

イベントなどで食品を提供する場合は営業許可が必要です

仮設店舗での営業とは・・・

- 1 祭礼、縁日等の行事に付随して出店
 - 2 施設は、組み立て式で容易に設置及び解体、移動が可能
 - 3 不特定多数の人を対象として営業
 - 4 営業期間が最初の営業日から連続して、①20日未満、②20日以上3月未満、③5年
- ※営業期間内であれば、複数のイベントに出店できます。ただし1つの許可で複数のイベントで同時に営業することはできません。

取扱い品目

取扱い品目は別表1のような簡易な調理で提供できる食品とするほか、次の制限事項があります。

- 1 申請時に保健所に提出した衛生管理計画に記載した品目であること。
- 2 仕込み行為が必要な原材料を調理する場合は、営業許可または営業届出施設等で行うこと。
- 3 生食用の生鮮食品(さしみ、寿司、馬刺しなど)及びおにぎりを提供しないこと。

手続き等

- 1 次の書類を添えて、営業を行う10日前までに申請してください。
 - (1) 営業許可申請書(法人申請の場合、登記事項証明書を提示すること)
 - (2) 食品衛生責任者の資格を証明する書類の写し
 - (3) 営業施設の平面図(手洗い設備を明記すること)
 - (4) 出店計画書
 - (5) 取扱品目および原材料等の仕入先
 - (6) 施設、従事者、取扱品目等に関する衛生管理計画及びその記録簿
 - (7) 仕込みが必要な品目の場合、仕込みを行う場所の営業許可証の写し
 - (8) 手数料

	20日未満	20日以上3月未満	5年
手数料	4,000円	6,000円	19,000円

※イベント等が中止になり、営業しなかった場合でも、手数料は返還できませんのでご了承ください。

- 2 営業許可証は施設の見やすいところに掲示してください。
- 3 仮設店舗での営業に関する規定に違反した場合は、保健所からの出店の中止を指示されるとともに、食品衛生法の規定により処罰されることがあります。

秋田市保健所 衛生検査課 食品衛生担当 TEL883-1181

別表 1 <取扱品目>

① 調理に水を使用せず、既製品を開封、加温、盛り付け等のみを行う営業
○アイスクリーム・氷菓の小分け ○飲料類・酒類のコップ売り ○無菌包装米にレトルトパウチ食品をかけて販売するもの ○自然解凍冷凍食品を開封・小分け提供するもの
② 調理に水を使用せず、半製品を揚げる、焼く、煮る、蒸すなど1工程程度の簡易な調理のみを行う営業
○煮物（おでん、煮込み、豚汁、玉こんにゃく等） ○焼物（焼鳥、たこ焼き、お好み焼き、フランクフルト、イカ焼き、ホットドッグ等） ○揚げ物（唐揚げ、アメリカンドッグ、串カツ等） ○ゆで、蒸し物（ラーメン、うどん、そば、焼売、蒸し餃子等） ○菓子（クレープ、たい焼き、ドーナツ、冷凍パン等） ○かき氷、ソフトクリーム（調合・機器の洗浄が不要なもの） ○抽出するコーヒー（機械器具類の洗浄を要さない場合）および既製品の氷を入れるアイスコーヒー ○冷凍食品を表示にある調理方法を遵守して簡易な調理をして提供する場合 ○半製品を、電子レンジ等で加熱調理し、容器包装のまま、又は開封、小分けして提供するもの
③ 2工程程度の簡易な調理を行う営業
○冷やしめん ○生ジュース・スムージー ○白飯類 ○白飯に煮物、焼物、揚げ物等をのせた丼物 ○既製品の白飯を仕入れ、肉や野菜と一緒に炒める等の簡易加工したもの ○揚げそば（仮設店舗で揚げた後、さらに煮込む等） ○パスタ等、茹でた後の調理 ○たこ焼き、お好み焼き等の簡単な生地調製 ○揚げ物の衣や調味液の簡易な調製
④ 上記①～③であって、機械器具容器の洗浄を必要とする営業
○使い捨ての食器類以外を洗浄して再利用する場合 ○仮設店舗で調理器具、炊飯器等の器具を洗浄する

※③、④の営業を行うには、水道直結の給水設備および適切な排水設備を設ける必要がありますので、事前にご相談ください。

【備考】

次の品目は許可が不要ですが、保健所への営業届出が必要です。

- ① 農水産物の極めて単純な加工（枝豆、焼とうもろこし、焼き栗、焼き芋、蒸し芋、揚げ芋、切りパイナップル、七味唐辛子）
- ② 極めて単純な加工で、販売時に製造されるもの（果実チョコ、果実飴、べっこう飴、わた菓子、カルメ焼、ポップコーン、ドン菓子）
- ③ 包装された食肉、魚介類、乳類を販売する場合
- ④ 冷蔵、冷凍保存で食品を販売する場合
- ⑤ 包装されていない食品を販売する場合

