

臨時食品営業の許可申請について

海水浴場、花見会場その他の行楽地又は物産展、農業祭若しくは市街地等における地域の活性化のため等の催し物の会場において、臨時的に施設を設けて食品の調理、製造、販売等を業として営む場合、営業許可が必要です。

対象となる場合

- ① 対価の授受がある。
- ② 対価の授受がなくても反復継続して実施する。

対象とならない場合

- ① 学校及び社会福祉施設等の行事に伴う食品提供の取扱要綱又はイベントにおける食品提供の取扱要綱の対象である。
- ② 次のすべてに該当する。
 - 1) 対価の授受を伴わないか、極めて少額な金額を徴収する
 - 2) 短期間で反復性がない
 - 3) 事業の規模が小さい食品提供及び他の事業に付随して小規模に行われる

○対象となる営業

業種	営業期間 (申請料金)	内容
飲食店営業	1か月以内 (4,000円)	表1の食品を調理し販売する (飲み物を注ぐ、食品を温める、盛付けるなどの行為がある場合も該当。)
喫茶店営業		
菓子製造業	1か月以内 (3,500円)	表1の菓子類を製造する
食肉販売業		包装食肉を販売する
魚介類販売業		生鮮魚介類を販売する 注：刺身等の生食用魚介類の調理をしてはならない
乳類販売業		牛乳及び乳飲料を販売する
弁当類又はそう菜類販売業		弁当類又はそう菜類を販売する
冷凍食品販売業		冷凍食品を販売する
豆腐販売業		豆腐を販売する

* 臨時食品営業のうち、飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業については、原則として加熱調理食品及び既製食品の提供に限るものとする。

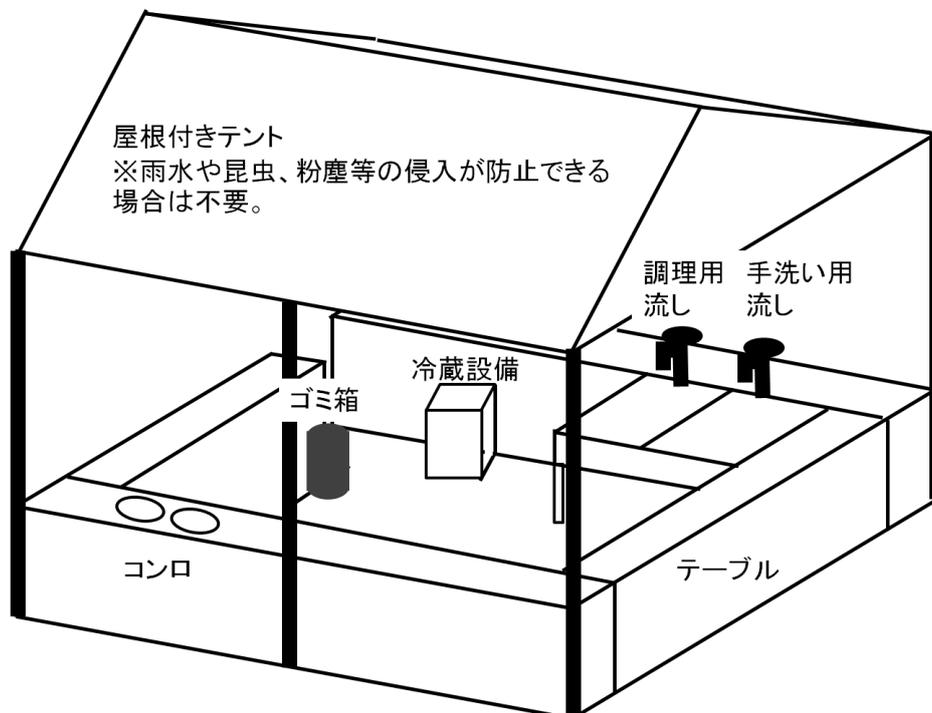
* 臨時飲食店営業の許可を必要とする施設において、飲料類又は菓子類を製造するときは、喫茶店営業又は菓子製造業の許可を必要としない。

