

テント等による臨時営業を予定されている方へ

イベント等において、固定の場所でテント等の簡易な施設を利用して臨時的に行う簡易な飲食物の調理を行う場合は、食品衛生法に定められている飲食店営業許可を取得する必要があります。岐阜市内で営業する場合は、岐阜市保健所に申請してください。

臨時営業の定義

- (1) 一時的に催されるイベント等において、テントや屋台その他の簡易な施設等を利用し、飲食物の簡易な調理を行うこと。
 - (2) 概ね一か月以内の営業。
 - (3) スーパーマーケットや百貨店の催事等において、屋内の一角で飲食物の簡易な調理を行うこと。
- ★注意：移動して別の場所で営業する場合は、露店営業等の許可が別途必要になります。

| 種類 | 調理・加工の範囲 |
|-------|--|
| 臨時営業A | 別表「取り扱うことのできる食品」のとおり |
| 臨時営業B | 3工程までの簡易な食品 ・調理工程が違う食品を組み合わせ、1つのメニューとして完成する食品 ・洗浄して繰り返し使用する機械器具を使用する食品 |
| 臨時営業C | 冷やし麺類 |

手続きの流れ



※営業の際は、一般衛生管理（設備の衛生管理等）とHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を行う必要があります。（マニュアル・記録作成）

申請に必要なもの

【提出書類】

- ・営業許可申請書・営業届（新規・更新） 様式第7号
- ・施設の構造・設備の図面
- ・食品取扱品目一覧表（記入欄に取扱う食品を記入してください。）

【お持ちいただくもの】

- ・設備一式（お持ちいただけない場合は設備一式の写真） ※施設要件参照
- ・食品衛生責任者であることを証明するものの原本又は写し（例：調理師免許証、養成講習会受講修了証書など）
- ・登記事項証明書の原本又は写し ※営業者が法人の場合のみ

手数料

| 業種 | 申請手数料（円） |
|-----------|----------|
| 飲食店営業（臨時） | 2,000 |



eラーニング案内サイト
(岐阜県食品衛生協会)

※食品衛生責任者の資格をお持ちでない場合、食品衛生協会主催の養成講習会を受講申込してください。

【会場集合方式】受講料10,000円（一般）をお持ちください。（市協会窓口で支払）

【eラーニング方式】事前にインターネット上で申込・支払を完了してください。

入金後に受講者に送付される「受講開始のご連絡」メールの内容を申請時に窓口で確認します。

別表 取り扱うことのできる食品

原則1品目で、1工程のみで完成する簡易な調理に限ります。
 ※食品の中分類が同一のものは同一店舗（区分）内で取り扱えます。

【加熱品】

| 中分類 | 簡易な調理の内容 | 品目例 |
|--------|--|--|
| 煮物類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で前処理後に煮込んだものを仕入れ、その場で再度煮込んだもの。 許可施設等で細切したものを仕入れ、その場で煮込んだもの。 | おでん、煮込み（どて煮等）、豚汁、けんちん汁 等 |
| 粉物類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具とその場で水に溶いた小麦粉等を混ぜ合わせて焼いたもの。 許可施設等から仕入れ、冷蔵したあん類又はクリーム類をその場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又は焼いたクレープで冷蔵したあん類又はクリーム類を包んだもの。 ※生クリームを使用しないこと（常温保存可能なクリームは使用できる）。 | お好み焼き たこ焼き たません等 たい焼き、大判焼き、人形焼き、クレープ 等 |
| 焼めん類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具と市販のめん類をその場で焼いたもの。 ※その場で生めん、乾めんを茹でないこと。 | 焼きそば、焼きうどん、焼ビーフン 等 |
| 串焼類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で細切、串打ち等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。 ※その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。 | 牛串、ねぎま、焼き鳥、焼き魚 等 |
| 焼肉類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で細切、味付け等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。 ※その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。 | 焼肉、鶏ちゃん、ホルモン焼き、フランクフルト 等 |
| 焼米飯類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。 | 五平餅、焼きおにぎり 等 |
| ホットドック | <ul style="list-style-type: none"> 食肉製品（ソーセージ）を仕入れ、冷蔵した具をその場で加熱（焼く、茹でる）し、市販のパン（ホットドック用）にはさんだもの。 ※パンを素手で取り扱わないこと。 | ホットドック |
| ピザ類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。 ※生地に具材をのせる行為は前処理施設で行うこと。 | ピザ、ピザトースト、キッシュ 等 |
| 焼菓子 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品をその場で焼いたもの。 | みたらしだんご、磯辺餅、いもち、手焼きせんべい、おやき 等 |
| 焼パン | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で焼成したもの。 | パン、焼ドーナツ 等 |
| 揚物 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で揚げたもの。 ※その場での衣付けは「唐揚げ」のみに限る。（その場で小麦粉等を水に溶いた簡易な衣付けに限る。） <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で揚げたもの。 ※シナモンシュガー等をまぶさないこと。 | 唐揚げ、コロケ、アメリカンドック 等 フライドポテト 等 揚げパン、ドーナツ 等 |
| 茹物・蒸物 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で茹でるか、蒸したものの。 | 水ぎょうざ、蒸しぎょうざ、中華まん等の饅頭 等 |
| めん類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、加温した汁又はソースと冷蔵した具を、その場で茹でためん類に盛り付けたもの。 同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物をその場で茹でためん類に盛り付けたもの。 ※水さらしなど水を大量に使用する工程を行わないこと。 ※温かい状態で提供するものに限ること。 | うどん、そば、ラーメン、パスタ、即席麺類 等 |
| 汁粉類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、その場で加熱し容器に盛り付けたもの ※温かい状態で提供するものに限ること。 ※その場で餅をつかないこと。 | 汁粉、ぜんざい、甘酒 等 |
| レトルト食品 | <ul style="list-style-type: none"> その場で市販のレトルトパウチ食品を湯煎等で加温し、開封、小分けしたもの。 | レトルトおでん、レトルト焼きそば 等 |
| 丼物類 | <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から完成品を仕入れ、その場で加温して米飯に盛り付けたもの。 その場で市販のレトルトパウチ食品を加温して米飯に盛り付けたもの。 同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物を、米飯に盛り付けたもの。 ※その場で完成品の加温、盛り付け以外の調理を行わないこと。 | カレーライス、ハヤシライス、牛丼 等 |

