

# テント等による臨時営業を予定されている方へ

これまでイベント等においてテント等の簡易な施設を利用して臨時的に行われていた簡易な飲食物の調理、販売等の営業について、平成26年4月から次のとおり取り扱うこととします。

イベント等における食中毒を防止するため、食品衛生上の取り扱いについて指導に従い実施してください。

## 臨時営業の範囲

- (1) 一時的に催されるイベント等においてテント、屋台その他の簡易な施設等を利用し、簡易な飲食物の製造、調理、販売、若しくは弁当又はそうざいの販売を行うこと。
- (2) スーパーマーケットや百貨店の催事等において、屋内の一角で簡易な飲食物の製造、調理、販売、もしくは弁当又はそうざいの販売を行うこと。
- (3) 臨時営業許可の種類
  - 【飲食店営業】 たこ焼き、お好み焼き、焼きそば、五平餅、焼き鳥、飲料（酒類）等
  - 【喫茶店営業】 かき氷、飲料（酒類以外）等
  - 【菓子製造業】 みたらし団子、たい焼き、クレープ等
  - 【弁当又はそうざい販売業】 弁当類（容器包装に入れられたもの）等

## 営業許可申請

岐阜市内で開催されるイベント等において、テント等の簡易な施設を利用して臨時営業を行おうとする方は、事前に岐阜市保健所食品衛生課へ申請が必要です。

※取り扱う品目、施設の図面等を持参のうえ、実施日の約1か月前にご相談ください。

## 営業許可申請手続き

- (1) 提出していただく書類は、次のとおりです。
  - ・臨時営業許可申請書
  - ・出店場所の周辺図
  - ・施設図面（臨時営業許可申請書に記入の場合は不要）
  - ・食品取扱品目一覧表
- (2) 申請手数料は、次のとおりです。

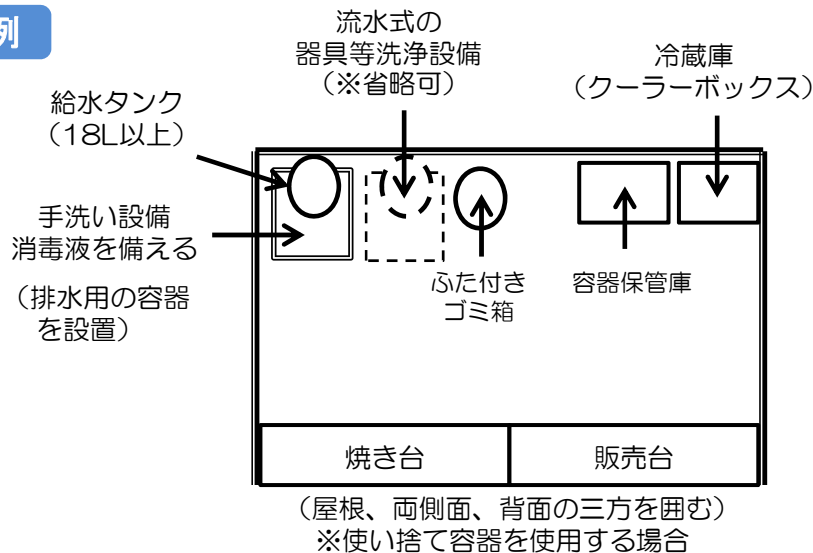
|                  |        |
|------------------|--------|
| ・飲食店営業（臨時）       | 2,000円 |
| ・喫茶店営業（臨時）       | 1,200円 |
| ・菓子製造業（臨時）       | 1,800円 |
| ・弁当又はそうざい販売業（臨時） | 700円   |

