

臨時又は季節的営業を行う皆様へ

臨時又は季節的営業とは？

仮設店舗(施設)を設けて同一の場所において短期的に営業するものをいいます。この場合、食品衛生法に基づく営業許可を得る必要があり、取扱品目を限定することにより、施設基準が緩和されます。

営業許可期間は最長でも6か月以内とし、営業期間内においては、施設の設置場所や設備・取扱品目等営業の同一性を保てる場合に限り施設の撤去と再設置が可能です。

施設基準の緩和適用を受けることができる取扱品目は？

施設の形態	取扱品目(例)
屋内で水道設備を有する施設	<ul style="list-style-type: none">● 加熱調理する食品であって調理工程が簡易なもの カレーライス、丼物、クレープなど● 既製品や、親店舗で製造・調理した食品の小分け盛り付け及び最終加工 いなり寿司、巻き寿司、わらび餅など● ソフトフリーザーでの製造によるアイスクリーム類
上記以外の施設 (屋外テント等)	<ul style="list-style-type: none">● あらかじめ下処理された食材を提供直前に加熱調理する食品 お好み焼き、おでん、うどん、今川焼、みたらし団子など● 簡易な調理食品 かき氷、アイスクリーム(デッシャーによるもの)● 飲料(酒類含む)

営業までの流れは？

1 事前相談 まずは、医療衛生センターにお問い合わせください。

2 営業許可申請 手続きには、以下の書類及び所定の手数料が必要になります。
(厚生労働省のシステムからも電子申請していただけます)

【厚生労働省ホームページ食品衛生申請等システム】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/>



【申請書及び添付書類】

- 営業許可申請書(第6号様式)
- 施設の周囲おおむね200メートルの区域見取図
- 設備の図面(配置、大きさがわかるもの)
- 登記事項証明書(申請者が法人の場合)
- 取扱品目の調理工程手順を示したもの

3 審査 書類及び実地調査により、施設基準に適合しているかを審査します。
基準に適合していれば、後日、許可証を交付します。

4 営業開始

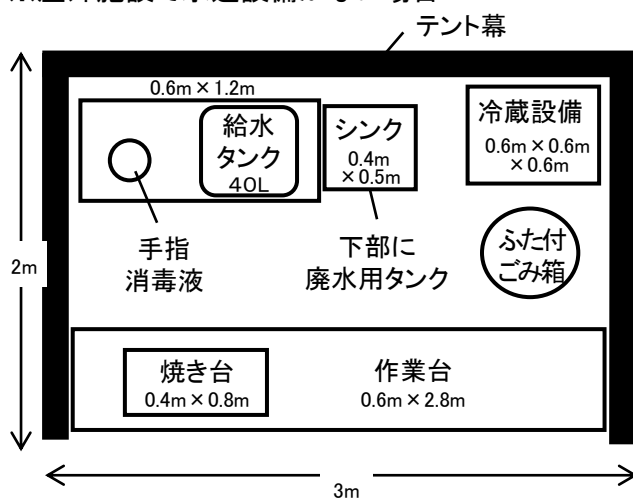
施設の基準は？

施設基準の緩和適用を受けた場合の、主な施設と設備の基準は次のとおりです。

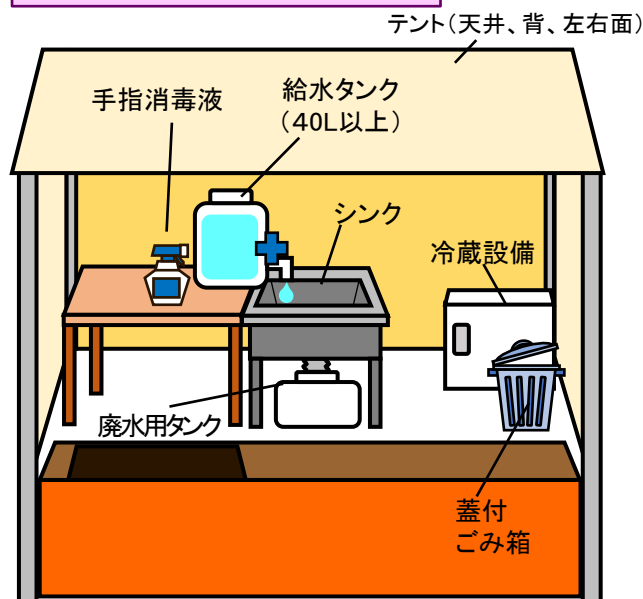
- 屋外施設の作業場は幕等で天井及び3側面(背、左右面)を区画し、前面は器具の配置等により仕切りがなされていること
- 屋内施設の作業場は、四周が壁や器具の配置等により仕切りがなされていること
- 調理に係るすべての設備を作業場に収容できる構造であること
- 作業面において十分な明るさを有すること(必要に応じて照明設備を設けること)
- 給水はできる限り水道設備によるものとするが、水道設備がない場合は、飲用に適した水を40L以上、給水容器(蓋付き、不浸透性、給水栓付き)に備えること
- 流水式手洗い設備を備えること
- 水栓が、洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造でない場合は、定期的に水栓を消毒すること
- 給水容器により給水する場合は、廃水タンクを備えること
- 食品等を洗浄するための洗浄設備を必要とするが、衛生上支障がないと認められる場合は、手洗い設備と兼用で差し支えないこと
- 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合は、これに適した設備(氷又はドライアイスによるものを含む)を設けること
- 蓋付ごみ箱を備えること
- 使い捨ての容器を使用することが望ましい(水道設備がない場合)

平面図記載例

※屋外施設で水道設備がない場合



◎ 作業場の設営イメージ ◎



次の設備があるか確認してください(その他必要な設備については事前にお問い合わせください)

- 1槽以上のシンク
- 給水タンク(40L以上、給水栓及び蓋付) ※水道設備がない場合
- 蓋付ごみ箱 ○ 手指消毒液
- 廃水用タンク ※使用水量に応じた容量
- 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合は、これに適した設備等

HACCPに沿った衛生管理を実施しましょう

令和3年6月以降、営業許可を取得した営業者は、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の実施が求められます。厚生労働省のホームページに「衛生管理の手引書」が公開されていますので、参考にしてください。

【URL】https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html