年

HACCP の考え方を取り入れた

食品衛生管理日誌

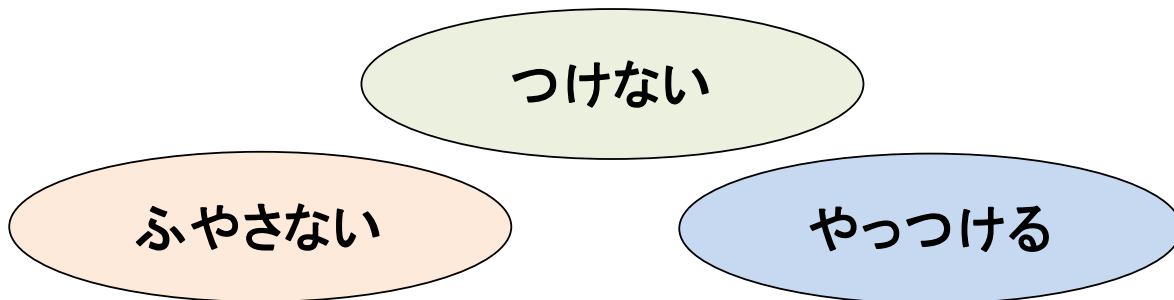
（仮設店舗で営業する飲食店事業者用）

この食品衛生管理日誌に従って衛生管理を実施し、記録します。

施設名	
施設住所	出店計画書のとおり
営業者	
食品衛生責任者	

1. この日誌は、最後に記入してから1年保存します。
2. 保健所から求められた場合は、この日誌を提示してください。

食中毒予防の三原則



衛生管理は5S活動で



HACCPとは

食中毒予防の三原則を確実に実行するため、
衛生管理を「見える化」し、
従業員全員で、実行するためのツール

営業施設の平面図
(手洗い設備を明記すること)

--

【取扱品目など】

取扱品目	調理工程	原材料仕入先

仕込み行為が必要な場合

仕込み場所の名称、所在地	備考
	許可証の写し貼付

出 店 計 画 書

[illegible]

衛生管理計画

・該当しない部分を二重線で消します

・あらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」に記入します

一般衛生管理			
①－１	原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他（ ）
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき	返品する・廃棄する・その他（ ）
②	庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	営業前・営業中・その他（ ）
		どのように	温度計を確認する（冷蔵10℃以下、冷凍－15℃以下）
		問題があったとき	設定の確認／故障の場合は修理
			食材を確認して、廃棄または加熱使用／その他（ ）
③－１	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	作業中・その他（ ）
		どのように	調理に使用する器具は用途別にする
			冷蔵庫内の保管方法に注意する
			その他（ ）
		問題があったとき	生肉等に汚染された場合は、加熱するか、廃棄する
			その他（ ）
③－２	器具等の洗浄・消毒	いつ	営業前・営業中・使用後・その他（ ）
		どのように	調理に使用する器具は用途別にする
			その他（ ）
		問題があったとき	使用時に汚れや洗剤が残っていた場合は、洗浄済みの物と交換する
③－３	トイレの確認	いつ	営業前・その他（ ）
		どのように	営業場所の周囲300m以内にトイレがあるか確認する
			流水式の手洗い設備があるか確認する その他（ ）
		問題があったとき	出店を中止する
			その他（ ）
④－１	従業員の健康管理等	いつ	営業前・その他（ ）
		どのように	従事者の体調（下痢・嘔吐・発熱など）、手の傷を確認する
			清潔な作業着であること確認する
			その他（ ）
		問題があったとき	食品に触れる作業をしない。傷を保護し、手袋を着用する
			清潔な作業着に交換する
			その他（ ）
④－２	手洗いの実施	いつ	トイレの後、仮設店舗内に入った後、盛り付け前、作業内容変更時、生肉や生魚を扱った後、金銭に触った後、清掃を行った後、その他（ ）
		どのように	衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる
			その他（ ）

