イベント等で食品の提供を考えている方々へ

イベント等において、仮設の施設やテント等を設けて不特定多数の人を対象に食品を提供する場合（臨時営業）、営業許可の取得が必要です。
内容によっては、必要な申請手続きが異なる場合があります。このパンフレットを参考にしていただき、**事前に下記保健所までご相談ください。**

対象

1　祭典等（神社祭典、夏祭り等慣習的に食品の提供施設を伴う季節性行事）
2　地域行事（商工会等の団体が行う地域住民を対象とした行事）
3　地域物産展（地域振興に係る食品提供行事）
4　店舗行事（店舗の営業者等が行う行事）

手続き

1　相談（※） → 申請する前に、イベント等の概要や臨時営業施設内（テント等）の図面、提供食品及び下処理・調理方法等を相談してください。

2　申請（※） → 営業開始の2～3週間前までに申請してください。
また、申請に必要な書類や申請手数料等については下記保健所までお問い合わせください。

3　審査 → 申請内容を審査します。
なお、施設基準等に適合しない場合、許可されません。

4　交付 → 設備基準等に適合していることを確認後、営業許可証を交付します。

5　営業開始 → 営業許可証は外来者から見やすい場所に掲示してください。

※　**相談や申請の際、調理方法等について詳細を聞くことがあります。**
できるだけ申請者ご本人や営業内容を把握している方が行うようにしてください。

営業期間

短期日の営業許可

営業期間は同一の場所にて7日間以内です。
悪天候などでイベントが延期された場合は、許可期限の2週間以内であれば保健所へ申し出ることで営業期間の変更ができます。

5年の営業許可

有効期間は、5年です。オンライン申請可能。なお、同一の場所（同一敷地内や隣接する場所を含む）での営業期間の上限は年間30日間です。

申請書等のダウンロードはこちらから→

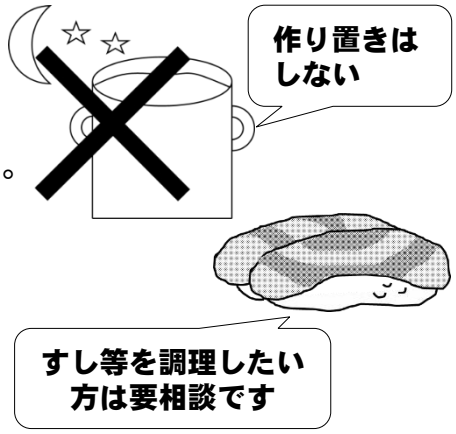
後志総合振興局保健環境部岩内地域保健室　生活衛生課
（北海道岩内保健所）TEL0135-62-1537 FAX:0135-63-0898
メール：iwanaiho.seikatsu1@pref.hokkaido.lg.jp
（送信後5日経過しても回答がない場合は電話して下さい）

衛生管理に関する基準

食品の取扱い

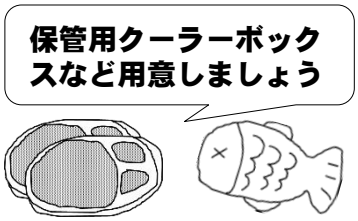
全般

1　食品は、許可を取った施設の中で取り扱うこと。
2　臨時営業の施設では、簡易な調理のみを行うこと。
3　下処理は、許可営業施設等の衛生的な場所で行うこと。
4　下処理も含めて、原則、提供当日に調理すること。
5　食材の搬入は、適切な温度、時間の管理を行うこと。
6　作り置きせず、30分以内に提供するよう努めること。
7　生ずしやさしみ類、海鮮丼は原則調理しないこと。



食材

1　原材料は、許可施設で製造されたものを使用すること。
2　原材料は、決められた方法で適切に温度管理を行うこと。
3　臨時営業の施設では、魚介類、肉類を細切しないこと。

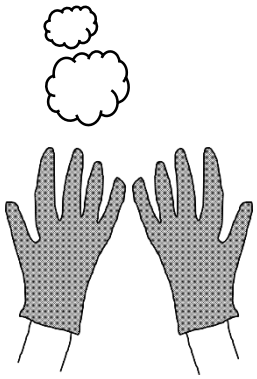


施設・設備

1　手洗い設備には、石けん・消毒液等を備えること。
2　食器は使い捨てのものを使用すること。

調理従事者

1　肉、魚介類、卵などを触った後は、手洗いを行うこと。
2　直接食品に触れる場合、衛生的な使い捨て手袋を着用すること。
3　従事者は衛生的な服装で作業に従事すること。



