

臨時食品営業の許可申請について

- ◆ 催し物(イベント等)に併せて、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は、営業許可が必要です。
- ◆ イベント等において食品の提供を予定している場合は、事前に保健所へご相談ください。内容によっては、「臨時営業ではできない」「許可ではなく届出」「許可も届出も不要」と判断される場合があります。
- ◆ 臨時的な営業であっても「取扱食品の制限」「施設基準」「検便の実施」等が定められています。

臨時的に食品を提供する場合の規制

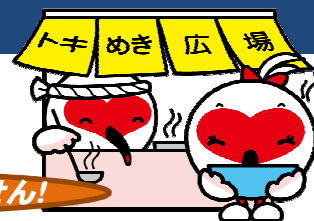
新潟県では、食中毒事故等を防止することを目的として、臨時的に提供される食品の安全性を確保するため、食品の取扱いを要綱で定めています。

表1 ; 臨時的に食品を提供する場合の規制

要綱	対象となる行為	手続き
新潟県季節又は臨時食品営業の取扱要綱	対価の授受を伴う(対価の授受がなくても反復継続して実施する場合は該当)食品提供であり、以下要綱①②に該当しないもの	臨時食品営業許可申請
新潟県学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供の取扱要綱…①	学校及び社会福祉施設の行事に関連し、対価の授受を伴う食品提供(いわゆるバザー)	届出 講習会受講
新潟県イベントにおける食品提供の取扱要綱…②	イベント(行事)の開催に伴い、臨時的に施設を設けて不特定多数の者を対象に食品を大量に調理又は製造し、その場で提供する場合ならびに食品を大量に配布する場合で、つぎのすべてに該当するもの。 ・市町村等非営利団体が自ら主催するもの・対価の授受を伴わないもの・イベントの開催期間が短く反復性のないもの	届出

臨時営業の定義・対象業種

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、営業期間が1ヶ月以内の臨時的な店舗を有する営業をいい、次に掲げるものを対象とします。



いつでもどこでも自由に営業できるわけではありません!

表2 ; 営業種目

営業の種類	営業期間(申請料金)	内容	
飲食店営業	1ヶ月以内 (4,000円)	食品を調理し販売する営業 (飲み物を注ぐ、食品を温める、盛りつけるなどの行為がある場合も該当します)	
喫茶店営業			
菓子製造営業			菓子類を製造する営業
食肉販売業			包装食肉を販売する営業
魚介類販売業			生鮮魚介類を販売する営業 (会場で刺身等の生食用魚介類の調理はできません)
乳類販売業			牛乳、乳飲料を販売する営業
弁当又はそう菜類販売業			弁当及びそう菜を販売する営業
冷凍食品販売業			いわゆる冷凍食品を販売する営業
豆腐食品販売業			豆腐を販売する営業

- * 臨時の飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業では、原則として加熱調理食品と既成食品の提供に限ります(取り扱い可能な食品→表3)。
- * 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等で行ってください。
- * 取り扱い食品により該当業種の許可が必要ですが、臨時飲食店営業の許可を受けるときは、臨時の喫茶店営業、菓子製造業、弁当類又はそう菜類販売業の許可は必要ありません。

営業許可までの流れ

【事前相談】

- ・具体的な内容が決まったら、申請内容について保健所へ事前に相談してください。
- ・業の内容によっては、「臨時営業ではできない」「許可ではなく届出」「許可も届出も不要」と判断される場合があります(→表1)。
- ・「取扱食品の制限(→表3)」「施設基準(→表4)」「検便の実施(→表5)」等を定めています。
- ・申請書は保健所に設置しています。(ホームページからダウンロードも可能)

【検便実施】

- ・民間検査機関に依頼してください。結果が出るまでに1週間程度かかります。

【申請】

- ・**営業予定日の10日前までに**、保健所へ必要な書類に申請料金(新潟県収入証紙)を添えて申請してください。

申請書類

1. 臨時食品営業許可申請書
2. 調理・製造を行う従事者の検便結果
3. 水道水以外の水を使用する場合は水質試験(一般理化学、細菌)結果
4. 営業施設の平面図(テント内設備の見取図)
5. 営業施設付近の見取り図(会場内見取図等)
6. 施設の周辺図(会場付近の地図)
7. 申請料金 (※新潟県収入証紙/業種によって額は異なります(→表2参照))

【現地検査】

申請者立ち会いで、保健所職員が開催地の現場を確認します。
イベント主催者等による代理の立ち会いも可能です。

【許可】

支障がなければ、現地検査時に許可証を交付します。



取扱食品の制限

提供できる食品は、原則として加熱調理品及び既製食品です。

下記1, 2の場合は、許可は不要です。

1. 野菜、果物、米などの農産物を加工せずに販売すること
2. 許可業者(製造許可のある固定店舗)が製造し、包装された菓子・パンを仕入れて販売すること

表3 ;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り扱うことができる食品

種類	分類名	食品名	
臨時	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,タコ焼き,タコス,豚丸焼き 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グ,てんぷら 等
		めん類	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(注1) 等
		その他の調理品	お汁粉,もち,トコロテン,酒類
		既成食品	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	焼菓子類	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	
	揚菓子類	ドーナツ等	
	もち菓子類	あんこもち,きなこもち,あべかわもち等	
	飴菓子類	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: 飯類のおにぎり・のり巻は、営業施設内で摂食される場合にのみ認めます。

