

臨時食品提供を行う方へ

臨時営業とは

一時的に人を集めるために行われる催し、又は季節的に人の集まる場所において不特定多数の者を対象とし、6ヶ月未満の期間に限り食品を製造・調理・加工もしくは販売する営業。

◆ 一時的に人を集めるために行われる催しとは

- ア 旧来からの祭礼、市
- イ 盆踊り
- ウ 花見、花火大会
- エ 運動会、文化祭、産業祭

提供する食品の条件

飲食店営業、菓子製造業、喫茶店営業、乳類販売業であるもののうち、次の条件を満たすもの。

- (1) 小分け、盛り付け等簡易な方法により調理加工されたもの。
- (2) 提供する直前に加熱調理したもの。(ところてん、かき氷、清涼飲料水、酒類は除く)
- (3) 細切等の仕込みを必要とする場合は、あらかじめ営業許可を受けた施設等衛生的な場所を使用すること。
- (4) 仕込んだ材料は、必要に応じて使用(調理)する直前まで冷蔵(冷凍)保管すること。
- (5) ただし、施設の構造設備が固定店舗の構造設備と同等と認められる場合には、この限りではない。

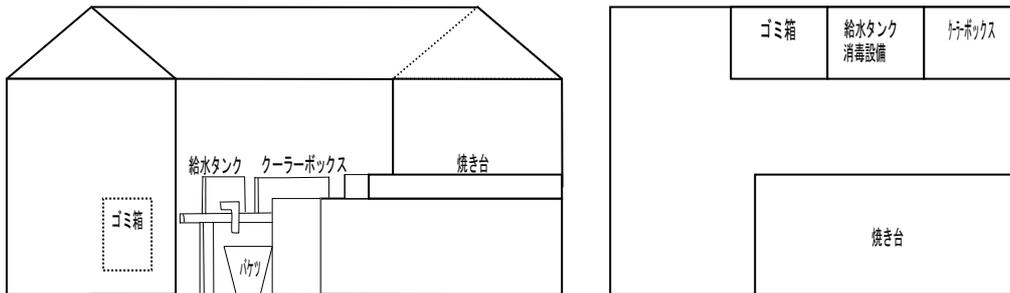
◆ 提供食品の具体例

- 飲食店営業
たこ焼き、お好み焼き、大阪焼き、フランクフルト、アメリカンドック、フレンチドック、おでん、焼き鳥、焼きそば、焼きうどん、田楽、ジャガバター、豚汁 等
- 菓子製造業
大判焼き、今川焼き、回転焼き、せんべい、カルメ焼き、べっこう飴、りんご飴、飴細工、バナナチョコ、クレープ、団子、焼きまんじゅう、人形焼き、たい焼き 等
- 喫茶店営業
ジュース類、甘酒、ところてん、氷水、アイスクリーム類の小分け 等
- 乳類販売業
牛乳、加工乳、乳飲料の販売
ただし、保存性のある容器(缶)に入れ、摂氏115度以上で15分間以上加熱殺菌したものを除く

※ 上記以外の品目を取り扱う場合は、事前に当所に相談してください

施設

- (1) 施設の場所及び周囲は、不潔な場所に位置していないこと。
- (2) 施設は、屋根、側壁又は覆い等を有し、清掃しやすく、すべての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造であること。
- (3) 必要に応じ、器具類の洗浄設備及び手洗い設備があること。
- (4) 食品及び器具・容器包装等を衛生的に保管できる設備があること。
- (5) 必要に応じ冷蔵設備があること。
- (6) 施設には、不浸透性材料で造られた廃棄物容器を備えること。
- (7) 廃棄物容器は、十分な容量を有し、蓋があり、清掃が容易な構造であること。



管理運営基準（食品の取扱い）

- (1) 施設及びその周辺は、清潔に保つこと。
- (2) 営業場所における調理、加工及び製造等の行為は全て施設内で行うこと。
- (3) 施設のうち、食品の製造、調理、加工、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置かないこと。
- (4) 必要に応じ、消毒液及び石けん等を備えて、常に使用できる状態にしておくこと。
- (5) 食器・機械器具類は常に清潔に保つこと。
- (6) 廃棄物の容器は常に清潔に保ち、廃棄物の処理は適正に行うこと。
- (7) 食品は、その特性に応じた温度管理を行い、衛生的に行うこと。
- (8) 従事者は、清潔な服装を着用すること。
- (9) 使用水は、水道から供給される水又は水質検査により飲用に適すると認められた水を使用し、十分な水量を確保すること。
- (10) 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。

営業許可を要しない出店行事の範囲

- (1) 地方公共団体やP T A等が主催する公共的、教育目的を有する行事に、主催者が自ら出店する場合。
- (2) 出店期間が1年に1～2回で、その出店日数が連続して3日程度である場合。

不明な点は下記までお問い合わせください。

福島県会津保健所 食品衛生チーム

会津若松市追手町7-40

電話 0242-29-5516