

# 臨時食品営業の許可申請について

## ○臨時食品営業許可とは

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催し物の会場において、営業期間が1か月以内の臨時的な施設を設けて食品の調理（飲み物を注ぐ、食品を温める、盛付けるなどの行為がある場合も該当）を業として営む場合、臨時的飲食店営業の許可が必要です。

| 対象となる場合     | 対象とならない場合   |
|-------------|---|
| ① 対価の授受がある。 | ① バザー及びイベントに伴う食品提供の対象である。<br>② 次のすべてに該当する。<br>1) 対価の授受を伴わない<br>2) 短期間で反復性がない<br>3) 事業の規模が小さい食品提供又は他の事業に付随して小規模に行われる |

## ○営業許可申請の流れ

①事前相談 具体的な内容が決まったら新潟市保健所食の安全推進課まで事前に相談してください。

②申請

保健所の窓口又は電子申請（e-NIIGATA）にて、申請できます。

○窓口で申請する場合、**申請書類**と**手数料**を添えて申請してください。

○電子申請は、開催日の10日前までご利用いただけます。

下記**申請書類** 2～5をExcelデータ等又は写真等でご用意いただき、申請してください。  
確認後、手数料納付の案内をメールします。

案内に従い、**手数料**をお支払いください。

電子申請はこちら  
(e-NIIGATA)



### **申請書類**

1 臨時食品営業許可申請書

営業期間を記入してください。

食品衛生責任者を設置してください。

#### 食品衛生責任者に必要な資格

- 1：栄養士、調理師、製菓衛生師などの資格を有する者
- 2：食品衛生監視員、食品衛生管理者の資格取得要件を満たす者
- 3：食品衛生責任者養成講習会受講修了者
- 4：認定証書を交付された者

※資格がない場合は、食品衛生責任者養成講習会の申込みをしてください。

2 調理の内容及び仕入れ状況

3 従事者名簿（調理従事者のみ記入）

4 営業施設周辺の見取り図および営業施設の平面図

（裏面の平面図の例を参考に水回り等の必要な設備、区画などを記載してください。）

5 水道水以外の水を使用する場合は、水質検査の結果

**手数料** ￥4,000

**窓口** の場合：現金・クレジットカード（PayPay不可）

**電子申請**の場合：クレジットカード、PayPay（現金不可）

③施設の検査 施設が設置された後、必要に応じ検査に伺います。

## ○取扱食品の制限

臨時食品営業で取り扱うことができる食品は、原則として加熱調理食品及び既製食品の提供に限るものとし、表1に示す食品とします。

表1 臨時食品営業で取り扱うことができる食品

| 大分類   | 分類名     | 食品名                                       |
|---|---------|---|
| 食事類   | 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 等            |
|   | 揚げ物類    | フライドポテト、フライドチキン、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）、のり巻き（注1） 等   |
|   | その他の調理品 | お汁粉、もち（注1）、トコロテン、酒類、ホットドッグ（注1）、ハンバーガー（注1） |
|   | 既製食品    | 刺身（注2）、生ずし（注2）                            |
| 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       |
| 菓子類   | 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          |
|   | 揚げ菓子類   | ドーナッツ 等                                   |
|   | もち菓子類   | あんこ餅（注1）、きなこ餅（注1）、あべかわ餅（注1） 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             |
| 鮮魚介類  |         | 容器包装に入れられていない鮮魚介類であって、臨時施設内で細切等の処理をしないもの  |
| 注1 営業施設内で摂食される場合に限る（持ち帰りしない）。   |         |   |
| 注2 毎年1月から4月まで、11月及び12月の期間に生食用鮮魚介類を取り扱うことができる飲食店営業の許可施設で調理されたものを、提供までの間冷蔵庫に保管することができる場合のみ、施設内での盛り付けを認める。 |         |   |
| 注3 既製品の盛り付けに限る。   |         |   |

\* 提供食品は原則として上記となりますが、他の食品を提供したい場合はご相談ください。

## ○注意事項

- ・営業許可書は発行されません。申請の証明が必要な場合はあらかじめ臨時食品営業許可申請書を複写しておいてください。
- ・一度納入されたお金は返金することはできません。
- ・調理にあたってはHACCPに沿った衛生管理を実施してください。



