

臨時営業の営業許可について

- 食品の調理提供、魚介類（包装済みの魚介類のみの販売を除く。）の販売は、本来、条例で定められた公衆衛生上の措置や施設の基準に合致する固定の店舗等で営業許可を受けなければなりません。
- 臨時営業は、一定の行事に付随して臨時的に営業を行う場合に、取扱食品等に制限を設けた上で、特例として施設の基準を緩和して営業を許可する制度です。
- 営業許可の有効期限は5年間です。八戸市内で営業する場合は、八戸市保健所で許可を得てください。市外で営業する場合は管轄保健所の許可が必要です。

1 対象行事

臨時営業を認める行事としては、一時的に催される行事で、以下に示した行事又は公共性の高い行事として保健所長の認めたものに限りです。

※ それ以外の行事・イベントは、本制度の対象外です。

神社・仏閣の縁日・祭礼、文化祭、運動会、住民祭、歩行者天国、地域振興祭、興行
花見、花火大会、海水浴、盆踊り

2 臨時営業の種類と留意事項

| 種類 | 留意事項 |
|-------------------------------|---|
| 飲食店営業 | <ul style="list-style-type: none">○ その場での製造・加工及び調理の工程が簡易なもので提供直前に加熱処理が行えるものに限ること。（ところてん、かき氷、清涼飲料水等及び酒類を除く。）○ 生もの（さしみ、すし等）等を取り扱わないこと。○ 製造・加工又は調理に多量の水を必要とする食品は取り扱わないこと。○ 弁当類、米飯類、サラダ類の製造、加工及び調理は行わないこと。○ 原材料の細切り等の仕込みは衛生的な場所で行い、必要に応じて調理直前まで十分に冷蔵していること。○ かき氷には飲用適の水で製造された氷を使用すること。○ 食器は原則として一回限りの使用とすること。 |
| 魚介類販売業 （包装済みの魚介類のみの販売を除く。） | <ul style="list-style-type: none">○ 食品は直射日光を避け、適切な温度で陳列する等衛生的に管理すること。○ 魚介類の切り身、むき身にあっては、未包装のものは取り扱わないこと。○ その場で加工行為を行わないこと。 |

注意！

- 米飯類（炊き込みご飯等）を販売するには、許可施設（固定店舗）で製造し、容器包装に入れ表示されたものを仕入れ、販売する必要があります。臨時飲食店営業の許可のみで、米飯類を製造・販売することはできません。

3 許可申請に必要なもの

| | | | |
|---|-------------------------|--|--------|
| □ | 営業許可申請書 | <ul style="list-style-type: none"> 保健所窓口にて用意してあります。 市のホームページからダウンロードすることもできます。 http://www.city.hachinohe.aomori.jp 厚生労働省のシステム（食品衛生申請等システム）を用いて、オンライン上で申請することも可能です。 http://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp | |
| □ | 営業施設の平面図 | 営業施設内の手洗い、調理器具、廃棄物容器等の配置図。 | |
| □ | 食品衛生責任者の資格を証明するもの（コピー可） | 調理師、栄養士及び製菓衛生師等の免許証、食品衛生責任者養成講習会受講証をご持参ください。 | |
| □ | 登記事項証明書（コピー可） | 営業者が法人（株式会社や有限会社等）の場合に必要。発行されてから6か月以内のものをご用意ください。 | |
| □ | 申請手数料 | 飲食店営業、魚介類販売業 | 7,500円 |

4 施設の基準

| | |
|-------|---|
| 構造 | プレハブ又は防水性のテント等を使用し、昆虫、ほこり等を防ぐことができる構造であること。 |
| 洗浄設備 | 便利で適当な洗浄設備があること。ただし、使い捨て容器のみを使用する場合を除く。 |
| 保管設備 | 食品、器具及び容器包装を衛生的に保管できる設備があること。 |
| 冷蔵設備 | 冷蔵又は冷凍設備があること。ただし、冷蔵若しくは冷凍食品を取り扱わない場合を除く。 |
| 給排水設備 | 飲用に適する水を供給する設備（18ℓ以上）、排水を衛生的に排出する設備があること。 |
| ゴミ箱 | 十分な容量の蓋付き不浸透性の廃棄物容器。 |

施設の平面図（例）



5 臨時飲食店営業で取扱可能な食品（例）

| | |
|----------|--|
| 煮物類（鍋物） | おでん、煮込み、豚汁、じゃっば汁、けの汁、せんべい汁 |
| 焼物類 | 焼きとり、焼き肉、焼き魚、焼き貝、いか焼き、フランクフルト |
| お好み焼き類 | たこ焼き、もんじゃ焼き、お好み焼き |
| 茹で物・蒸し物類 | じゃがいもバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい、蒸し中華まんじゅう |
| めん類 | やしそば、即席カップめん、ラーメン、うどん、そば |
| 揚物類 | 串かつ、フライドチキン、フライドポテト、アメリカンドッグ |
| 喫茶類 | ところてん、かき氷、氷菓、ディッシャーアイス、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶、その他酒類以外の飲み物 |
| 酒類 | 日本酒、ビール、ウィスキー、焼酎 |
| 菓子類 | たい焼き、大判焼き、今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、焼き餅、ドーナツ、大学芋、焼き団子、焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう、べっこう飴、カルメ焼き、果実チョコ、果実あめ |
| その他 | 保健所長が衛生上支障がないと認める食品 |

○ 例示にない食品を取り扱う場合は、保健所へ相談してください。

八戸市保健所 衛生課 食品衛生グループ

電話：0178-38-0720 FAX：0178-38-0737

八戸食品衛生協会

電話：0178-20-9010 FAX：0178-20-9019