○施設基準（概要）

業種	施設基準	内容
飲食店営業 喫茶店営業 菓子製造業	1) 食品取扱場※の区画	周囲をテーブルやビニールシート等で区画。
	2) 調理用流し台	複数事業者で共同シンクを使用する場合は、近接した使いやすい位置に設置することが望ましい。
	3) 流水式手洗い設備	アルコール噴霧式消毒器に替えることができる。 ただし、取扱い食品や季節によって食中毒のリスクが高いと判断される場合は、流水式手洗い設備を設けることが望ましい。
	4) 食器洗浄用流し及び食器類	食器を洗浄する場合は、食器洗浄用の2槽流し台を設置すること。なお、使い捨て容器を使用する場合は省略できる。
	5) その他設備	必要に応じ、加熱調理器具、調理台、冷蔵又は冷凍設備、廃棄物容器等
販売業	1) 食品取扱場※の区画	周囲をテーブルやビニールシート等で区画。
	2) 流水式手洗い設備	アルコール噴霧式消毒器に替えることができる。
	5) その他設備	要冷蔵（冷凍）食品を取扱う場合は、冷蔵（冷凍）設備を設置。

※食品取扱場とは、調理・製造・販売を行う場所をいう。

○食品取扱場の例示（調理・製造を行う場合）



○屋根や囲いについて

屋外で食品を取扱う場合は、食品衛生上の観点から、食品取扱場に雨水や昆虫、粉塵等の侵入防止策を講じる必要があります。天候等の状況に応じ、屋根付きテントの設置や食品取扱場周囲をビニールシート等で囲ってください。

