

## 仮設営業許可申請の手引き

1. 仮設営業は、キャンプ場、海水浴場、ビアガーデン等において、特定の季節(3ヶ月程度)を限度として簡易な施設を用いて行う営業及び催物等において、簡易な施設を用いて短期間(2週間以内)ごとに営業場所を変更または反復して行う営業です。

2. 取扱うことができる食品は以下のとおりです。

※仮設営業は食中毒予防の観点から、取扱食品(調理工程)を制限しています。

※営業の種類は「飲食店営業」のみです。提供品目数は、原則として1営業許可あたり1品目です。

複数品目の提供は、施設の規模等を踏まえ、衛生上支障がないと保健所が認める場合に限りです。

取扱食品
(1)簡易な調理加工により提供できる食品で、提供する直前に十分に加熱されたもの (食品の例) うどん、焼きそば、焼き鳥、唐揚げ、カレーライス、回転焼、たい焼き、ドーナツ等
(2)単に注ぎ分けて提供できる酒類 (食品の例) 生ビール等
(3)コーヒー、紅茶等の飲物(簡易な調理加工により提供できる飲物で、提供直前に十分に加熱されたもの及び清涼飲料水を単に注ぎ分けたもの。)
(4)削氷(砕氷を含む。密閉構造の自動削氷又は自動砕氷機を使用する削氷。)
(5)アイスクリーム類(小分け販売に限る。)
(6)殺菌液状ミックスを原料として製造するソフトクリーム

### 3. 注意事項

**※加熱工程がある場合は、全ての食品を中心部までしっかりと加熱してください。**

**※提供する直前に十分加熱されていない食品、加熱後に調理加工を行う食品は取扱いできません。**

＜取扱いできない食品の例＞ おにぎり、寿司、混ぜご飯、刺身、サラダ、サンドイッチ、おはぎ  
フレッシュジュース(スムージー)、生野菜・果物を添えた食品 等

※次のような食品を提供するには、営業届出の提出が必要です。

＜営業届出対象食品の例＞ ポップコーン(コーンを加熱し塩等(市販の粉末調味料)をかけたもの)  
綿あめ、焼き芋、製造施設で包装された弁当 等

### 4. 申請手続きについて

営業する日の2週間前を目安に、次のものを用意して申請してください。

○準備するもの 申請書・食品衛生責任者の資格を証するもの  
営業所付近の見取り図・営業所の平面図・申請手数料  
1年以内に検査した水質検査結果書(井戸水等使用の場合)  
営業に使用する施設設備一式  
申請手数料 1件につき 8000円(新規)、6000円(更新)

開庁時間 8:30~17:15 (昼休み12:00~13:00)

※申請手続きには30分程度かかりますので16時30分までの来所にご協力お願いします。

・申請書は保健所窓口での受け取りほか、福岡県ホームページにてダウンロードが可能です。

お問い合わせ先 福岡県〇〇保健福祉(環境)事務所 食品衛生係

TEL:

FAX:

## 5. 取扱い可能な食品及び調理工程の例

(1) 簡易な調理加工により提供できる食品で、提供する直前に十分に加熱されたもの

- めん類:うどん、ラーメン【めんを茹で、熱いスープと合わせる。】
- 焼物類:焼きそば、焼肉【下処理された材料を現場で加熱する。】
- 串物類:焼き鳥【市販の半製品を現場で加熱する。】
- 揚げ物類:唐揚げ、フライドポテト【市販の半製品を現場で揚げる。】
- 煮物類:おでん、豚汁【下処理された材料を現場で煮込む。】
- 丼物類:カレーライス、牛丼【ご飯は現場で炊飯する、具は下処理された材料を現場で煮込む。】
- 粉物類:たこ焼、お好み焼【生地粉をだし汁、卵等で溶き、下処理された材料と共に加熱する。】
- 焼菓子:回転焼、たい焼き【生地粉を水・卵等で溶き、市販のあん等を入れて成形器で焼く。】
- 揚げ菓子:ドーナツ【生地粉を水・卵等で溶き、揚げる。】又は【市販の半製品を揚げる。】

(2) 単に注ぎ分けて提供できる酒類

- 酒類:ビール【ビールサーバーを使用する。】又は【市販品を開缶し注ぎ分ける。】

(3) コーヒー、紅茶等の飲物(簡易な調理加工により提供できる飲物で、提供直前に十分に加熱されたもの及び清涼飲料水を単に注ぎ分けたもの。)

- ソフトドリンク:ホットコーヒー【粉末、茶葉等をお湯で抽出する。】  
アイスコーヒー【お湯で抽出したホットコーヒーを市販の氷を入れた容器に注ぎ入れる。】  
又は【市販品を開缶し注ぎ分ける。】

(4) 削氷(砕氷を含む。密閉構造の自動削氷又は自動砕氷機を使用する削氷。)

- かき氷【市販の氷を削氷機(密閉構造,自動式)で削り市販のシロップをかける。】

(5) アイスクリーム類

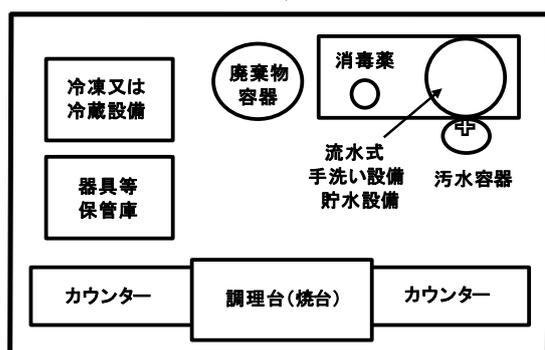
- アイスクリーム【市販品をディッシャーでコーン、カップ等に小分けする。】

## 6. 施設の構造は次のことを守ってください

- ・施設は清潔で直射日光や雨風を防ぐことができる構造とすること(テントは3方囲み)。
- ・衛生的に作業できる広さと構造があること。
- ・調理や洗浄に使う水を十分に準備すること(水道水又は水質検査に適合した井戸水等)。
- ・手洗い設備には手洗い用の石けん及び消毒用アルコールを準備すること。
- ・腐敗しやすい原材料(食肉、魚介類等)や冷凍食品を保管する際は、清潔な冷蔵庫、冷凍庫又は冷却材を十分入れたクーラーボックスを準備し温度計を入れておくこと。
- ・調理器具及び容器包装を入れる清潔な保管容器を準備すること。
- ・食品を取扱う使い捨て手袋を必要に応じて使用すること。

施設図面例

3方囲み(屋根、両側面、背面の三方を囲む)



給水・洗浄設備例

(例 蛇口付きのポリ容器+バケツ)

