可
取扱品目	提供直前に加熱する食品に限る	簡易な調理品に限る	制限なし
	<p>☆その場で喫食されるもの</p> <p>（例）うどん、そば、ラーメン、大漁鍋、豚汁、焼きそば、お好み焼き、焼き鳥、焼肉、たこ焼き、からあげ、カレーライス</p> <p>※ 品目に制限あり（別表参照）</p>	<p>☆その場で喫食されるもの</p> <p>臨時食品取扱施設の品目 +</p> <p>パスタ類（スパゲッティ、ラザニア等） ご飯類（カツカレー、チャーハン、丼物等） ドッグ類（ホットドック、ハンバーガー等） 冷やしめん類（水道直結で専用シンク設置した場合のみ）</p>	
取り扱うことができない食品	<p>◇別表の品目にはないもの</p> <p>◇別表にある品目にさらなる加工を加えること</p>	<p>◇生食する食品（刺身、すし、生野菜サラダ、生卵等）</p> <p>◇加工を伴う生ジュース（フレッシュジュース、スムージー等）</p> <p>◇おにぎり、加熱不十分な卵料理、巻きずし、押し寿司等</p>	
構造 主な設備	テント等簡易な設備	<p>テント+両側面、後方の3方向を囲む</p> <p>①食品取扱場所（照明） ②手洗い設備（手指洗浄液、消毒液等） ③給水設備、水道水又は飲用的の水（場合によりタンク可） ④洗浄設備 ⑤食品、器具等の保管設備 ⑥冷蔵設備（必要な場合）</p>	<p>固定した建物（プレハブ可）</p> <p>①食品取扱場所（照明） ②手洗い設備（手指洗浄液、消毒液等） ③給水設備、水道水又は飲用的の水 ④洗浄設備 ⑤食品、器具等の保管設備 ⑥冷蔵設備（温度計設置）</p>
申請手数料	なし	飲食店営業：5,000円	飲食店営業：8,400円
その他	不要	食品衛生責任者設置	食品衛生責任者設置