

臨時営業許可制度について

富山市保健所
生活衛生課

臨時営業許可制度について

催し等において、テントなどの簡易な施設を設けて、食品を取扱いする場合に、「臨時営業許可制度」による許可を受けることで「臨時食品取扱施設開設届」では認められない品目の取扱いや、定められた開設期間を超えた営業を行うことができます。

この許可制度では、施設の基準を満たすことで、連続した16日以内の食品の簡易な調理を行うことができます。

臨時営業許可制度は、2014年12月8日に開始された制度です。

1 営業の種類と留意事項

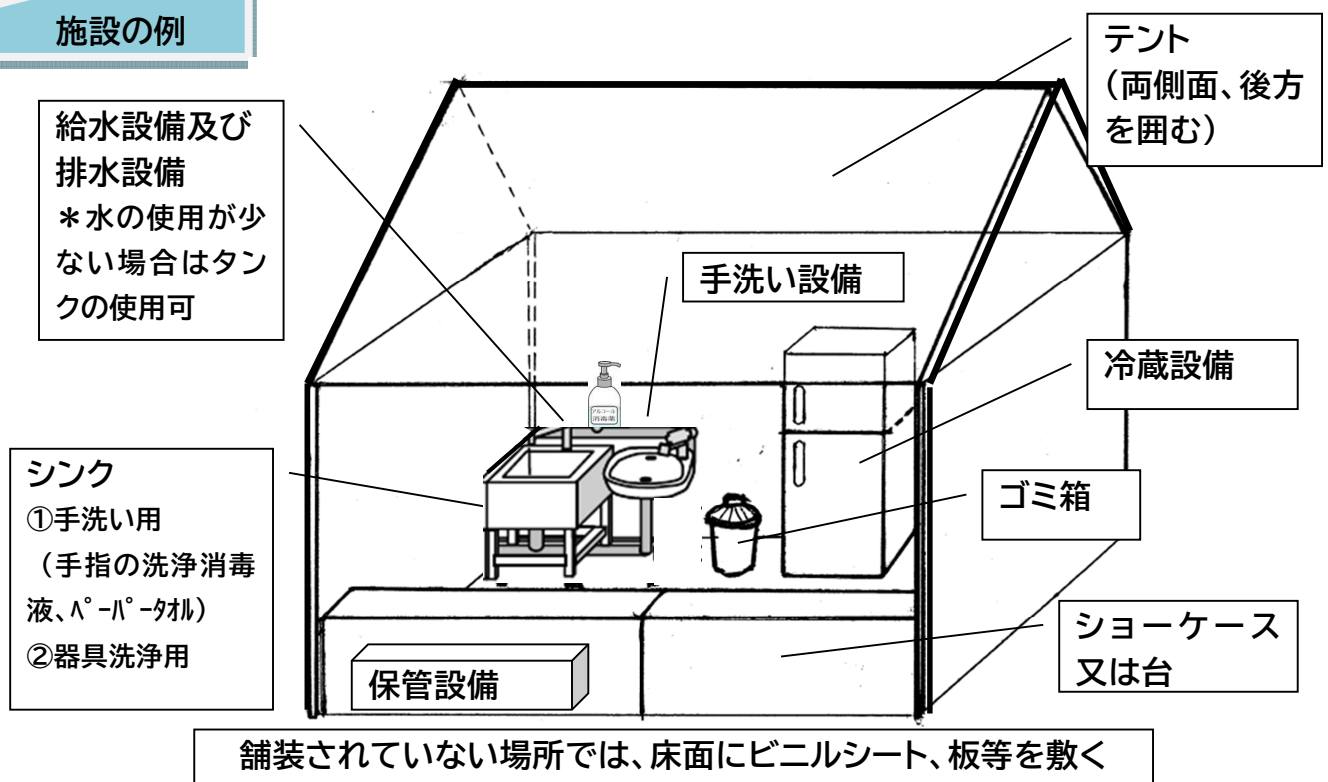
区 分	留 意 事 項
飲食店営業	【取扱うことができる食品】 ★提供できる食品は、その場で喫食されるもので、小分け、盛り付け及び加熱処理等による簡易な調理加工食品です。 ★原材料は市販品又は営業許可施設等で細切等前処理を行ったものを使用してください。 ★水道直結の給水設備、専用の水冷シンクを設けた場合には、例外的に加熱調理後に冷却する食品（そうめん、ざるそば等）を提供できます。 ★アイスクリーム類を調理して提供する場合は、調合済み、殺菌済みの原料を使用し、自動製造機で製造したソフトクリームに限ります（市販食品をトッピングすることができます）。 ★食品の調理、製造は提供当日に行ってください。 【取扱うことができない食品】 ★生食する食品（生食用鮮魚介類及びこれを用いた食品（刺身、すし）、生野菜サラダ、生卵等） ★加工を伴う生ジュース（フレッシュジュース、スムージー等） ★米飯を調理して提供する食品（チャーハン等） ★食中毒の発生頻度の高い食品（おにぎり、十分な加熱をしない卵料理）、調理工程が簡易でない食品（巻き寿司、押し寿司等）

令和3年6月1日に食品衛生法が改正され、乳類、包装された食肉、包装された魚介類の販売については、営業許可の取得がなくなりました。

2 営業の施設の基準(主な基準)

構 造	・天井、両側面及び後方をシート、パネル等で囲い、販売部分は陳列ケース又は台により区分すること。 (屋内の場合は、施設の天井を省略できる。) ・舗装されていない場所では、床面にビニルシート、板等を敷くこと。
給排水設備	・水道水又は飲用適の水を供給できる設備及び排水設備があること。 水の使用が少ない場合には、上記設備に代えて貯水タンク及び排水タンクを使用することができる。 貯水タンク容量:40ℓ以上
手洗い設備	・流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。
洗浄設備	・器具等を洗浄するための流水式洗浄設備があること。 (器具等の洗浄がない場合は省略できる。)
水冷設備	・加熱後冷却する食品を取り扱う場合には、水道直結の給水設備及び専用の水冷設備を設けること。
保管設備	・器具、容器等を衛生的に保管できる戸棚又は蓋付きの収納設備等を設けること。
冷蔵設備	・冷蔵又は冷凍が必要な食品を取扱う場合は、取扱量に応じた冷蔵又は冷凍設備を設け、見やすい位置に温度計を備えること。
廃棄物容器	・不浸透性材料でつくられ、ふた付きのものを設けること。
便 所	・便所を設けること。なお、便所には、流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。 (付近に流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備が備わった共用の便所があれば省略できる。)

施設の例



3 取扱い品目の例

営業の種類	取扱い品目
飲食店営業	めん類:ラーメン(具を載せる場合。)うどん・そば(具を載せる場合。)そうめん、ざるそば、冷しうどん、パスタ類 ドック類:ホットドック、ハンバーガー類 ご飯類:カツカレー、丼物、炊き込みご飯 酒類:カクテル、水割り
	クリームソーダ、タピオカドリンク、ジュース類を混ぜ合わせたもの 市販のアイスクリームにチョコソース、フルーツなど市販品等の食品をトッピングするもの
	クッキー、パン(市販品等の生地を加熱調理するもの) パンケーキ、クレープ(市販品等の生フルーツをトッピングするもの) 大学芋、おやき
	ソフトクリーム(殺菌済み、かつ、調理済みの原材料を使用し、自動製造機で製造するものに限る。)に市販品等の食品をトッピングするもの

4 申請手数料

飲食店営業:5,000円 (原則1つのメニューについて、1許可です。)

5 許可申請の手続き等