【非加熱品・飲料】

| 中分類 | 簡易な調理の内容 | 品目例 |
|------|---|---------------|
| 氷 | <ul style="list-style-type: none"> その場で市販の氷を削氷機で削り、カップ等の容器に盛り付け市販のシロップ等で調味したもの。 ※氷雪の規格基準に適合する氷を使用すること。 ※氷を素手で取り扱わないこと。 | かき氷 |
| アイス | <ul style="list-style-type: none"> その場で市販のアイスクリーム類をコーン等の菓子又はカップ等の容器に盛り付けたもの。 ※ディッシャーアイス又はカートリッジ式アイスに限るものとする。 ※アイスクリーム類に直接接触する器具は、使用の都度、流水洗浄すること。 | アイスクリーム |
| 甘味食品 | <ul style="list-style-type: none"> 市販の製品を仕入れ、その場で小分けしたものにきな粉、黒蜜等をかけたもの。 ※その場で細切しないこと。 | わらび餅 |
| 酒類 | <ul style="list-style-type: none"> 市販の酒類を開缶開封し、又は開栓したもの（容器に入れる行為を含む）。 その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。 ※ビールサーバーによる提供を行う場合は、専門の業者により管理調整されたものを用いること。 ※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。 | 日本酒、ビール、焼酎 等 |
| 飲料 | <ul style="list-style-type: none"> その場で市販の飲料（酒類を除く）を開缶し、又は開栓したもの（加熱及び容器に入れる行為を含む）。 その場でお茶、コーヒーを温湯で抽出したもの。 その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。 ※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。 | ジュース、お茶、コーヒー等 |

【営業許可の対象としない簡易な加工の範囲】

| 簡易な加工の範囲 | 食品例 |
|----------------------------------|----------------------------|
| ・仕入れた野菜を焼いたもの | 焼きいも、焼とうもろこし |
| ・仕入れた野菜を茹でるか蒸したもの | じゃがバター、茹で（蒸し）トウモロコシ、ふかし芋 等 |
| ・米、小麦、トウモロコシ等の穀類を加圧又は加熱したもの | ポン菓子、ポップコーン 等 |
| ・砂糖、水飴、原料を用いて、その場で簡易な加工を行って作る飴菓子 | 水飴、べっこう飴、わた菓子、カルメ焼 等 |
| ・仕入れた果実を用いて、その場で飴又はチョコレートを絡めたもの | 果実飴（リンゴ飴等）、果実チョコ（チョコバナナ 等） |

