

臨時営業の許可について

イベント等において、テントなどの簡易な施設を設けて、連続した16日以内に、食品の簡易な調理、販売等を行う営業を対象とした許可制度です。

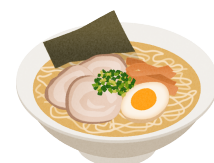
イベント等における食中毒を防止するため、基準に合致した施設を設け、公衆衛生上必要な措置の基準を守るとともに、食品衛生責任者を選任する必要があります。

1 営業の種類と留意事項

| 区分 | 留意事項 |
|-------|---|
| 飲食店営業 | <ul style="list-style-type: none">・提供できる食品は、その場で喫食されるもので、小分け、盛り付け及び加熱処理等による簡易な調理加工食品です。・原材料は市販品又は営業許可施設等で細切等前処理を行ったものを使用してください。・水道直結の給水設備、専用の水冷シンクを設けた場合には、例外的に加熱調理後に冷却する食品（そうめん、ざるそば等）を提供できます。・殺菌済み、かつ、調合済みの原料を使用し、自動製造機で製造したソフトクリーム（市販食品をトッピングすることができます。）・食品の調理、製造は提供当日に行ってください。 <p>【取扱うことができない食品】</p> <ul style="list-style-type: none">☆生食する食品（生食用鮮魚介類及びこれを用いた食品（刺身、すし）、生野菜サラダ、生卵等）☆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）☆食中毒の発生頻度の高い食品（おにぎり、十分な加熱をしない卵料理）、調理工程が簡易でない食品（巻き寿司、押し寿司等） |