## 施設の要件(臨時営業)

|          |   |
|----------|---|
| 場 所      | 不衛生な場所に位置していないこと。   |
| 区 画      | 営業用の区画と営業以外の区画が隔壁その他適切な方法で区分されていること。  |
| 構 造      | ① 屋根及び三方の側壁を有し、清掃しやすく、すべての設備、器具を収容することができるものであり、営業を行わないときは、シート、カバー、厚板等で施設全体をおおい、衛生的に保管できる構造であること。(※屋内に出店する場合は、施設の屋根を省略できる。)<br>② 前処理施設の床、内壁は、不浸透性材料又は厚板等で作られ清掃しやすく、じんあい等が飛散しない構造であること。    |
| 採光・換気    | 前処理施設は、作業を行うために十分な照度及び換気機能が確保されていること。   |
| ねずみ、昆虫対策 | 前処理施設の出入口、窓、排気口その他の施設外との連結部分及び便所は、扉、網戸の設置その他のねずみ、昆虫等の侵入を防ぐための措置が講じられていること。  |
| 洗浄設備     | 流水式の器具等洗浄設備及び消毒薬を備えた流水式の手洗い設備が設けられていること。(※使い捨て容器を使用する場合は、流水式の器具等洗浄設備を省略することができる。)   |
| 取扱器具     | 取り扱う食品の種類、量等に応じて、適切な器具、容器等が必要数備えられていること。  |
| 保管設備     | ① 取り扱う食品の種類、量に応じて、食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる棚、箱その他の収納設備、10℃以下に保存することができる冷蔵設備が備えられていること。<br>② 必要に応じて使用済みの器具等を区別して保管する設備が備えられていること。  |
| 給水設備     | ① 飲用に供することが適当な水を衛生的に供給することができる給水設備が備えられていること。<br>② タンク等に貯水する場合の貯水タンク等は次に掲げる要件を満たすものであること。<br>ア 金属製又は合成樹脂製であること。<br>イ 18リットル以上貯水できるものであること。<br>ウ 閉鎖され、かつ、清掃しやすい構造であること。<br>エ 蛇口が設けられていること。 |
| 廃棄物容器    | ア 耐水性であること<br>イ 清掃が容易であること<br>ウ 汚水及び臭気が漏れない構造であること  |
| 販売設備     | 必要に応じて低温保存又は温蔵できる設備が設けられており、かつ、外部から見やすい場所に温度計が設けられていること。  |

※上記の基準は、前処理に使用する施設及び設備について準用します。

## 施設図面例



# これらのことは必ず守って営業してください。

## 【全般】

- ① 食品を取り扱う前には必ず流水で手洗いし、消毒する。
- ② 体調が悪い人は食品を取り扱わない。
- ③ 直射日光を避け、陳列する時間をできるだけ短くする。（保存温度を厳守。）
- ④ 食品は直接手で触らない。（トング、使い捨て手袋の活用）
- ⑤ 早めに食べ、家に持ち帰らないよう客に伝える。
- ⑥ 異物混入に注意。（髪の毛等）

## 【その場での調理】

- ① 生もの（すし、刺身、サラダ、酢の物、生しぼりジュース等）や生クリームを取り扱わないこと。  
（ネギ、カイワレ、大葉、レタス等のトッピングも同様。）
- ② 原材料等の細切等の仕込み行為はその場で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合はあらかじめ営業許可を受けた施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで冷蔵したものを使用すること。
- ③ 仕込みは当日行うこと。（前日等には行わないこと。）
- ④ かき氷には、氷雪の規格基準に適合した氷を使用すること。
- ⑤ その場での製造、加工又は調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わないこと。
- ⑥ かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供直前に加熱調理が行えるもの以外は取り扱わないこと。また、中心部まで十分に加熱すること。
- ⑦ 簡易な調理の範囲を超えた盛り付け行為をしないこと。  
（カレー、調理済み丼物の盛付まで可。手で行うサンド行為は不可。）

## 【既製品の販売】

- ① 飲食店の営業許可のある施設以外で製造した弁当、菓子製造の営業許可のある施設以外で製造した菓子、そうざい製造業の営業許可のある施設以外で製造したそうざい等を販売しないこと。
- ② 弁当、そうざい、菓子の販売は、容器包装に容れられた物のみとし、すし（生鮮魚介類、卵焼きが使用されているもの）、さしみ、サラダ、卵焼き等が入ったものを取り扱わないこと。
- ③ 弁当、そうざい、菓子は賞味期限内で容器包装に適切な表示のあるものを販売すること。
- ④ 販売時には、保存方法を厳守すること。（乳類、食肉の販売は機械式冷蔵庫が必要。）  
（弁当は20℃以下もしくは65℃以上、そうざいは10℃以下もしくは65℃以上）

## 食中毒の常識／／非常識！？

Q このあと加熱するから食材は冷蔵しなくても大丈夫。

A 1 はい。

菌は加熱すると死ぬので加熱をしっかりすれば食中毒は起きない。

A 2 いいえ。

加熱すれば菌は死ぬけれど、熱に強い毒素が残って食中毒になることがある。

→→→ **加熱する食材も、直前まで冷蔵しましょう！**

Q このカレーは材料を切つてすぐに加熱したから、そのまま置いておいて客が来たときにちょっと温めて出せば大丈夫。

A 1 はい。

材料をすぐに加熱したから菌は増えず毒素はできていないし、加熱で中の菌は死んでしまったから、そのあとは冷蔵してなくても食中毒は起きない。

A 2 いいえ。

すぐに加熱して菌は増えなかったから毒素はできていないけれど、すべての菌が死んだのではなく、熱に強い菌が残っていて、ちょうどいい温度になるとまた増え始めて食中毒になることがある。