○原材料の仕込みについて

臨時食品営業における原材料の仕込みは、営業許可を受けた施設又は当該施設に準ずる衛生管理が可能な集団給食施設、公共施設等の調理室で行わなければなりません。

ただし、食品取扱場の区画内に調理用流し台及び手洗い用流し台がある場合、一部原材料について仕込みを行うことができます。（下記例示参照）

<仕込み可能な原材料>

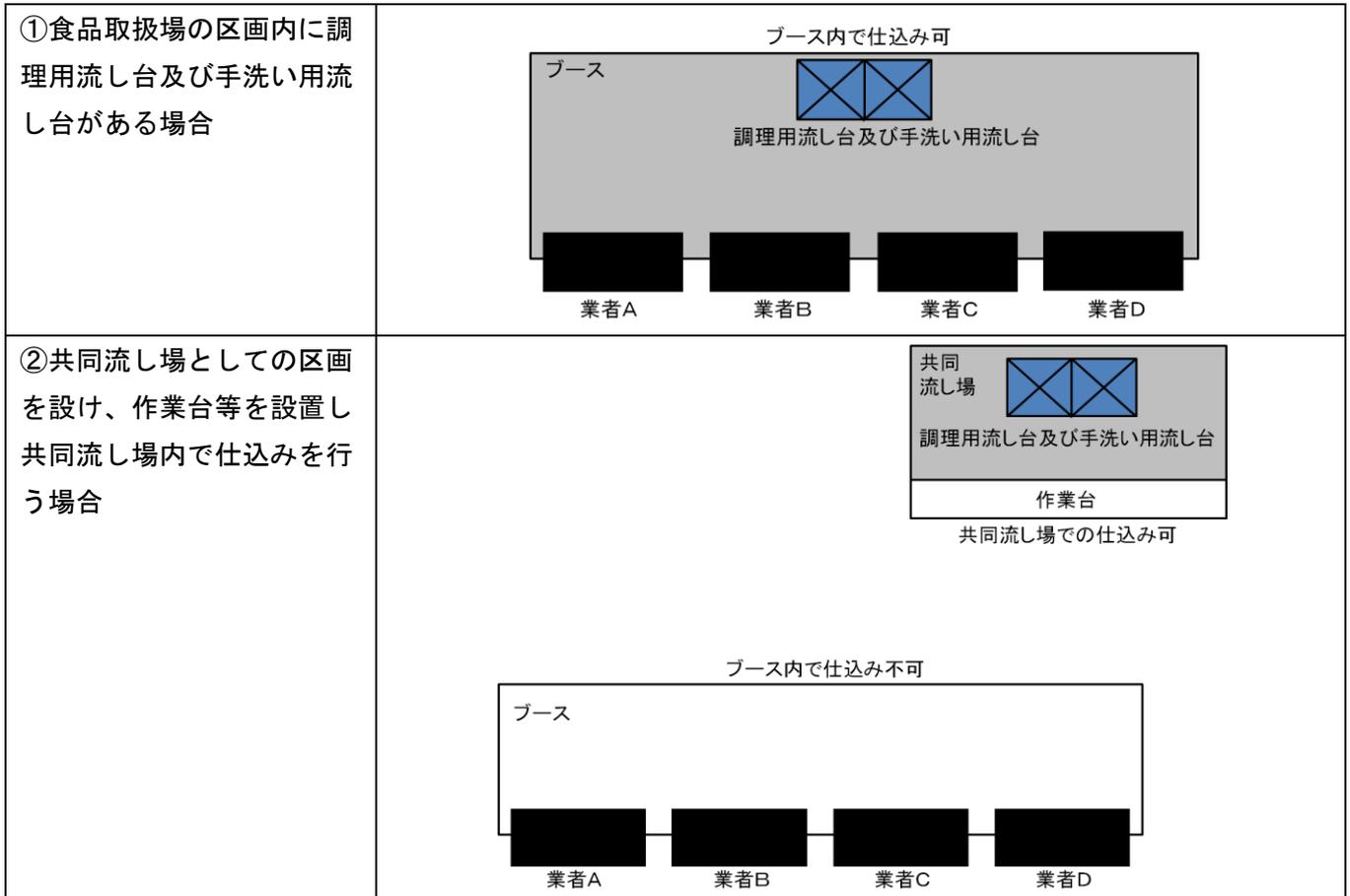
加熱調理する食品の原材料であって、仕込みによる施設の汚染が軽度と考えられる食材。

食肉や生鮮魚介類は食中毒菌による汚染のリスクが高いことから、臨時食品営業施設での仕込みは原則認められません。ただし、施設の汚染が軽度と考えられる場合に限り、仕込みは可能です。

（例）

原材料	仕込みの可否
お好み焼きのキャベツの千切り	○
生野菜サラダのキャベツの千切り	×
たこ焼きに使用するタコの足を細断する	○
お好み焼きに使用するスライス豚肉を細断する	○
牛串焼き用の牛ブロック肉をカットし、串に刺す	×

○原材料の仕込みをできる施設の例示



なお、原材料の仕込みを行うにあたり、他の原材料からの相互汚染や、原材料由来の汚染のないように、食品取扱場内での作業区分の徹底・原材料の洗浄の徹底・調理器具の使い分け等、衛生上必要な措置を講じてください。

○営業する際の注意事項

- 1 食品の調理、製造、販売にあたっては、食品を衛生的に取扱ってください。
- 2 原材料、製品の運搬及び保管をする際は、適正な温度を保ってください。
- 3 食品の調理、製造に直接従事する方は、事前に検便を受けてください。
- 4 食品の調理、製造、販売に従事する方は清潔な衣料を着用し、また、爪を短く切り、作業前および用便後等は手指を必ず洗淨・消毒してください。
- 5 豚等の丸焼きにあつては、十分な経験のある方が従事し、削ぎ取り、盛付け行為は調理従事者自身がおこなってください。
- 6 1品あたり100食以上を販売する場合は、製品を冷凍で2週間保存してください。2週間経過後、保健所の指示がなければ破棄してください。

