

臨時営業許可・営業届について

令和5年4月

令和3年6月1日より、食品衛生法が改正され、臨時営業の業種は飲食店営業に統合されました。
また、新たに営業届出制度がはじまりました。

【臨時営業許可】

営業業種【申請手数料】	分類	具体的品目の例（注意事項）
飲食店営業 【臨時手数料】2,300円	簡易な調理加工により提供できる食品で、提供する直前十分に加熱されたもの (菓子・魚肉練り製品を含む)	たこ焼き、イカ焼き、お好み焼き、唐揚げ、ラーメン、焼き鳥、ホットドッグ等 ドーナツ、回転焼、人形焼等 竹輪、てんぷら等
	単に注ぎ分けて提供できる酒類	生ビール、焼酎お湯割り、水割り
	清涼飲料水を単に注ぎ分けたもの	ソフトドリンク 既製品のシロップの希釈
	簡易な調理加工により提供できる飲み物で、提供する直前に十分に加熱されたもの	コーヒー、紅茶、ホットレモネード タピオカドリンク（直前に茹でる）
	削氷	かき氷（氷、シロップは既製品、密閉式自動式削氷機を使用）
	アイスクリーム（小分け販売に限る）	アイスクリーム（既製品）の小分け
	殺菌液状ミックスを原料として製造するソフトクリーム	ソフトクリーム

※申請に必要なもの：申請書、手数料（2,300円/1件）

※過剰なトッピングや加熱しない果物や野菜の使用はできません。

【営業届（期間限定）】

	取扱品目	必要な届出業種
仕入れた食品をそのまま販売する場合（現地で調理なし）	あんもち、菓子の販売 パック詰め総菜の販売 アイスクリーム（包装品）の販売 漬物（包装品）の販売 ※表示が必要	その他の食料品・飲料 販売業
農産物の単なる加熱 撒き塩程度（タレは許可が必要）	焼き芋、ふかし芋、炒り豆、甘栗 ポップコーン、ポン菓子、焼きトウモロコシ ゆで卵（殻はむかない）	その他の食料品 製造・加工業
簡易な加工	綿あめ、白餅	
農産物の販売	野菜、果物	野菜・果物販売業

※届出に必要なもの：申請書 ※手数料は不要です。

○常温で長期保存が可能であり、容器包装に入れられた食品の販売は許可・届出は不要です。

（ペットボトルや缶飲料をそのまま販売するなど）

○きゅうりの一本漬は過去にO157食中毒も発生しています。現地での加工は不可です。

仮設・臨時営業の施設基準及び申請手続き

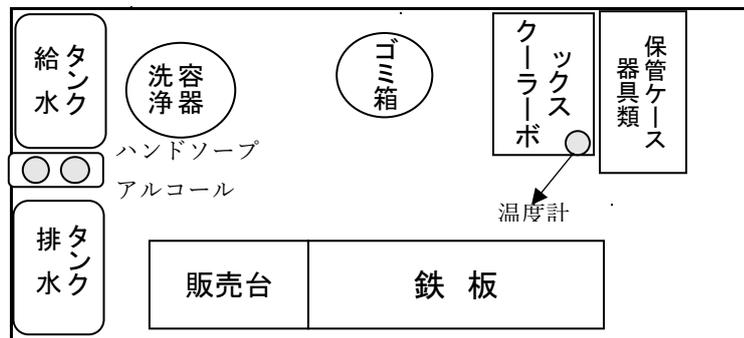
【施設基準】

- 風雨を防ぐことができる構造(三方幕付テント)
- 従事者用の流水式手洗い設備(給水タンク及び排水タンク)
- 手指の洗浄・消毒薬(ハンドソープ、アルコールなど)
- 冷蔵設備及び温度計(クーラーボックス、冷蔵庫など)・・・要冷蔵品がなければ不要
- 器具及び容器の保管ケース(フタ付きのプラスチックケースなど)
- フタ付きのゴミ箱
- 器具類洗浄容器(洗い桶など)・・・洗浄が必要な器具類がなければ不要
- 削氷機は密閉式構造で自動式(かき氷販売)

当日の注意

- ※従事者の健康管理
- ※清潔な服装
- ※手洗いの徹底
- ※食材の保管
- ※十分な使用水の準備
- ※加熱は十分に
- ※作り置きは少なく、短時間で販売
- ※異物混入に注意!
- ※ごみの処理

【営業施設の図面(例)】



【申請書類(仮設営業:許可期間5年)】

- 1 営業許可申請書
- 2 営業設備の図面 ※手書きでも可
- 3 申請手数料 新規:8,000円、更新:6,000円
- 4 食品衛生責任者の資格を証する書類

【申請書類(臨時営業:イベント毎)】

- 1 営業許可申請書
- 2 営業場所の位置図(地割表等)
- 3 申請手数料 2,300円

取扱品目の問い合わせ・ご相談は 【東部生活衛生課】まで

小倉北区馬借 1-7-1 総合保健福祉センター4F (TEL:093-522-8728)