

【臨時営業】

申請に関する自己点検シート

	チェック項目	確認	備考
I 定義	①施設が組立式等簡易なものである。(例:三方テントなど)		
	②仮設店舗等により行われる次の営業に該当する。 ①伝統的行事、縁日及び祭礼等における露店等の出店 ②朝市、よ市及び歩行者天国等における露店等の出店 ③産業祭、市民祭等に伴う出店 ④海水浴又はスキー等に付随した場所において行われる季節的な出店 ⑤商業施設の営業に付随して行われる短期間の出店		
II 取扱品目	取扱品目は「調理工程が簡易な食品等」に適合するものに限ることを確認しました。		
	①調理工程が簡易なもので加熱調理が行われるもの ②酒類、コーヒー、ジュース等の飲み物 ③かき氷、茶菓及びこれらの類するもの		
	<input type="checkbox"/> 刺身及び寿司等の生もの、サラダ並びに弁当は調理して 提供しません 。 <input type="checkbox"/> 生果実、生野菜(常温・冷蔵・冷凍流通品を含む)は 取扱いません 。		
	(調理工程が簡易な食品等以外を取扱う場合) <input type="checkbox"/> 調理室の区画が完全で、面積が6.6㎡以上あり、水が流水式設備により十分供給される施設である (どんぶり物及びカレーライス等の 米飯類 、生めんや乾めんを用いた 麺類 など)		
III 申請書類	以下の書類が整っていることを確認しました。		
	<input type="checkbox"/> 営業許可申請書(新規) (様式第10号)		
	<input type="checkbox"/> 申請手数料(9,000円) ※岩手県証紙にて納付		
	<input type="checkbox"/> 施設の大要(構造及び設備、付近の見取図)		
	<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者の資格を確認できる書類の写し (調理師免許証の写し、食品衛生責任者養成講習会修了証など)		
	(同じ営業形態で、複数回出店する場合) <input type="checkbox"/> 臨時営業計画書		
	(営業許可申請書に法人番号13桁を記載しない場合) <input type="checkbox"/> 法人の登記事項証明書の写し		

臨時営業を行う皆様へ

《注意事項【抜粋】》

営業の種類と取扱うことができる品目

取扱うことができる食品は、

- (1)調理工程が簡易なもので加熱調理が行われるもの、
- (2)酒類・コーヒー・ジュース等の飲み物、
- (3)かき氷、茶菓及びこれらに類するもの」に限られます。

また、生もの(刺身、寿司、生卵など)、生野菜・生果実、
弁当類(おにぎり、サンドッチ等を含む)は調理提供できません。

※ 新法のそうざい製造業、旧法の飲食店営業(弁当屋)の許可のあるところで調理、包装されたものを販売することは可能です。

提供できる品目例

①調理工程が簡易なもので加熱調理が行われるもの

焼き鳥、焼きそば、お好み焼き、たこ焼き、いか焼き、フランクフルト、おでん、ホットドッグ(あらかじめカットされたパン類に、加熱済の具材を加熱し熱いままはさむ)等)

②酒類、コーヒー、ジュース等 (生野菜・生果実を用いた所謂「生ジュース」「スムージー」は除く)

③かき氷、フラッパ、チョコバナナ、クレープ (加熱して調理し、熱いまま又は速やかに既製品のホイップクリーム、果実缶詰や果実ソース、チョコレート等を盛り付け)、たい焼き、ディッシャーアイス等の茶菓

【注】あめ類、焼きとうもろこし、わたあめ、ポップコーンのみの場合は許可申請は不要ですが、別途「営業届を提出いただく必要があります。

どんぶり物やカレーライス等の米飯類、生めん・乾めん類を取扱いたい場合は、完全区画された施設(プレハブ等)や洗浄設備等が必要になります。(3方テントでは、取扱いできません。)

(冷凍又はゆでめん、市販のつゆ(スープ)を使用し加熱調理し温かいまま提供するのは(トッピングなし)可。)

臨時営業に当たっての留意事項

- ・材料の仕入れに当たっては、適切な納入先から新鮮な食品を仕入れること。
- ・前日調理は行わないこと。調理した食品を次の日に持ち越さないこと。
- ・原材料の細切れ等の下処理は、許可施設(固定店舗)にて行うこと(現地や自宅では行えません)。
- ・生肉や生鮮魚介類等は、事前にボイル等加熱したものを使用すること。食品を加熱調理する場合は、食材の中心部まで十分に熱を通すこと。
- ・アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用し、ディッシュアアップ又はカセット式の機械を用い、使用する器具類は使用の都度流水式の洗浄設備で洗浄消毒を行うこと。
- ・調理した食品は、可能な限りその場で食べさせるよう促すこと。(→短時間での喫食が前提となります。)
- ・調理済み食品に直接触れる際は、使い捨て手袋を着用し、適切なタイミングで交換すること。
- ・生野菜、生果物(冷凍含む)はそのまま提供できません(トッピング含む)