

臨時営業を始める皆様へ

宮古保健所

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1 はじめて営業する場合は、事前（少なくとも2週間程度前）に保健所にご相談ください。2 申請手続きは1週間前までに、宮古保健所又は営業を行う場所を管轄する保健所に提出してください。3 許可証は、現地調査終了後保健所で交付されます。 |
|--|

1 **祭礼等に限って**※、仮設のテント等を利用して飲食行為を行う場合には、施設ごとに食品衛生法による臨時営業の許可が必要です。

※1. 飲食店営業（臨時営業）許可を申請できる場合

- (1) 祭礼、縁日等伝統行事
- (2) 歩行者天国、朝市、夜市
- (3) 産業祭、農業祭、市町村祭等のイベント
- (4) 海水浴場等
- (5) 商業施設の営業に付随して行われる短期間（7日程度）の出店

2. 催し等に付随しないで開催する場合には、通常の営業許可の取扱いになります。この場合、施設は、通常の固定店舗の構造が必要です。

(例) スーパー等の店頭や敷地で行う場合

2 同じ営業形態で複数回開催する場合には計画書の提出が必要になります。許可は計画書に記載された期間有効ですが、許可後の期間延長はできません。また、許可期間は最長1年です。

・盛岡市での営業を計画している方は別途、盛岡市保健所へ臨時営業の申請が必要です。

3 提出書類

宮古保健所又は営業を行う場所を管轄する保健所に次の書類を提出してください。

- (1) 営業許可申請書
- (2) 付近の見取図及び施設の配置図
- (3) 臨時営業計画書（1年に複数回開催する場合）
- (4) 申請手数料 岩手県収入証紙で9,000円
- (5) 食品衛生責任者の資格書類（調理師免許、栄養士免許、養成講習会修了証等）の写し
- (6) 法人の場合は登記簿のコピー

4 取扱品目

提供できる食品は、**調理工程の簡易なもので、加熱調理が行われるものに限り**ます。

刺身等刺身及びすし等の生もの、サラダ等、弁当類（おにぎり、サンドウィッチ等含む）は調理して提供することができません。

提供できる食品の例

焼鳥、焼きそば、たこ焼、いか焼、フランクフルト、おでん、酒類等 ジュース類等(生ジュースは除く)、かき氷、フラッペ、バナナチョコ、クレープ、たい焼、 大判焼、コーヒー、ディッシャーアイス等
--

あめ類、焼とうもろこし、わたあめ、ポップコーンだけの場合は許可は不要ですが、届出が必要です。

5 食品の取扱いについて

- (1) HACCPに沿った衛生管理を手引書を活用して行うこと。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 原材料の細切等下処理は許可施設等で行い、出店場所や自宅で行わないこと。
- (5) イカ焼、焼き鳥等、生肉や生鮮魚介類を使用するときは、事前にボイルしたものを使用すること。食品を加熱する場合は、その中心まで十分に熱を通すこと。
- (6) 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ャーアップ又はカセット式の

機械を用いること。アイスクリーム類に直接接触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。

- (7) 調理した食品はその場で食べさせるようにし、持ち帰りはさせないこと。
- (8) 調理済みの食品に直接接触の際は、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。

6 食品取扱い者について

- (1) 食品衛生責任者を設置し、調理に携わる人を限定し、関係者以外には調理等させないこと。
- (2) 清潔な服装で調理すること。調理者は爪を短く切り、指輪等は外すこと。
- (3) 作業前及びトイレの後、金銭を取扱った後等には手指の洗浄、消毒を行うこと。
- (4) 発熱、腹痛、下痢又は化膿性疾患等の症状のある人には、調理させないこと。
- (5) 1年間許可を取る人は検便を受けることが望ましい。

7 施設設備について

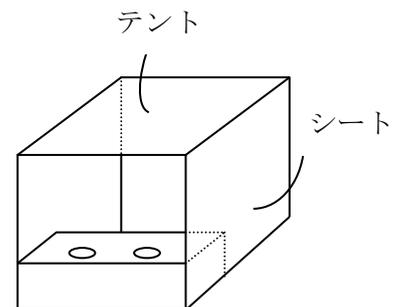
(1) テント張りの場合

提供品目は調理工程が簡単なもので加熱調理が行われるものに限られます。

- ① 区画 施設は3方(両側、後)をシートで囲むこと。
- ② 天井 テント、板張り等で雨風を防ぐことができること。
- ③ 使用水 近くに使用できる市町村の水道があること。テント内に18リットル以上の不浸透性ポリタンクを設置すること。
- ④ 手洗い消毒設備 手指を洗浄消毒する設備を設けること。
- ⑤ 冷蔵設備 冷蔵庫、クーラーボックス等(必要に応じて温度計を設置すること)
- ⑥ 食器類 使い捨て容器とし、廃棄物容器を備えること。



平面図



見取図

(2) 調理室を完全区画にする場合

どんぶり物、カレーライス類、麺類等を調理して提供できます。

施設基準は通常の飲食店(食堂)の基準に準じます。

- ① 完全四方区画されていること
- ② 広さは6.6㎡以上あること。
- ③ 水道直結の洗浄設備、排水管が接続されていること。
- ④ 流しは2槽以上あること。
- ⑤ 手洗い設備

※例外として、ゆで麺・冷凍麺を使用したかけそば、かけうどんはテント張りで提供できます(お湯でゆがいて汁をかけるだけのもの。生麺は不可。かけ汁は当日調理し十分加熱すること)。レトルトパウチのカレーを温めてかけるだけの場合もテント張りで提供できます。



(3) その他注意事項

- ① 営業施設内には動物を入れないこと。
- ② 営業施設の見えやすい場所に営業許可証を提示すること。
- ③ 飲食店営業の許可を取得していても、店舗の外で調理行為を行う場合は別途臨時営業の許可が必要です。

お問い合わせ先 宮古保健所 環境衛生課
 TEL 0193-64-2218
 FAX 0193-63-5602