臨時営業許可には、

食品衛生責任者の設置

（資格：知事が適正と認める講習会を受講した食品衛生責任者、調理師　等）

及び

衛生管理計画書の作成と実施記録

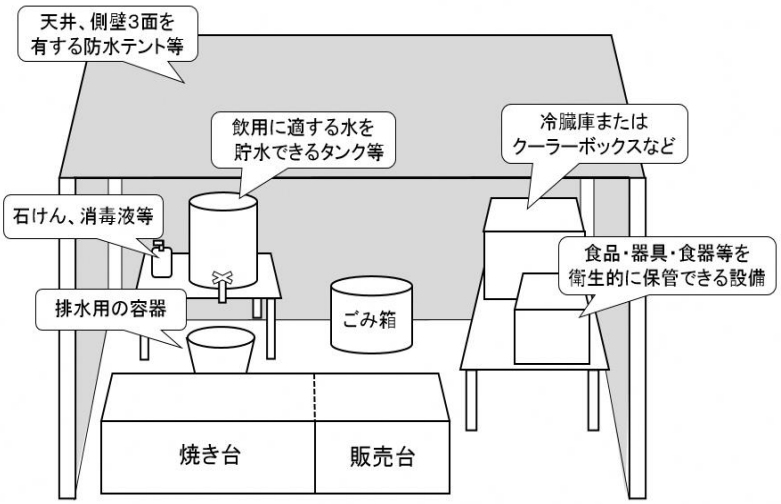
が必要となります。

（衛生管理計画書は、「衛生管理計画書① ②」をご参照ください。）

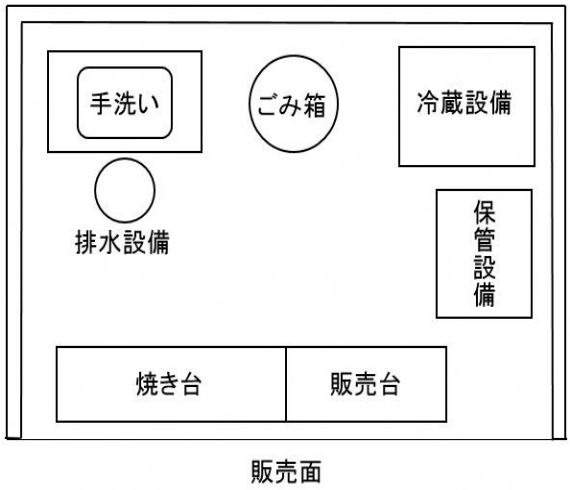
施設に関する基準

構造	・屋外でテント等を設置する場合、防水性の素材で天井・側壁3面を有していること。 また、食品や器具、食器等には、ほこり等を防ぐ措置が取られていること。 ・屋内、プレハブの場合、客席等と区画されていること。
保管設備	使用する食品や器具、食器等を衛生的に保管できる設備を設けること。
冷蔵設備	冷蔵・冷凍品等の食品を取り扱う場合は、取扱量に応じた容量・性能がある冷蔵設備等(氷、保冷剤、ドライアイス等を含む)を設けること。 また、温度計を設置し温度管理を行うよう努めること。
給水設備 (洗浄設備)	飲用に適する水(水道水等)を十分に貯水できるタンク等を設置し、手洗設備及び器具類等の洗浄設備を設けること。 ※提供品目によっては、「特別な設備」が必要な場合があります。
排水設備	給水設備には、バケツ等の排水用容器を備えること。
廃棄物設備	汚液の漏れない構造で、十分な容量の廃棄物容器(ごみ箱等)を備えること。

施設設備の例(屋外テントの場合)



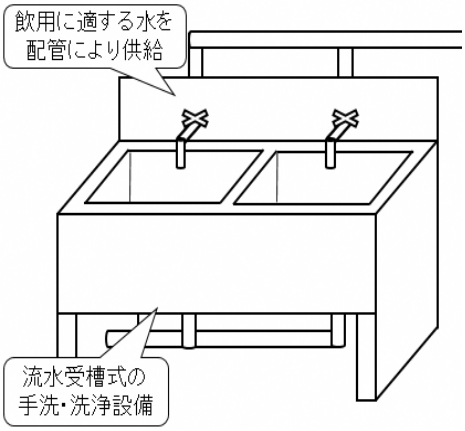
施設平面図の例



特別な設備

提供品の加工調理工程によっては、上記施設基準に加え、「特別な設備」を設ける必要があります。

設備	設置が必要な場合
流水受槽式 「洗浄設備」	・繰り返し使用する調理機器を洗浄する場合 ・調理等で多量の水を使用する場合
流水受槽式 「手洗い設備」	・その後の工程で十分に加熱されない食品を手指等で触れる場合 ※使い捨て手袋の着用も必要です。



※配管は硬質ゴムや合成樹脂等で差し支えありません。

提供品目について

提供品目数は、**1～2品目**程度です。 下記を参考に提供する品目を定めてください。
また、使用する設備及び調理工程が同一の食品をまとめて「1品目」とします。
【例】 同じ焼き台で調理する「焼き鳥」と「豚串」 → 「1品目」

品目の分類	提供品目例
焼き物	焼き鳥、たこ焼き、お好み焼き、フランクフルト 等
煮物	おでん、おしるこ、味噌汁、シチュー 等
蒸し物	肉まん、あんまん、シュウマイ、蒸し貝 等
めん類	かけうどん・そば、ラーメン 等
揚げ物	からあげ、フライドポテト 等
米飯類	豚丼、カレーライス 等
アイス・氷菓類	かき氷、ソフトクリーム（ワンショット式に限る） 等
飲料類（※）	ソフトドリンク、アルコール飲料 等
あめ菓子類	べっこうあめ、カルメ焼き、フルーツあめ 等
焼き菓子類	東京ケーキ、おやき、たい焼き 等
揚げ菓子類	ドーナッツ、スピン、スパボー 等
その他	チョコバナナ、クレープ 等

※コップに注ぐのみの場合、許可は必要ですが、品目数からは除外します。

特別な設備が必要な場合

次の提供品目等の場合、**「特別な設備」**の設置が必要です。

提供品目例	特別な設備
・削り器を使用する「削りいちご」 ・ミキサーを使用する「スムージー」 等	流水受槽式「洗浄設備」
・その場でにぎる「おにぎり」 ・その場できなこ等をまぶす「餅」 等	流水受槽式「手洗い設備」
・茹でた麺を水で洗う「ざるそば」 等	流水受槽式「洗浄設備」と 流水受槽式「手洗い設備」の両方

食中毒予防のため、食品は**中心部**まで

しっかり**加熱**し、その場で食べてもらいましょう！