【申請手数料】

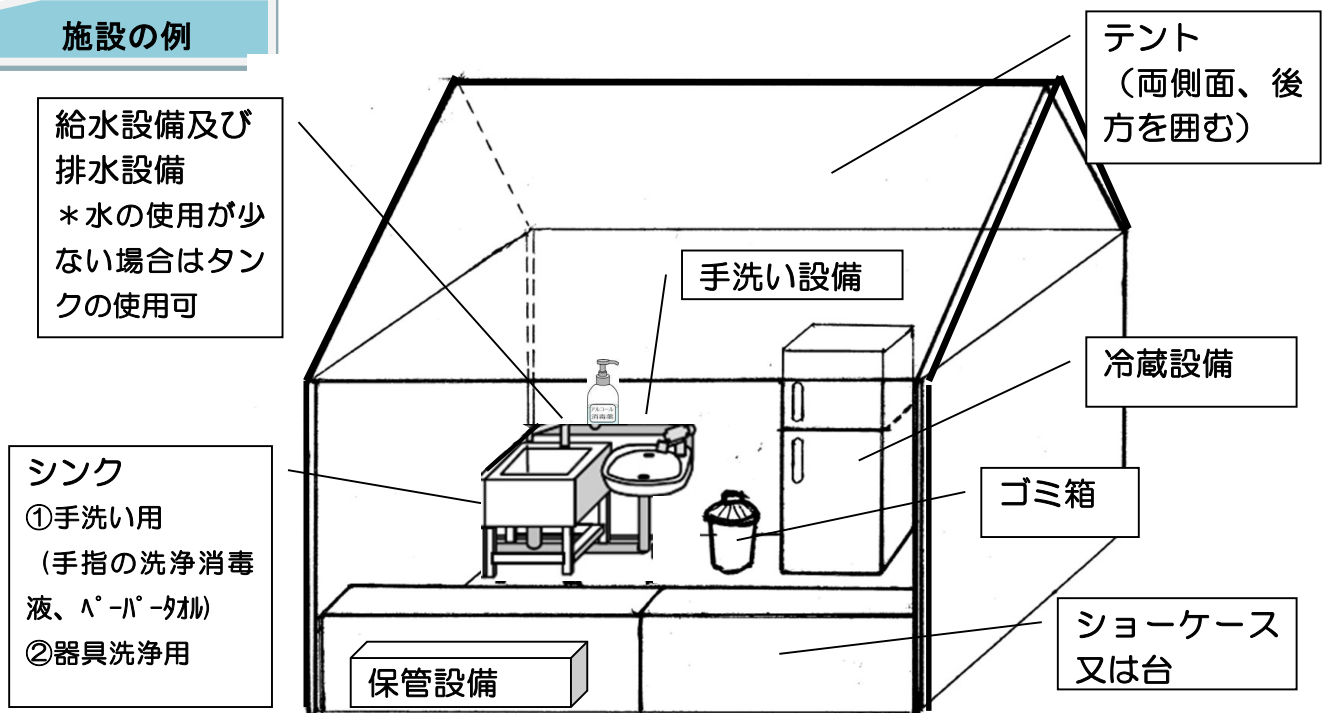
飲食店営業 : 5,000円



2 営業の施設の基準（主な基準）

| | |
|-------|---|
| 構造 | <ul style="list-style-type: none"> 天井、両側面及び後方をパネル、シート等で囲い、販売部分は陳列ケース又は台により区分すること。 （屋内の場合は、施設の天井を省略できる。） 舗装されていない場所では、床面にビニルシート、板等を敷くこと。 |
| 給排水設備 | <ul style="list-style-type: none"> 水道水又は飲用適の水を供給できる設備及び排水設備があること。 水の使用が少ない場合には、上記設備に変えて貯水タンク及び排水タンクを使用することができる。 貯水タンク容量：40ℓ以上 |
| 手洗い設備 | <ul style="list-style-type: none"> 流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。 |
| 洗浄設備 | <ul style="list-style-type: none"> 器具等を洗浄するための流水式洗浄設備があること。 （器具等の洗浄がない場合は省略できる。） |
| 水冷設備 | <ul style="list-style-type: none"> 加熱後冷却する食品を取り扱う場合には、水道直結の給水設備及び専用の水冷設備を設けること。 |
| 保管設備 | <ul style="list-style-type: none"> 器具、容器等を衛生的に保管できる戸棚又は蓋付きの収納設備等を設けること。 |
| 冷蔵設備 | <ul style="list-style-type: none"> 冷蔵又は冷凍が必要な食品を取り扱う場合は、取扱量に応じた冷蔵又は冷凍設備を設け、見やすい位置に温度計を備えること。 （販売業では電気式の冷蔵庫又は冷凍庫を設けること。） |
| 廃棄物容器 | <ul style="list-style-type: none"> 不浸透性材料でつくられ、ふた付きのものを設けること。 |
| 便所 | <ul style="list-style-type: none"> 便所を設けること。なお、便所には、流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。 （付近に流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備が備わった共用の便所があれば省略できる。） |

施設の例



3 公衆衛生上必要な措置の基準（主な基準）

全ての食品等事業者に義務付けられる事項（令和3年6月1日以降）

①食品衛生責任者の設置

営業者は、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者として、食品衛生責任者を設置することが必要となります。

②HACCPによる衛生管理

法改正により、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。

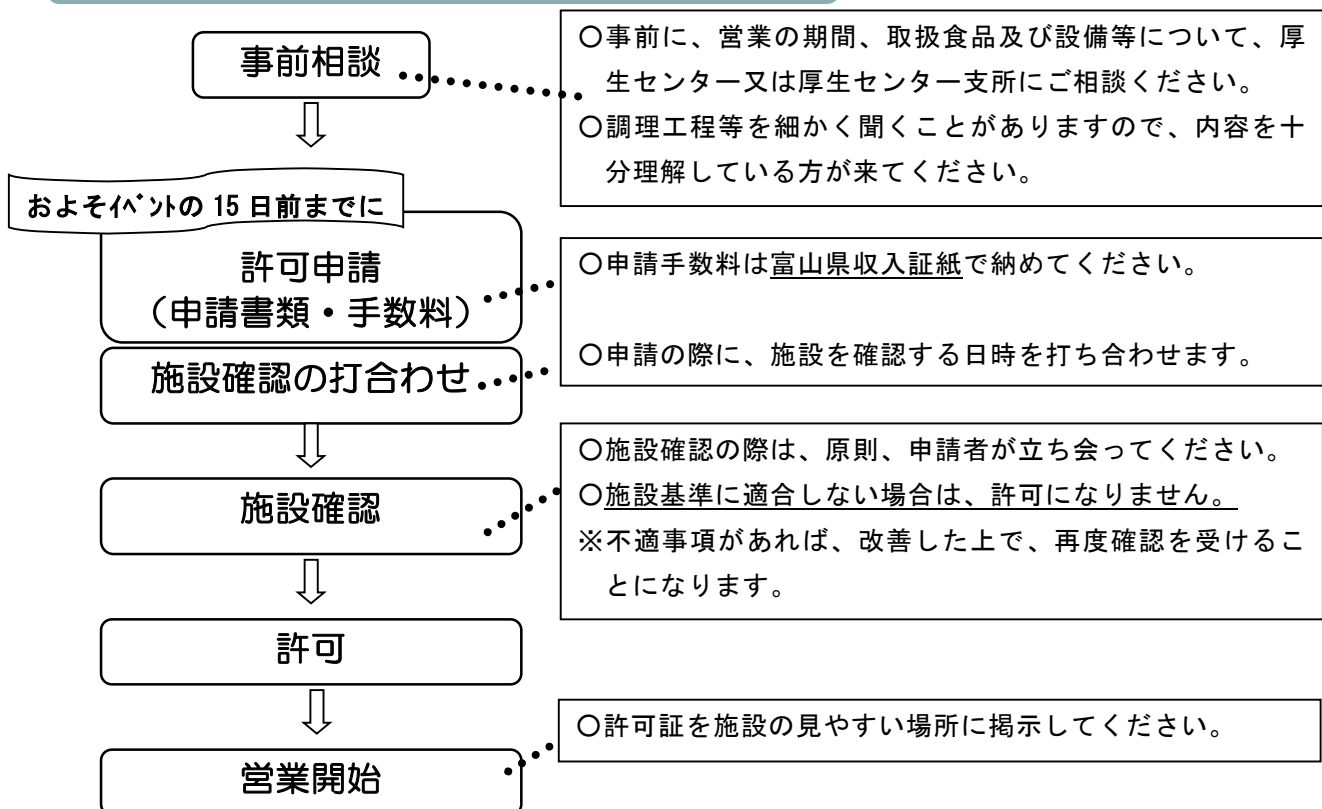
臨時営業許可施設においても、【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】を行う必要があります。

