

臨時に食品の調理提供を行う 営業について

祭礼、その他の催事において、仮設の店舗を設け一時的に食品を調理提供する場合、原則として食品衛生法で定めている営業許可が必要です。

営業の内容

祭礼、その他の催事等において、仮設の店舗を設け 30 日以内の期間で一時的に食品の調理提供を行う場合は「臨時に行う飲食店営業」の営業許可が必要です。

また、食品衛生責任者を定める必要があります。

<注意>同一場所で連続して 30 日以上営業を行う場合や、社会通念上祭礼や催事とは認識されない状況で営業する場合は、固定店舗での飲食店営業の許可を取得する必要があります。

必要書類等

- (1) 営業許可申請書
 - ・「営業施設情報」の「業態」欄に「臨時飲食店」と記載すること。
 - ・「備考」欄に営業期間及び祭礼等を記載すること。
- (2) 構造設備を示す図面（平面図、立面図）
- (3) 付近の見取図
- (4) 登記事項証明書（申請書に 13 桁の法人番号が記載されている場合を除く。）
- (5) 食品衛生責任者の資格を証する書類
- (6) 水道水以外の飲用に適する水を使用する場合、水質検査結果
- (7) 許可申請手数料
- (8) 参考書類
 1. 臨時飲食店調査票
 2. 衛生管理計画書
 3. 催事等の概要を示した広告又は企画書
（日時、場所、内容等がわかるもの）

注意事項

1. 手指洗浄設備は、常に使用できる状態にしておくこと。
2. 使用水は水道水又は飲用に適する水であること。
3. 調理、加工等の行為は全て施設内で行うこと。

山形県庄内保健所生活衛生課 東田川郡三川町大字横山字袖東 19-1

TEL : 0235-66-4934 / 5664 FAX : 0235-66-5486

臨時に行う飲食店営業の施設基準等について

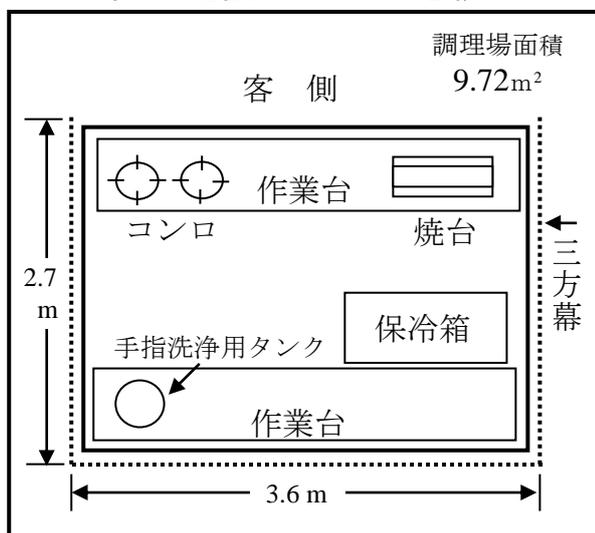
臨時に行う飲食店営業の施設基準

- 食品を調理する場所は、他の場所と区画をすること（屋外においては天井を有し、側面3面が囲われていること）。
- じん埃による汚染を防止できる構造又は設備を有すること。
- 調理者の手指の洗浄をするための流水式手洗い設備（18L以上のコック付きポリタンク等）を設置すること。
- 作業場の清掃等をするための必要な数の専用の用具を備えること。

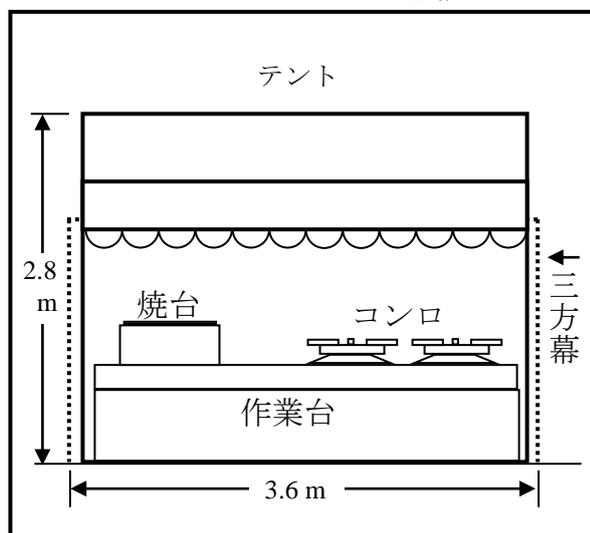
営業施設の平面図及び立面図（正面）の記載について

- 調理場の寸法（調理場の幅及び奥行き、テントの高さ等）を記入すること。
- 調理者の手指洗浄設備の設置場所を記入すること。
- 調理器具（コンロ、焼き台、フライヤーなど）、保冷箱等器具類の設置位置を明確に記載すること（加熱調理に必要な器具は、必ず記載して下さい。）
- 施設平面図及び立面図は、それぞれ許可を取得する施設を連続して1枚の紙に記載すること。許可を取得する施設は分割して記載しないこと。
- 催事等の開催場所が広域又は複合施設内で行う場合は、施設図面やフロア図面を併せて添付すること。

営業施設の平面図記載例



立面図（正面）記載例



付近の見取図