注2: 既成食品の刺身・生ずしは、毎年1月から4月及び11月から12月までの期間に、飲食店営業の施設で製造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のみ認めます。

注3: 当該営業施設での製造は認めません。

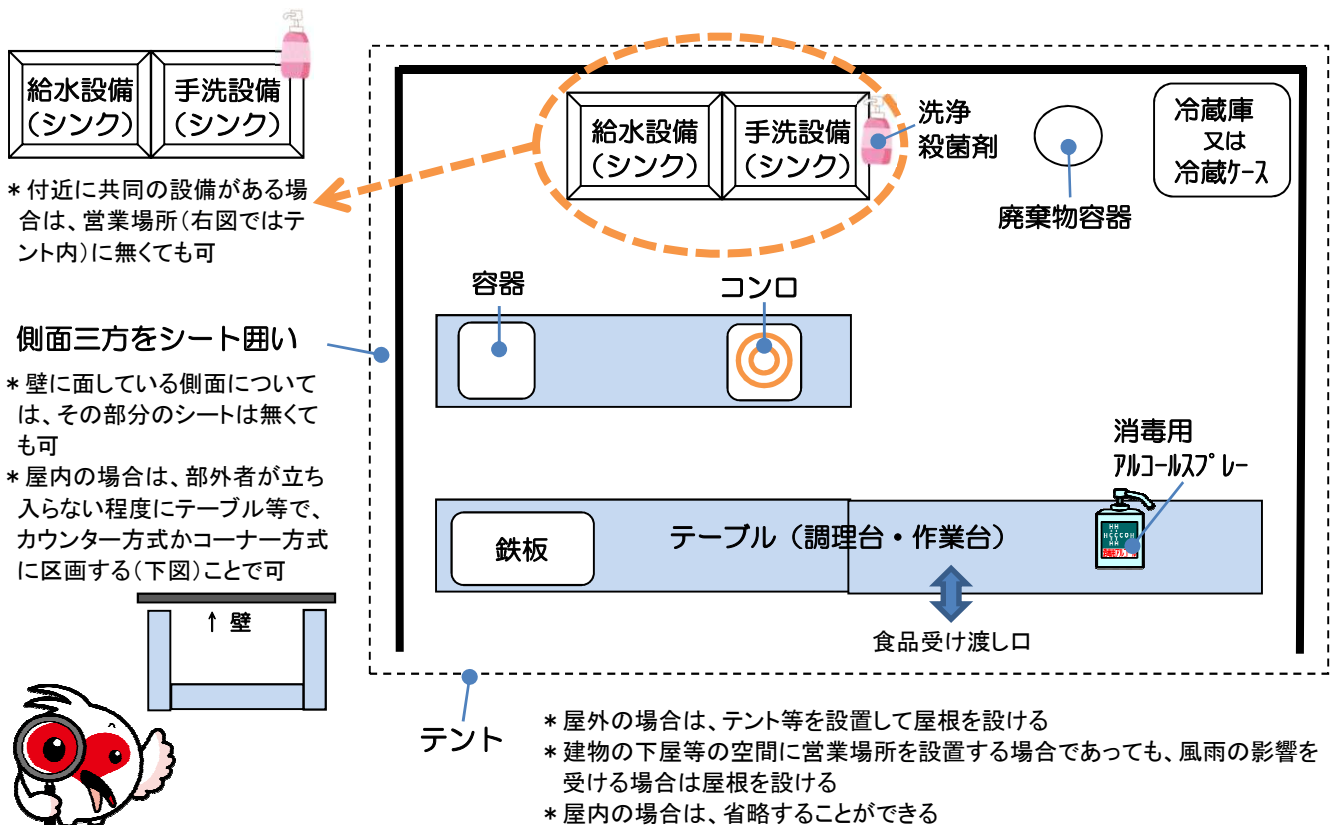
施設基準

施設基準は緩和できる場合があります。営業場所付近の施設設備や使用可能な給水設備があるか等を事前に確認しておいてください。

表4 ；臨時営業の施設基準

主要な施設・設備	該当業種
食品取扱場の区画 ・異物混入や昆虫等の侵入防止のため、また、部外者が立ち入りできないように、周囲3方をビニールシート等で区画する。 （＊屋内の場合は、カウンター方式又はコーナー方式でも可） ・テント等を設置し、屋根を設ける。 （＊屋内の場合は、省略可能）	すべて
給水設備・シンク ・給水設備（水道水又は同等の水質の水）及び洗浄設備（シンク）を設ける。 （＊付近に給水設備、共同の洗浄設備がある場合は、省略可能） （＊魚の身おろし等を行わない場合は、省略可能）	・飲食店営業 ・喫茶店営業 ・菓子製造業 ・魚介類販売業
手洗い設備 ・洗浄殺菌剤を設置した流水式手洗い設備を設ける。 （＊使用しやすい場所に共同手洗い設備がある場合は、省略可能） （＊消毒用アルコールスプレーの設置でも可）	すべて
調理台・作業台 ・調理台・作業台を設ける。 （＊テーブル、長机でも可） （＊魚の身おろし等を行わない場合は、省略可能）	・飲食店営業 ・喫茶店営業 ・菓子製造業 ・魚介類販売業
冷蔵又は冷凍設備 ・食品を適切な温度で保管するため、冷蔵又は冷凍設備を設ける。 （＊付近に冷蔵（凍）庫又は冷蔵（凍）車がある場合は、省略可能）	・飲食店営業 ・喫茶店営業 ・弁当類又はそう菜類販売業以外の販売業
便所 ・利用者数に応じた便所を設ける。 （＊使用しやすい場所に共同便所がある場合は、省略可能）	すべて

【例】屋外で営業する場合のレイアウト



営業に際しての注意事項

【調理・製造を行う場合】

*申請までに

- 食品の調理、製造に従事する人は、検便を実施してください(項目、検査機関→表5)

表5 ; 検便の対象及び検査項目、検査機関

対 象	食品の調理、製造に従事する人 * 飲み物を注ぐ、食品を温める、盛りつける等の行為がある場合も該当します	
項 目	赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌	
主な検査機関 <small>(新潟県食品衛生協会推奨検査機関)</small> * 詳細は各検査機関にお問い合わせください	(一財)新潟県環境衛生研究所 (燕市吉田東栄町8-13)	TEL 0256(93)4509
	(社)新潟県環境衛生中央研究所 (長岡市新産2-12-7)	TEL 0258(46)7151
	(一社)県央研究所 (燕市小高6014)	TEL 0256(46)8311
	(一財)上越環境科学センター (上越市下門前1666)	TEL 025(543)7664