→→→ **加熱続けるか、小分けするなど早めに冷まして冷蔵し、菌が増える温度帯で放置する時間をできるだけ短くするようにしましょう！  
(提供時にしっかり加熱することも大切です。しかし、  
しっかり再加熱しても、熱に強い毒素が残る場合があります。)**

Q この商品は真空包装してあるから、常温で販売しても大丈夫。

A 1 はい。

真空包装してあるので菌は死んでいて、常温保存でも食中毒は起きない。

A 2 いいえ。

真空包装でも加熱加圧殺菌処理されていなければ菌が残っていて食中毒になる場合がある。

→→→ **商品の保存方法を確認し、冷蔵が必要なものは冷蔵する！**

# 食品取扱品目一覧表

一店舗(一区分)につき下記の1食品(分類)が取り扱えます。取り扱われる品目を記入欄に記入してください。

※食品の分類が同一のものは同一店舗(区分)内で取り扱えます。

イベント名：( )

【飲食店営業(行為)での取扱品目】

| 分類      | 簡易な調理・加工(行為)の範囲   | 食品例                      | 記入欄 |
|---------|---|--------------------------|-----|
| 煮物類     | ・許可施設等で細切、煮込み等したものを仕入れ、その場で煮込んだもの   | おでん、煮込み(どて煮等)豚汁、けんちん汁 等  |     |
| 粉物類     | ・許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具とその場で水に溶いた小麦粉等を混ぜ合わせて焼いたもの   | お好み焼、たこ焼き 等              |     |
| 焼めん類    | ・許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具と市販のめん類をその場で焼いたもの<br>※その場で生めん、乾めんを茹でないこと   | 焼きそば、焼きうどん、焼ビーフン 等       |     |
| 串焼類     | ・許可施設等で細切、串打ち等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの<br>※その場で短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさとすること  | 牛串、ねぎま、焼き鳥 等             |     |
| 焼肉類     | ・許可施設等で細切、味付け等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの<br>※その場で短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとすること  | 焼肉、鶏ちゃん、ホルモン焼き、フランクフルト 等 |     |
| 焼米飯類    | ・許可施設等から仕入れ、冷蔵(冷凍)した半完成品等をその場で焼いたもの   | 五平餅、焼きおにぎり 等             |     |
| ホットドック類 | ・市販の食肉製品を仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いて市販のパン(ホットドック用)にはさんだもの   | ホットドック                   |     |
| 揚物類     | ・許可施設等から仕入れ、冷蔵(冷凍)した半完成品等をその場で揚げたもの(その場で水に溶いた小麦粉等の簡易な衣を付ける行為を含む)  | 唐揚げ、コロケ、アメリカンドック 等       |     |
| 茹物・蒸物   | ・許可施設等から仕入れ、冷蔵(冷凍)した半完成品等をその場で茹でるか、蒸したもの  | 水ぎょうざ、蒸しぎょうざ等            |     |
| めん類     | ・許可施設等から仕入れ、加温した汁又はソースと冷蔵した具をその場で茹でた市販のめん類に盛り付けたもの<br>※水さらしなど水を大量に使用する工程を行わないこと<br>※温かい状態で提供するものに限ること                               | うどん、そば、ラーメン、パスタ、即席麺類 等   |     |
| 丼物類     | ・許可施設等から完成品を仕入れ、その場で加温して米飯に盛り付けたもの<br>・その場で市販のレトルトパウチ食品を加温して米飯に盛り付けたもの  | カレーライス、ハヤシライス、牛丼 等       |     |
| 酒類      | ・市販の酒類を開缶し、又は開栓したもの(容器に入れる行為を含む)<br>・その場で小分け、希釈、混合、調味するもの<br>※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。<br>※ビールサーバーによる提供は、専門業者が管理調整したものを用いる | 日本酒、ビール、焼酎 等             |     |
| 汁粉      | ・許可施設等から仕入れ、その場で加熱し容器に盛り付けたもの<br>※その場で餅をつかないこと  | 汁粉、ぜんざい                  |     |

【喫茶店(行為)での取扱品目】 (飲食店において取り扱うことができる品目を含む)

| 分類  | 簡易な調理・加工(行為)の範囲   | 食品例               | 記入欄 |
|-----|---|-------------------|-----|
| 飲料  | ・その場で市販の飲料(酒類を除く)を開缶し又は開栓したもの(加湿及び容器に入れる行為を含む)<br>・その場でお茶、コーヒーを温湯で抽出したもの<br>・その場で小分け、希釈、混合、調味するもの<br>※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。 | ジュース、お茶、コーヒー、甘酒 等 |     |
| 氷   | ・その場で市販の氷を削氷機で削り、カップ等の容器に盛り付け市販のシロップ等で調味したもの<br>※氷を素手で取り扱わないこと。   | かき氷               |     |
| アイス | ・その場で市販のアイスクリーム類をコーン等の菓子又はカップ等の容器に盛り付けたもの<br>※ディッシャーアイス又はカートリッジ式アイスに限るものとする<br>※アイスクリーム類に直接接触する器具は、使用の都度、流水洗浄すること。                      | アイスクリーム           |     |