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の内容】

業界団体が作成した手引書に基づき、衛生管理計画を作成したうえで、毎日の運営管理の実施や記録の作成・保存を行うことが必要となります。

| | |
|---------------------|---|
| 施設の衛生管理 | ・施設及びその周辺は定期的に清掃し、清潔に保つこと。 |
| 設備等の衛生管理 | ・機械器具等を洗浄・消毒し、衛生的に管理すること。 |
| 使用する水等の管理及び廃棄物等の取扱い | ・水道水以外の水を使用する場合、水質検査を実施すること。 ・廃棄物及び廃水の処理は適切に行うこと。 |
| 従事者の衛生管理等 | ・従事者の健康状態を把握し、下痢、嘔吐等の症状がある者は従事させないこと。 ・用便又は生鮮及び加熱前の原材料を取扱う作業を終えた後は手指の洗浄・消毒を行うこと。 ・使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあっては、作業後に手袋を交換すること。 |

4 許可申請の手続き等



5 取扱い品目の例

| 飲食店営業 | |
|-------|---|
| めん類 | ラーメン・うどん・そば（具をのせる場合）、そうめん、ざるそば、冷しうどん |
| ドッグ類 | ホットドック、ハンバーガー |
| 米飯類 | カツカレー、丼物、炊き込みご飯 |
| 酒類 | カクテル、水割り |
| 飲料 | クリームソーダ、タピオカドリンク、ジュース類を混ぜ合わせたもの |
| 焼き菓子類 | クッキー、パン（市販品等の生地を加熱調理するもの） パンケーキ、クレープ（市販品等の生フルーツをトッピングするもの） |
| 揚げ菓子類 | 大学芋 |
| その他 | 市販のアイスクリームにチョコソース、フルーツなど市販品等の食品をトッピングするもの、ソフトクリーム（殺菌済み、かつ、調合済みの原料を使用し、自動製造機で製造するものに限る。）に市販品等の食品をトッピングするもの |

- ☆ 取扱品目及び出店の期間によっては、許可を必要としない場合があります。
 詳しくは、イベントを行う場所を管轄する厚生センター又は厚生センター支所へご相談下さい。
 なお、富山市内で営業を行う場合には、富山市保健所へご相談下さい。

| 名 称 | 担当課 | 所 在 地 | 電話番号 |
|----------------|-------|----------------|--------------|
| 新川厚生センター | 衛生課 | 黒部市堀切新 343 | 0765-52-1225 |
| 新川厚生センター 魚津支所 | 衛生予防課 | 魚津市本江 1397 | 0765-24-0359 |
| 中部厚生センター | 衛生検査課 | 中新川郡上市町横法音寺 40 | 076-472-4094 |
| 高岡厚生センター | 衛生課 | 高岡市赤祖父 211 | 0766-26-8417 |
| 高岡厚生センター 射水支所 | 衛生予防課 | 射水市戸破 1875-1 | 0766-56-2666 |
| 高岡厚生センター 氷見支所 | 衛生予防課 | 氷見市幸町 34-9 | 0766-74-1780 |
| 砺波厚生センター | 衛生検査課 | 南砺市高儀 147 | 0763-22-4507 |
| 砺波厚生センター 小矢部支所 | 衛生予防課 | 小矢部市綾子 260-1 | 0766-67-1070 |
| 富山市保健所 | 生活衛生課 | 富山市蜷川 459-1 | 076-428-1154 |

（富山県生活衛生課、富山市新総曲輪 1-7、TEL：076-444-3230）