	(一財)新潟県環境分析センター (新潟市江南区祖父興野53-1)	TEL 025(284)6500
	(一財)下越総合健康開発センター (新発田市本町4-16-83)	TEL 0254(24)1145
	(公財)新潟県保健衛生センター (新潟市中央区白山浦2-180-5)	TEL 025(267)8191
	(株)新潟特殊検査研究所 (新潟市東区錦町6-24)	TEL 025(270)1705
(株)県都食品環境分析センター (新潟市東区幸栄1-7-12)	TEL 025(270)8890	

*当日

- 食品の調理、製造にあたっては、衛生的に取扱ってください。
- 原材料、製品の運搬及び保管をする際は、適正な温度に保ってください。
- 営業施設内には消毒用アルコールスプレーを設置してください。
- 食品の調理、製造に従事する方は清潔な衣料を着用し、また爪を短く切り、作業前及び用便後等には手指を必ず洗浄・消毒してください。
- 牛等の丸焼きにあたっては、十分は経験のある方、又は、調理師等の有資格者が従事し、剥ぎ取り、盛付け行為は調理従事者自身が行ってください。
- 原則として調理品や販売品は、50gを清潔な容器(ビニール袋でも可)に採取し、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廃棄してください。

【包装食品の販売の場合(調理・製造が伴わない場合)】

*申請までに

- 販売するのに許可が不要であっても、製造するのに許可が必要な食品があります。仕入れ先(製造者)に許可があることを確認しておいてください。
- 商品の保存方法(温度等)に適した保管ができるよう、表示等を確認しておいてください。

*当日

- 営業施設内には消毒用アルコールスプレーを設置してください。
- 食品の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、作業前及び用便後等には手指を必ず洗浄・消毒してください。
- 弁当やサンドイッチなどは、直射日光の当たらない、風通しのよい涼しい場所においてください。
- 販売する食品が多い場合は、仕入れ時間を考慮するなど少量搬入に心がけてください。
- 冷蔵および冷凍食品は、冷蔵庫・冷凍庫に入れて保管してください。

◎ご不明な点については、下記までお問い合わせください。



>>長岡地域振興局健康福祉環境部(長岡保健所)生活衛生課

〒940-0861 長岡市川崎町2711-1

TEL 0258-33-4936(直通) FAX 0258-33-4933

* 下記ホームページに要綱を掲載しております。申請様式をダウンロードすることもできます。

【県】「にいがた食の安全インフォメーション」<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/index.html>

【長岡保健所】「長岡地域振興局健康福祉環境部」http://www.pref.niigata.lg.jp/nagaoka_kenkou/index.html