

## ～ 臨時営業の手引き ～



申請は、営業開始日の**2週間前まで**を目安に、お時間に余裕をもってお願いします。  
(申請～許可まで**7日程度**(土日祝を除く)、許可証がお手元に届くまでに数日、時間を要します。)

### 1. 臨時営業とは

1週間を限度とする、簡易な施設または施設基準を満たしている施設で行う営業です。

### 2. 許可対象業種及び区分

許可対象業種	認められる調理行為	水の量/ 食器の種類
飲食店営業 (簡易な営業)	・単一品目のみを取り扱う ・1工程までの簡易な調理(焼く、揚げる等) (既製品や仕込場所 <sup>※</sup> で細切したものに限り) *同じ調理工程(例:揚げるのみ、盛付けのみ)であれば「簡易な営業」	40L 使い捨て食器
飲食店営業 (比較的大量の水を要しない営業)	・複数品目を取り扱う ・大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理 (例1)仕込場所 <sup>※</sup> で下処理した具材を現場で混ぜ合わせ、焼く (例2)「簡易な営業」の工程に加え、既製品のジュースを注ぎ提供する	80L 使い捨て食器

※ 仕込場所：食品衛生法に基づく許可施設または飲食店営業の施設基準に準じた施設

### 3. 簡易な施設の基準

- 【施設】 屋根等を有し、機械器具の配置及び食品等の取扱い量に応じた十分な広さの施設
- 【区画】 食品等を取扱う場所と他の場所との区画
- 【保管】 ねずみ、昆虫、ちり、埃、廃水及び廃棄物から食品等の汚染を防止できる保管庫等
- 【給水設備】 食品衛生上支障のない構造で、水道水等飲用に適する水を十分に供給できる設備
- 【手洗設備】 従事者の手指を洗浄及び消毒するため、消毒薬を備えた流水式手洗設備
- 【保冷】 取扱食品を適切に保存できる、温度計を備えた冷蔵または冷凍設備
- 【汚物】 十分な容量で清掃しやすく、汚液や汚臭が漏れない不浸透性の廃棄物容器

### 4. 食品衛生責任者について

食品を取扱うためには、**食品衛生責任者の資格**が必要です。

資格取得には、食品衛生責任者養成講習会の受講が必要です(調理師、製菓衛生師等所定の資格をお持ちの方は、受講不要です)。詳しくは、保健所または食品衛生協会へお尋ねください。

## 5. 取り扱うことができる食品

許可対象業種	調理例
飲食店営業 (簡易な営業) (比較的大量の水を要しない営業)	<p>a 既製品<sup>※1</sup>を開封、加温、盛り付け等して提供する営業 (例: そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等)</p> <p>b 半製品及び仕込品を簡易な最終調理(揚げる、焼く等)を行い提供する営業 (例: 唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム(液状ミックスを原料として使用)等)</p> <p>c 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業</p> <p>d 既製品(清涼飲料水、アルコール飲料等)及び既製品以外の自家製ジュース(既製品の混合、又は濃縮液<sup>※2</sup>を希釈したものに限る)、コーヒー等の飲料を提供する営業</p> <p>e その他の食品(かき氷、アイスクリーム類等)を提供する営業</p>



\* 飲食店営業の施設基準を満たしている施設において、臨時営業を行う場合の取扱食品は、この限りではありません。

※1 既製品とは、食品衛生法の営業許可を有する施設又は営業届出を行った施設で製造された、調理することなくそのまま食べられる食品で、包装済みかつ未開封のもの。

※2 濃縮液は、既製品又は食品の仕込場所で製造されたものに限る。

詳しくは、以下要領等をご覧ください

・熊本県特殊形態営業に関する取扱要領  
 ・よくある質問(Q&A)  
 (例)申請するには何が必要?  
 提供できない食品は…等  
 こちらから→



### ○取扱食品の注意点

① **生もの(生野菜、生の果物、刺身、寿司等)**は、取扱わないこと

② 原材料の細切等の**仕込み行為**<sup>※</sup>や**弁当類の調理行為**、**おにぎりを作る行為**は、簡易な施設内で行わないこと

※食品衛生法に基づく許可施設または飲食店営業の施設基準に準じた施設

③ **前日調理**は行わないこと(当日調理のみ可)

④ 供食前に加熱処理が行われるもの以外は取扱わないこと



施設の設備や取扱食品については、**事前に**営業所を管轄する保健所へ、ご相談ください。