【菓子製造業(行為)での取扱品目】

| 分類   | 簡易な製造(行為)の範囲  | 食品例                       | 記入欄 |
|------|---|---------------------------|-----|
| 焼菓子  | ・許可施設等から仕入れ、冷蔵(冷凍)した半完成品をその場で焼いたもの  | みたらしだんご、磯辺餅、いももち、手焼きせんべい等 |     |
| 粉物   | ・許可施設等から仕入れ、冷蔵したあん類又はクリーム類をその場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又は焼いたクレープ等で冷蔵したあん類又はクリーム類を包んだもの(生クリームは取り扱えません) | たい焼き、大判焼き、人形焼き、クレープ等      |     |
| 焼パン  | ・許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で焼成したもの   | パン、焼きドーナツ等                |     |
| 揚げ菓子 | ・許可施設等から仕入れ、冷蔵(冷凍)した半完成品等をその場で揚げたもの   | フライドポテト等                  |     |
| 揚げパン | ・許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で揚げたもの<br>※シナモンシュガー等をまぶさないこと  | 揚げパン、ドーナツ等                |     |
| 饅頭   | ・許可施設等から仕入れ、冷蔵(冷凍)した半完成品をその場で蒸したもの  | 中華まん等                     |     |
| 甘味食品 | ・市販の製品を仕入れ、その場で小分け、きな粉等の簡易なトッピングをしたもの<br>※その場で細切しないこと   | わらび餅                      |     |

【営業許可の対象としない簡易な調理・加工の範囲】

| 簡易な調理・加工(行為)の範囲                  | 食品例                       | 記入欄 |
|----------------------------------|---------------------------|-----|
| ・仕入れた野菜を焼いたもの                    | 焼きいも、焼きとうもろこし             |     |
| ・仕入れた野菜を茹でるか蒸したもの                | じゃがバター、茹で(蒸し)トウモロコシ、ふかし芋等 |     |
| ・米、小麦、トウモロコシ等の穀類を加圧又は加熱したもの      | ポン菓子、ポップコーン等              |     |
| ・砂糖、水飴、原料を用いて、その場で簡易な加工を行って作る飴菓子 | 水飴、べっこう飴、わた菓子、カルメ焼等       |     |
| ・仕入れた果実を用いて、その場で飴又はチョコレートを絡めたもの  | 果実飴(リンゴ飴等)、果実チョコ(チョコバナナ等) |     |

注意事項

- (1) 臨時営業について、食中毒防止の観点から取扱品目(調理・加工行為)を制限しています。
- (2) 一店舗(区分)で取り扱える食品は、別表に掲げる簡易な調理・加工の範囲の食品とします。  
食品の分類が同一のものは同一店舗(区分)内で取り扱えますが、分類が異なる食品を取り扱う場合は、原則、店舗内を区分した上で取り扱う必要があります。  
なお、飲食店営業では、食品の提供と同時に、酒類、清涼飲料の飲み物類を開封等して提供すること、並びに既製品(許可施設で製造され容器包装に入れられた弁当類や菓子類)の販売を併せて同一店舗(区分)内で取り扱うことができます。
- (3) 上記の調理・加工にあたっては、次のことを遵守してください。
  - ア 事前に前処理等を行う場合は、許可施設等の専用の衛生的な施設で行うこと。
  - イ 前処理等を行う場合は、販売(提供)する当日に行い、必要に応じて使用(調理)直前まで十分に冷蔵保管すること。
  - ウ 原料の細切、成型、串打ち、包あん等の加工、魚介類の内臓抜き等の処理は、その場で行わないこと。
  - エ 生もの(さしみ、すし等)、生クリームを取り扱わないこと。
  - オ 簡易なトッピングを行う場合は、清潔なトング等を使用し、素手で取り扱わないこと。
  - カ 調理済み又は開封済み食品(調味料等、常温で保存可能なものを除く)を翌日に持ち越さないこと。
  - キ 弁当又はそうざい販売業における取扱品目は、容器包装に入れられたもののみとし、屋外では、サラダ、卵焼き、すし(生鮮魚介類、卵焼きが使用されているもの)、さしみ等が入ったものを販売しないこと。
  - ク 容器包装に入れられた食品の販売にあたっては、適正な表示がされていることを確認のうえ販売すること。

前処理施設名 : ( )