注意事項

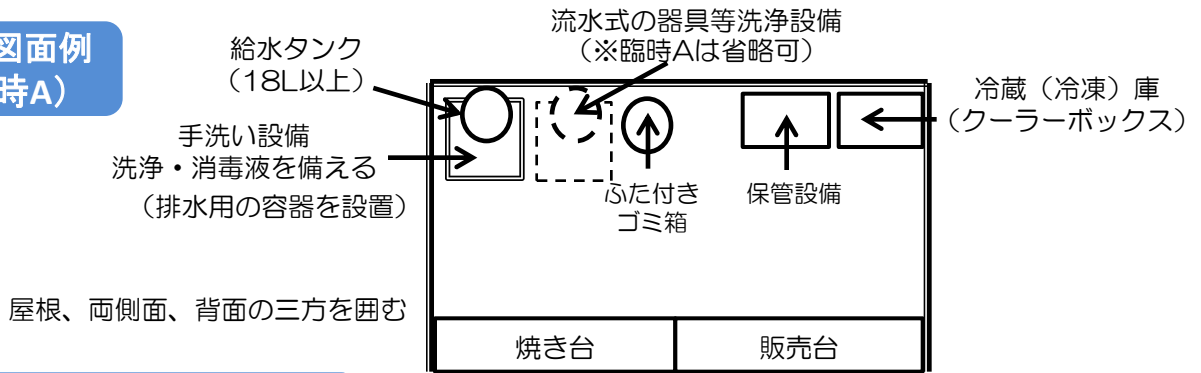
- 臨時営業においては、食中毒防止の観点から取扱品目（調理の範囲）を制限しています。
- 一店舗（区分）で取り扱える食品は、別表に掲げる中分類の範囲の食品とします。
- 原則1品目ですが、次の事項を満たした場合に限り、複数品目取り扱うことが可能です。
 - ア 同一の調理器具類を使用し加熱調理を行う。
 - イ 取扱品目ごとに使用する食材から想定される危害が同様である。
 - ウ 取扱品目ごとに専任の者が調理し、かつ、同一の調理器具での食材を取り扱う場所が定まっており、交差しない。
 - エ 複数品目を取り扱っても衛生上支障がない（主たる取扱品目以外の付随する品目であり、かつ取扱量が少量等）。
- 上記ア～エを満たさない場合は、施設内を区分し、区分ごとに次の設備を設け、区分ごとに1品目を取り扱うこととします。
 - 給水設備 / 手洗い設備 / 洗浄設備（手洗い設備と兼用可） / 排水設備 / 冷蔵又は冷凍設備 / 容器等保管設備 / 廃棄物容器（蓋付）
- 取扱食品と併せて、容器包装に入れられた飲料（市販の酒類、清涼飲料水等の規格基準に適合しているもの）を開封又は開栓し販売することができます。営業許可施設以外で製造した飲料（いわゆる自家製）は取り扱いできません。
- 調理にあたっては、次のことを遵守してください。
 - ア 事前に前処理等を行う場合は、飲食店営業等の営業許可施設及び同等以上の設備のある前処理施設で行うこと。
 - イ 前処理等を行う場合は、販売（提供）する当日に行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵保管すること。
 - ウ 施設内では、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡易な調理加工に限ることとし、原料の細切、成型、串打ち、包あん等の加工、又は魚介類の内臓抜き等の処理はその場で行わないこと。
 - エ 生もの（刺身、すし等）及び生クリームは取り扱わないこと（生クリームは原材料として使用し、加熱処理して提供することは可）。
 - オ トッピング（簡易なものに限る。）を行う場合は、清潔なトング等を使用し、素手で取扱わないこと。
 - カ 調理済み又は開封済み残品（調味料等、常温で保存可能なものを除く。）を翌日に持ち越さないこと。
- 臨時営業Cにおいては、①その場で麺類を茹で、直ちに流水で冷却後水切りし付け汁を添える又はタレをかけて提供すること、②付け汁やタレは、市販品等許可施設で製造されたものを使用すること、③冷却行為は流水で行うものとし、溜め水での冷却は行わないこと、④使用する麺類は、麺類製造業（いわゆる市販品）等で製造された麺類を使用すること。

施設の要件

臨時A（露店同等）、臨時B（3工程）、臨時C（冷やし麺類）

| 場所 | 屋外 | 屋内 |
|---------|---|--------------------------------|
| 構造 | 耐水性テント等 | パーティション等 |
| 区画 | 耐水性テント、パーティション、シート及び幕等による区画を設置。 | |
| 区画 | 3方の側壁 + 屋根 + カウンター | 3方の側壁 + カウンター |
| 床 | 必用に応じて ※食品衛生上支障がある場合には、耐水性材料（ビニールシート等） | — |
| 給水 | 18L以上（臨時A） 80L以上（臨時B） 上水道直結（臨時C） | ※水道事業等により供給される水は又は飲用に適する水を用いる。 |
| 手洗い設備 | <ul style="list-style-type: none"> ・シンク又は貯留槽（バケツ）（臨時A） ・シンク（臨時B、C） <ul style="list-style-type: none"> ・洗剤と消毒液 ※消毒効果のある液体せっけんのみを設置可。 | |
| 器具等洗淨設備 | <ul style="list-style-type: none"> ・シンク（必用に応じて）（臨時A）※臨時Aは、使い捨て容器を使用することから、手洗い設備のシンク兼用可。 ・シンク（必須）（臨時B、C） | |
| 排水 | <ul style="list-style-type: none"> ・貯留槽又は下水道等へ排水（臨時A、B） ・下水道等へ排水（臨時C） ※給水量に応じて排水できること。下水道に直接又は合併処理浄化槽等市町村が認める方法で排水すること。 | |
| 冷蔵冷凍設備 | 氷・ドライアイス・保冷剤・蓄冷剤（クーラーボックス等）・温度計 ※臨時A、Bにおいて常温品のみを取扱う場合は省略可。 | |
| 保管設備 | 食器等保管設備 | |
| 廃棄物容器 | ふた付きごみ箱 | |

施設図面例（臨時A）



ひとつの店舗を区画する場合

ひとつの店舗を区画する場合、その区画ごとに、手洗い設備等の食品を衛生的に取り扱うための設備が必要です。

1施設（区分）の中で取扱える食品の範囲

- ・「注意事項」(3)のア～エを満たしたもの
- ・開封して提供する市販の酒類、清涼飲料水（いわゆる自家製飲料は不可）
- ・容器包装に入れられた弁当又はそうざいをそのまま提供するもの

