

## 臨時的営業の手引き < 屋外の場合 >

臨時営業（1週間を限度とする営業）

組立式又は施設基準を満たしている施設を用いて、行う営業

許可対象業種、申請手数料及び取扱食品

許可対象業種	手数料	取扱食品	許可される調理行為等
飲食店営業	1,700 円	そうざい	最終加熱行為のみ。
		めん類	めんゆいで・調味行為のみ。
喫茶店営業	1,700 円	かき氷 アイスクリーム（デッシャー販売） ソフトクリーム ジュース（ディスプレイ）	ソフトクリームは、原料は液状ミックスを使用してサーブで製造すること。
菓子製造業	1,700 円	回転焼き・どら焼き・鯛焼き等	機械内及び機械的に包あんを行うこと。
		饅頭・クレープ ドーナツ等	最終加熱行為のみ。
乳類販売業	1,700 円	乳類	販売容器は機械式の冷蔵設備を使用すること。
食品販売業	1,700 円	* 特定食品	販売容器は冷蔵冷凍が必要な食品は機械式冷蔵冷凍設備を使用し、その他の食品は防塵設備を有する容器を使用すること。

\* 特定食品；弁当類・生菓子・アイスクリーム類・乳製品・食肉製品・魚肉ねり製品・冷凍食品・豆腐類・納豆・めん類・そうざい

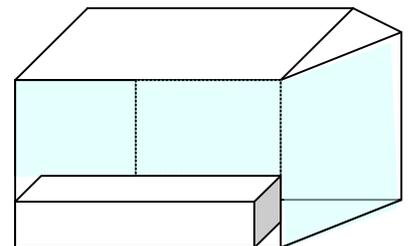
### 営業施設の構造

1 衛生的に作業のできる広さと構造であること。

2 屋根等を設け、防じんの方法を講ずること。

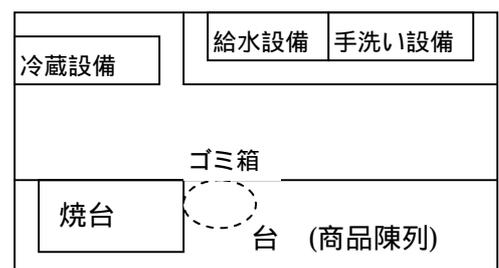
屋根＋四方区画

下が土の場合は必ずビニールシートをしく排水を垂れ流さない



3 ねずみ、昆虫、ほこりを防止できる食品及び食器の保管庫又は棚を設けること。

4 消毒薬を備えた流水式手洗設備を設けること。（コック式タンクでもOK）



## 臨時的営業の手引き < 屋外の場合 >

### 取扱設備

- 1 腐敗しやすい食品を取扱う場合には、温度計を備えた冷却設備を設けること。
- 2 食器の洗浄を行う場合には、十分な水を用い、かつ、その水は、必ず一回ごとに取り換えること。
- 3 適当数の清潔なふきんを備えること。

### 給水及び廃棄物処理

- 1 給水設備は、ふた付きの容器を用い、水道水又は飲用に適する水を十分供給できるものであること。
- 2 ふた付きで十分な容量を有し、不浸透性材料で作られた清掃しやすい廃棄物容器を備えること。

### 食品の仕入れ又は仕込場所

法又条例に基づく許可施設又は施設基準に準じた施設において行うこと

### 注意事項！

- 1 生もの（刺身、寿司など）は取扱わないこと
- 2 材料の細切等の仕込みや、弁当類の調理行為は行わないこと（盛付けも×）
- 3 饅頭、もち等の機械・器具によらない包あんは行わないこと
- 4 かき氷、アイスクリーム類、飲物を除き、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
- 5 魚介類、食肉の調理行為と販売は行わないこと  
（魚介類販売業、食肉販売業の許可を受けた営業車での販売はできる）