厚生労働省 HACCP 手引書 HP

## ○問い合わせ先

新潟市保健所 食の安全推進課

電話：025-212-8226

〒950-0914

新潟市中央区紫竹山3-3-11 新潟市総合保健医療センター3階

ホームページ

新潟市保健所 食品

検索

## ○施設基準（概要）

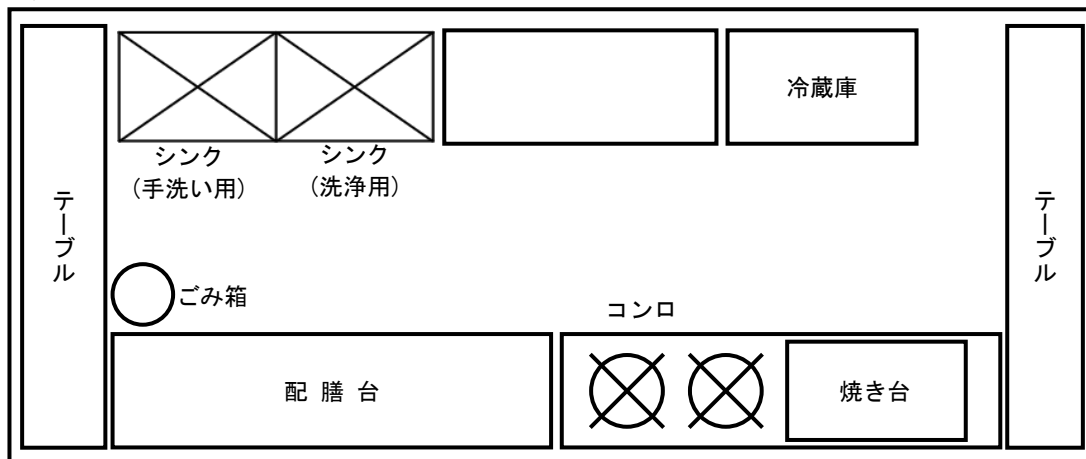
| 業種    | 施設基準         | 内容  |
|-------|--------------|---|
| 飲食店営業 | 1) 食品取扱区域の区画 | 周囲をテーブルやビニールシート等で区画。  |
|       | 2) 給水設備      | 付近に給水設備がある場合、又は営業に十分な量の飲用に適する水を供給することができる貯水設備（タンク※ <sup>1</sup> など）を備える場合は省略できる。                        |
|       | 3) 洗浄設備      | 付近に洗浄できる設備がある場合は省略できる。複数事業者で共同シンクを使用する場合は、近接した使いやすい位置に設置することが望ましい。また、食器を洗浄する場合は、食器洗浄専用のシンクを設置することが望ましい。 |
|       | 4) 流水式手洗い設備  | アルコール噴霧式消毒器に替えることができる※ <sup>2</sup> 。<br>（取扱い食品や季節によって食中毒のリスクが高いことから、流水式手洗い設備を設けることが望ましい。）              |
|       | 5) その他設備     | 廃棄物容器、原材料保管設備、必要に応じて冷蔵・冷凍設備（温度計付）等  |

※1: 4 ページに例示する仕込みを臨時食品営業施設にて行う場合、タンク容量は自動車による移動食品営業に準じます。

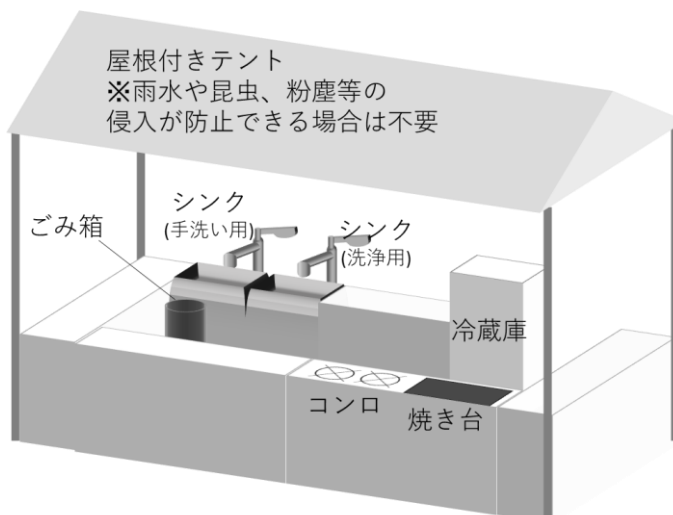
※2: 4 ページに例示する仕込みを臨時食品営業施設において行う場合、シンクを設ける必要があります。

## ○施設の例示

（平面図）



（全体図）



\* 屋外で食品を取扱う場合は、食品衛生上の観点から、食品取扱区域に雨水や昆虫、粉塵等の侵入防止策を講じる必要があります。天候等の状況に応じ、屋根付きテントの設置や施設周囲をビニールシート等で囲ってください。

