

よくある質問

平成27年5月

番号	質問	回答
1	試食・試飲をしたい	臨時食品取扱い施設届出(以下、「届出」)は不要です。 試食は、臨時食品で取扱えるメニューの範囲で行ってください。複雑な調理工程のものをその場で作るの行為は試食の範囲ではありません。
2	・町内のお祭りで食品を扱いたい ・学校等、バザー・文化祭で模擬店をやりたい ・会社のイベントでお客様にふるまいをしたい	届出は不要です。ただし外部の業者に委託する場合は届出の対象となります。 食品の衛生的な取扱いについては生活衛生課までご相談ください。
3	・ハイボールを提供したい ・ジュースに果物を添えたい ・カフェオレを提供したい	臨時営業許可が必要です。 飲み物の原液を薄める、飲み物に別の飲み物を混ぜる、また飲み物に果物を添える場合は、臨時営業許可をとってください。なお、果物の加工は現地では一切できません(参照、質問18)
4	タピオカドリンクを提供したい	届出が必要です。 → 既製品のタピオカドリンク 臨時営業許可が必要です。 → ドリンクとタピオカを混ぜ合わせる
5	お店でドリップしたコーヒーをポットに入れ、現場で提供したい	喫茶店営業許可をお持ちの場合のみ届出でできます。 ※湯茶、コーヒーはポットに入れて運搬することをサービスの延長として認めています。
6	そうめん、ざるそばを提供したい	臨時営業許可が必要です。 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。
7	・天ぷらそばを提供したい ・カツカレーを提供したい	臨時営業許可が必要です。 加熱調理後にトッピングするなどの行為は届出ではできません。
8	あらかじめ茹でた麺を持ってきてもよいか	茹でた麺は衛生的な取扱いが難しいためできません。現場で茹でてください。なお、茹でた麺を水でしめる場合は臨時営業許可が必要です。
9	ホットドッグやハンバーガーを提供したい	臨時営業許可が必要です。
10	お好み焼きにチーズをトッピングしてバーナーであぶって加熱して提供したい	臨時営業許可が必要です。 届出で加熱後にバーナーであぶる行為は認められません。
11	ピザを提供したい	臨時営業許可が必要です。 → 生地は市販のものに限る 1年以下の営業許可が必要です。 → 生地を現場でこねる、伸ばすなどの加工をする場合
12	スパゲティは出せるか	臨時営業許可が必要です。 → ミートソースのように茹でた麺に後から具やソースをからめるもの 1年以下の営業許可が必要です。 → 冷製パスタ等
13	炊き込みごはんは出せるか	臨時営業許可が必要です。 ※ちらし寿司のようにあとから具を混ぜ込んだり、盛り付けたりするものは1年以下の営業許可が必要です。
14	プリンをバーナーであぶって焦げ目をつけて提供したい	臨時営業許可が必要です。 菓子の二次加工は届出では認められません
15	冷製のおでんを提供したい 冷やし汁粉を提供したい	その場で加熱した食品以外の提供は全て1年以下の許可をとってください。
16	もちを提供したい	届出が必要です。 白餅の横にあんこやきなこを添えることができます。あんこやきなこを手で付け丸める、形を整えるなどのことはできません。
17	冷やしキュウリや浅漬けを提供したい	衛生的に提供することが難しい食品です。提供するのは控えてください。
18	現場で材料を仕込むことはできるのか	野菜を洗う、果物をカットする、肉を串に刺す等の仕込み作業は現場では一切できません。 原材料として使用する食品は、前処理済みの市販品や営業等許可を有する施設で前処理等を行った物を使用してください。