- ・該当しない部分を二重線＝で消します
- ・自分のメニューを追加します
- ・あらかじめ記載された管理方法と異なる場合は、空欄に記入します

調理時の重要管理ポイント				
分類			メニュー	管理方法
第1グループ	調理に水を使用せず、既製品を開封、加温、盛り付け等して提供する営業		アイスクリーム、氷菓 冷凍半製品（冷凍大判焼きなど） レトルトパウチ食品	加熱方法を遵守する 保存方法に従って保存する 盛り付け前に手を洗う
第2グループ	半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業	調理に水を使用せず、加熱後直ちに提供するか、高温で保管して提供	鍋物、おでん 焼きそば、焼鳥、たこ焼き アメリカンドッグ、唐揚げ うどん・そば、ラーメン 大判焼き、クレープ	内部まで加熱を十分に行う 火力と時間で判断する 目視と弾力で判断する 見た目（湯気など）を判断する トッピングは素手で盛り付けしない
		加熱後冷却して提供	冷やし麺	内部まで加熱を十分に行う 火力と時間で判断する 目視と弾力で判断する 見た目（湯気など）を判断する 流水で速やかに冷却を行う トッピングは素手で盛り付けしない
第3グループ	米飯を炊飯する営業		ご飯	・炊飯場所【仕込み場所・仮設店舗内】 ・炊飯方法【 】 ・炊飯後2時間以内に使い切る ・炊飯後65度以上の温蔵を保つ ・炊飯釜を洗浄できない場合は、釜のご飯を使い切ったら提供を終了する
第4グループ	既製品及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業		コーヒー 清涼飲料水 生ビール	保存方法に従って保存する。 コーヒーの調製は、器具の洗浄消毒を要しない形で行う。

[illegible]

出店にあたっての注意事項

★この基準に適合するように施設を設置してください。

- (1) 施設は、不潔な場所に設置せず、また周囲は水たまり等が無く、清掃しやすいこと。
- (2) 施設の床が、コンクリート等で舗装されていない場合は、板又はシートなどを敷くこと。
- (3) 施設の天井及び三方の側面は、雨風及びほこりを防ぐ機能のある材質で囲い、前面にはカウンターを設け、カウンターの下部は遮断すること。ただし、雨風及びほこりを防ぐ措置が講じられ、保健所長が衛生上支障無いと認める場合は除く。
- (4) 水道直結の流水式の非接触式手洗い設備を施設内に設けること。ただし、調理に水を使用しない営業にあつては、施設の周囲300メートル以内に飲用適の水道の給水栓があり、かつ18リットル以上の水のタンクを施設内に設け、手洗い設備とすることができる。
- (5) 適切な排水設備を備えること。ただし、タンク式の手洗い設備の場合は、給水タンクの容量以上の廃水タンクを設け、排水設備とすることができる。
- (6) 手洗い設備には手指消毒液を備えること。
- (7) 機械器具類は洗浄・消毒をしやすい材質、構造及び配置であること。
- (8) 食品は汚染されないように蓋付き容器等に保管すること。
- (9) 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合は、温度計付き冷蔵庫等を備えること。
- (10) 加熱または温蔵（65℃以上）が必要な食品を取り扱う場合は、必要な設備を備えること。
- (11) ふた付きで十分な容量のある廃棄物容器を備えること。
- (12) 必要に応じて照明を備えること。
- (13) 施設の周囲300メートル以内に利用可能な便所があること。

★例示の衛生管理計画を遵守し、特に次のことについて衛生管理するようにしてください。

- (1) 施設及びその周辺は、清潔に保つこと。
- (2) 施設には、食品の取扱いに不必要な物品を置かないこと。
- (3) 施設には、食品等を取り扱う者以外の者がみだりに立ち入ることのないようにすること。
- (4) 排水及び廃棄物は、衛生上支障のないように適正に処理すること。
- (5) 原材料は、新鮮なものを使用すること。
- (6) 冷蔵等が必要な原材料や下処理した食品は、冷蔵庫等で保管すること。
- (7) 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱して提供すること。
- (8) 食器類は使い捨てのものを使用し、衛生的に管理すること。
- (9) 調理済みの食品を長時間常温で放置しないこと。
- (10) 従事者は清潔な服を着用し、必要に応じ、帽子、使い捨て手袋、マスク等を使用すること。
- (11) 作業前、用便後及び手指が汚染されたときは、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (12) 下痢・発熱などの体調不良や化膿創のある場合は調理に従事しないこと。
- (13) 氷は飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されないように取り扱うこと。
- (14) 仕込みは、仕込み室において行い、当日中の使用に限ること。
- (15) 客の求めに応じて盛りつけをすること。
- (16) 持ち帰りをせず、早めに食べるように注意すること。
- (17) 衛生管理計画を常に確認できるようにし、実行した内容を記録すること。