## ○原材料の仕込みについて

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又は当該施設に準ずる衛生管理が可能な集団給食施設、公共施設等の調理室で行わなければなりません。

ただし、食品取扱区域内に洗浄用シンク及び手洗い用シンクがある場合、一部原材料について仕込みを行うことができます。(下記例示参照)

### <仕込み可能な原材料>

加熱調理する食品の原材料のうち、下記例示に限り、仕込みは可能です。

(なお、下記例示以外は臨時食品営業施設での仕込みは原則認められません。)

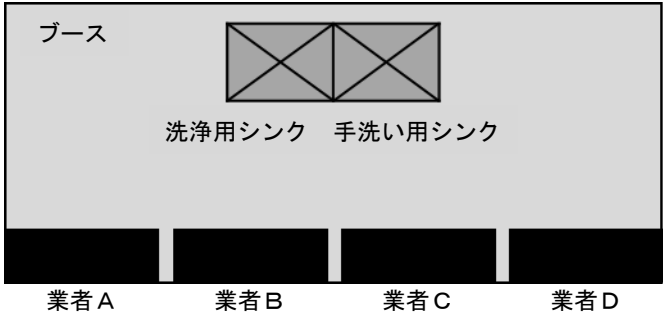
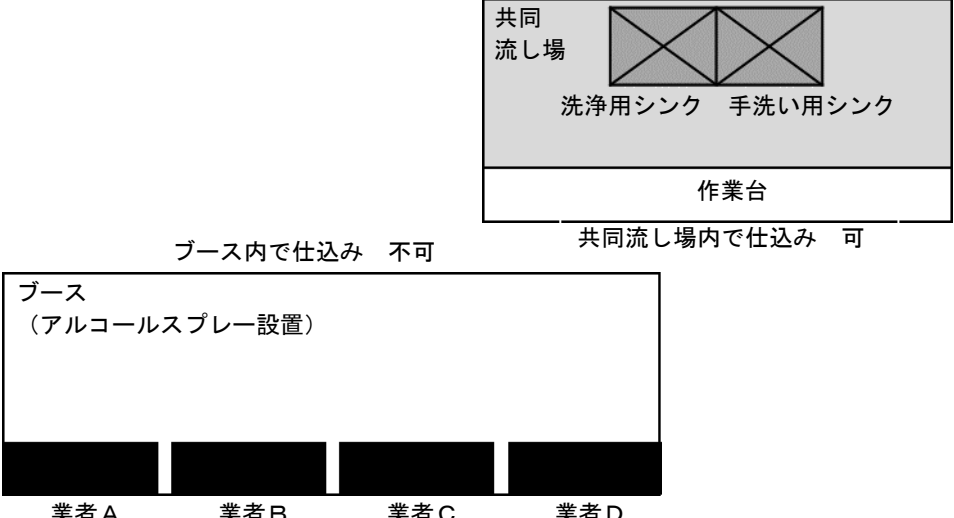
(例)

| 原材料                       | 仕込みの可否            |
|---------------------------|-------------------|
| お好み焼きのキャベツの千切り            | ○                 |
| 生野菜サラダのキャベツの千切り           | × <sup>※3,4</sup> |
| たこ焼きに使用するタコの足を細断する        | ○                 |
| お好み焼きに使用するスライス豚肉(少量)を細断する | ○                 |
| 牛串焼き用の牛ブロック肉をカットし、串に刺す    | × <sup>※3</sup>   |
| 洗米(炊く前の米研ぎ)               | ○                 |

※3：生野菜、食肉、生鮮魚介類は、食中毒菌による汚染のリスクが高いため

※4：加熱後の調理工程がないため

## ○原材料の仕込みができる施設の例示

|  |  |
|--|--|
| <p>①食品取扱区域内で仕込みを行う場合<br/>(食品取扱区域に洗浄用シンク及び手洗い用シンクを設置)</p>         | <p style="text-align: center;">ブース内で仕込み 可</p>  <p style="text-align: center;">業者A      業者B      業者C      業者D</p> |
| <p>②共同流し場内で仕込みを行う場合<br/>(共同流し場に区画を設け、洗浄用シンク及び手洗い用シンク作業台等を設置)</p> | <p style="text-align: center;">共同流し場</p>  <p style="text-align: center;">業者A      業者B      業者C      業者D</p>      |

\* 原材料の仕込みを行うにあたり、他の原材料からの相互汚染や、原材料由来の汚染のないように、施設内での作業区分の徹底・原材料の洗浄の徹底・調理器具の使い分け等、衛生上必要な措置を講じてください。