



イベント等で飲食店の出店をする方へ



イベント等で、仮設のテント等を利用して調理を伴う営業を行う場合には、食品衛生法による飲食店営業（臨時営業）の許可が必要です。

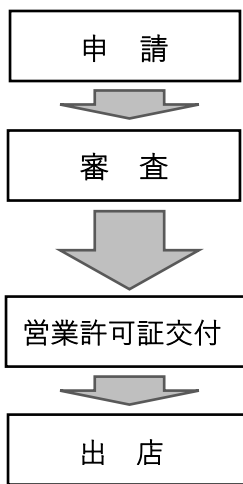
【対象となる営業】 ※イベント等に付随する場合のみ対象となります。

- ・お祭り等の伝統行事、歩行者天国、朝市、桜祭り等に伴う出店
- ・産業祭りや商業施設で開催されるイベントでの短期間の出店 等

店舗で食品営業許可を取得している方でも、店舗の外で調理行為を行う場合は、新たに飲食店営業（臨時営業）の許可が必要です！

▶ 許可までの流れ

- ・ はじめて営業する場合は、事前（2週間程度前まで）に保健所にご相談ください。
- ・ 盛岡市以外の市町村での営業を計画している場合は別途、岩手県への申請が必要です。



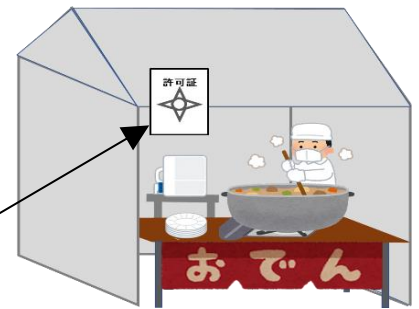
【提出書類】

- (1) 営業許可申請書
- (2) 施設の構造及び設備を示す図面
- (3) 営業計画*
- (4) 半年以内に発行された登記事項証明書の写し（法人として申請する場合）
- (5) 食品衛生責任者の資格証明書類の写し（既に食品衛生責任者の資格がある場合）
- (6) 申請手数料 9,000円

※同じ営業形態で複数回出店する場合には、営業計画の提出が必要になります。許可は営業計画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。なお、許可期間は最長1年です。

交付まで1週間程度かかります。
許可証は、保健所に受け取りにお越しください。

営業中は、許可証を見やすい場所に
掲示してください。



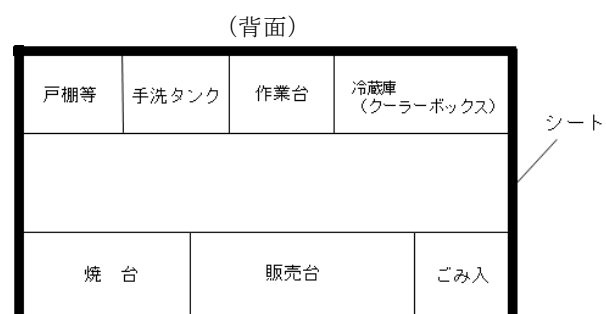
▶ 施設設備について



お客様も安心して
利用できます！

(1) テント張りの場合

- ① 施設は3方（両側、後）をシート等で囲むこと。
- ② 天井は、テント、板張り等で雨風を防ぐこと。
- ③ 近くに使用できる水道があること。
テント内に18ℓ以上のポリタンクを設置すること。
- ④ 廃水を保管するポリバケツやタンクを設置すること。
- ⑤ 手指を洗浄消毒する設備を設けること。
- ⑥ 食品を適切に保管できるクーラーボックス等を設けること。
- ⑦ 食器類は、使い捨て容器とし、廃棄物容器を備えること。

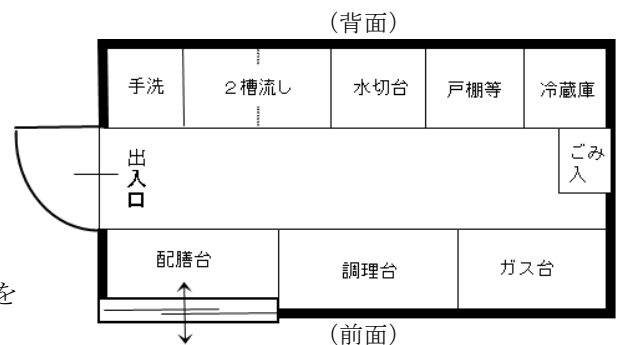


(1) テント張り施設の配置例

(2) 調理室を完全区画にする場合

施設基準は通常の飲食店の基準に準じます。


- ① 四方（両側、前後）が区画されていること。
- ② 広さは6.6㎡以上あること。
- ③ 天井及び床は、塵埃等による汚染を防止できる構造とすること。
- ④ 流水式の給水設備・洗浄設備（シンク）・手洗い設備を設けること。
- ⑤ その他、食材の保管や調理に必要な設備を設けること。



(2) 完全区画施設の配置例

施設設備によって、提供できる食品が異なります。裏面へ！

▶ 提供できる食品

(1) テント張りの場合	(2) 調理室を完全区画する場合
<p>●調理工程が簡易で、加熱調理されるもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼鳥、焼きそば、たこ焼、いか焼、フランクフルト、ホットドック、おでん、クレープ、たい焼、大判焼等 ・かけそば、かけうどん等（ゆで麺、冷凍麺をお湯でゆがいて汁をかけるだけのもの。かけ汁は当日調理し十分加熱すること） <p>●調理工程が簡易なもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かき氷、フラッペ、バナナチョコ等 ・ソフトクリーム（1食分ずつ個包装されたパックアイスをかセット式の機械でコーン等に盛り付けるもの。） ・ディッシャーアイス（許可施設で製造されたアイスをすくってコーン等に盛り付けるもの。ただし、流水式の洗浄設備を設け、使用する器具類は使用の都度洗浄消毒を行うこと。） <p>●飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・既製品のジュース、酒類を注ぐだけのもの（生ジュースは不可）。 ・コーヒー、紅茶等（洗浄が必要な器具類を使用しないこと）。 	<p>※左記の食品に加え、以下の提供ができます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●米飯類の炊飯 <ul style="list-style-type: none"> ・カレー、丼ぶりもののご飯 ●めん類（乾麺、生麺を使用） ●ソフトクリーム（カセット式外） ●生ジュース、スムージー等 

▶ 提供できない食品

刺身や寿司等の生もの、サラダ、弁当については、臨時営業の施設内での調理はできません。



▶ 守るべき衛生管理

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）を参考に、衛生管理に取り組みましょう。また、臨時営業は、仮設店舗の限られた設備の中で調理を行うため食中毒のリスクが高まります。特に気を付けるべきポイントを以下に例示します。

【食品の取扱いについて】

- (1) 食品は作り置きせず（前日調理、翌日持ち越しは絶対にしない）、販売後は、会場内ですぐに食べてもらうこと。
- (2) 食材のカット等の下処理は許可施設で行い、出店場所や自宅で行わないこと。
- (3) 食品を加熱する場合は、中心まで十分に熱を通すこと。食材として使う肉や魚介類は、あらかじめ加熱処理されたものとする。
- (4) 必要に応じて、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。

【調理従事者について】

- (1) 食品衛生責任者を設置すること。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) 作業前やトイレの後、金銭を取扱った後等、適切なタイミングで手洗い・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。

HACCP に沿った衛生管理のための手引書は、保健所でも配布しています！

問い合わせ先：盛岡市保健所 生活衛生課 食品衛生担当
 （盛岡市神明町 3-29、TEL 019-603-8311、FAX 019-654-5665）