表1 臨時食品営業のうち、飲食店営業、喫茶店営業、又は菓子製造業で取扱うことができる食品

行為の種類	分類名	食品名
飲食店営業	煮物類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮 等
	焼物類	焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、豚等丸焼き、タコ焼き、タコス 等
	揚物類	フライドポテト、フライドチキン、スティックホットドック、てんぷら 等
	麺類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば 等
	飯類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり（注1）、のり巻き（注1） 等
	その他の調理品	お汁粉、餅、トコロテン、酒類
	既製品	刺身（注2）、生ずし（注2）
喫茶店営業	飲料類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類（注3） 等
菓子製造業	焼菓子	今川焼き（大判焼き）、タイ焼き、クレープ、ポップ焼き、クッキー等
	揚菓子	ドーナッツ 等
	餅菓子	あんこ餅、きなこ餅、あべかわ餅 等
	飴菓子	べっこう飴、果実飴、カルメ焼き 等
	その他の菓子	果実チョコ（バナナ等果実にチョコレートをからめたもの） 等
注1 営業施設内で摂食される場合に限る。		
注2 毎年1月から4月まで、11月及び12月の期間に飲食店営業及び魚介類販売業（ともに臨時食品営業を除く）の施設で調理されたものを、提供までの間冷蔵庫に保管することができる場合に限る。		
注3 当該営業施設で製造してはならない。		

* 提供食品は原則として上記となりますが、他の食品を提供したい場合はご相談ください。

○申請手続きについて

①事前指導 具体的な内容が決まったら新潟市保健所食の安全推進課または南環境食品センターで申請について事前に相談してください。

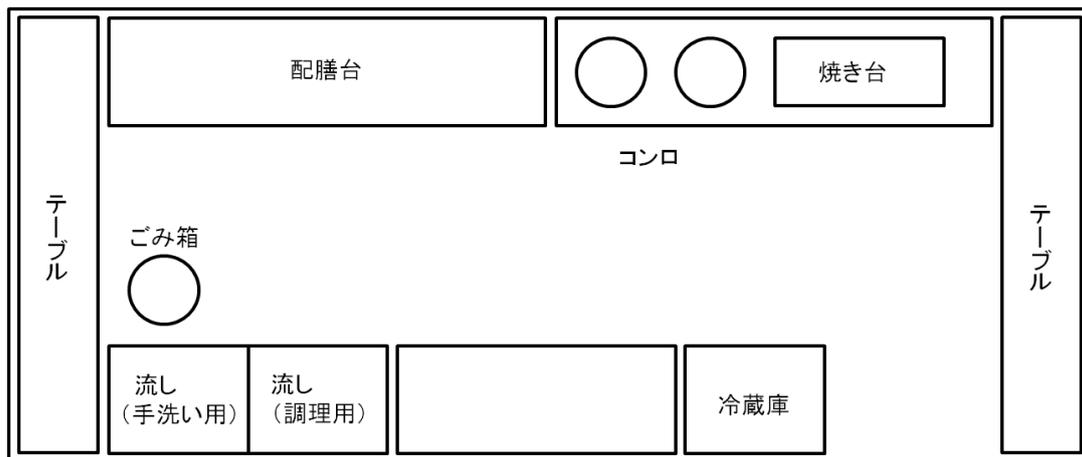
②申請 必要な書類に申請料金を添えて申請してください。

【必要書類】

- 1 臨時食品営業許可申請書
- 2 調理・製造・販売の内容及び仕入状況
- 3 調理・製造を行う場合は従事者名簿
(1年以内に実施した検便の結果を添付してください。)
- 4 営業施設の概要
(下記の平面図の例を参考に水回り等の必要な設備、区画などを記載してください。)
- 5 施設の周辺図

③施設の検査 施設が設置された後、検査に伺います。

○平面図の例



○問い合わせ先

新潟市保健所 食の安全推進課食品衛生係
南食品環境センター

025-212-8226

025-372-6181