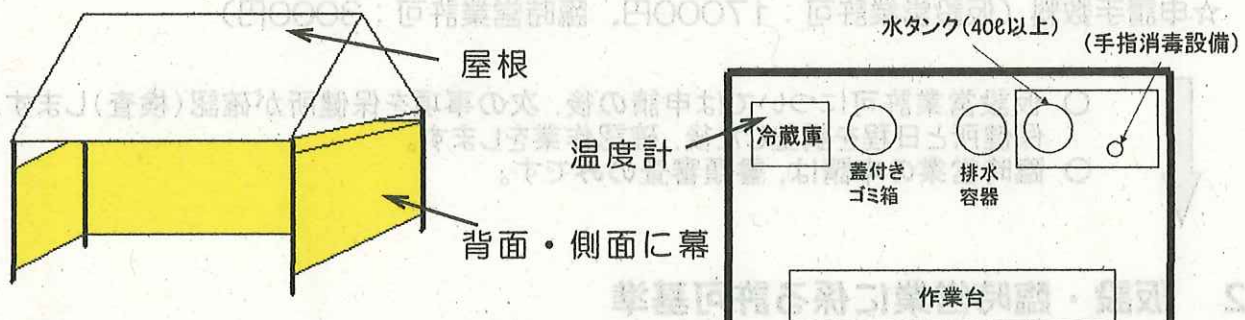


仮設・臨時営業で食品を提供する場合の注意事項

1 施設基準

- ・不浸透性のテント等で屋根を設け、側面および背面も不浸透性の幕（ベニヤでも可）で区画し、露店内での切る、切り刻む、さばく等の行為は行わないこと。
- ・給水設備は、内容量のわかるポリタンク20L×2個に飲用適の水を用意すること。また、消毒用石鹸、アルコールスプレー、食器用洗剤などを用意すること。
- ・食品保存のため、十分な大きさのクーラーボックス、温度計を用意すること。
- ・ふた付きゴミバケツを用意し、食べ残しなどを処理すること。



施設の一例

2 食品の取り扱い

- ・原則として、**原材料は既製品**を使用し、**供食前に加熱調理する食品**、かき氷等とすること。
- ・**前日調理および家庭で調理したものを提供しないこと。**
- ・加熱する食品は**中心部まで十分加熱し**、かつ食品は**衛生的に取り扱う**こと。
- ・調理済みの食品を**長時間放置しない**こと。
- ・客には**すぐに消費**するように注意を呼びかけること（持ち帰りは控えさせること）。

3 調理従事者の衛生

- ・**手指は十分に洗浄**し、ペーパータオル、使い捨て手袋などを使用すること。また、調理前、トイレ使用後、不衛生なものに触れた後なども適宜に手を洗うこと。
- ・手に傷、化膿および手荒れのある者、下痢をしている者は調理に従事しないこと。
- ・爪は短く切り、時計や指輪は外すこと。
- ・調理従事者は、前もって検便等の健康診断を受けて、健康状態の把握に努めること。また、検査を受けていない者は調理に従事しないこと。

4 その他

- ・食器類は**豊富に準備**すること（使い捨て容器が望ましい）。また、食器・器具を洗浄する場合は洗剤で洗い、流水で十分すすぐこと（排水の処理はバケツ等を準備）。
- ・設備・人員から見て、**能力以上の調理を行わない**こと。
- ・施設に**関係者以外の者を立ち入らせない**こと。

仮設・臨時営業の許可申請をされる方へ

1 申請に必要なもの

- ☆営業許可申請書
- ☆イベント開催地周辺の地図（臨時営業の申請）
- ☆営業施設の図面
- ☆法人の場合：登記簿等本等の写し
- ☆食品衛生責任者の資格証
- ☆申請手数料（仮設営業許可：17000円、臨時営業許可：3000円）



- 仮設営業許可については申請の後、次の事項を保健所が確認（検査）します。保健所と日程を調整した後、確認作業をします。
- 臨時営業の申請は、書類審査のみです。

2 仮設・臨時営業に係る許可基準

- ☐ テント等、施設一式（実際に組み立てていただきます）
- ☐ 施設周囲を仕切るもの（不浸透製の材質に限る）：テント左右・背面
- ☐ 調理台・カウンター（調理機材等を乗せる台）
- ☐ 手洗い用のコック付きポリタンク（20ℓ×2ヶ以上）
- ☐ 排水容器
- ☐ 薬用液体石けん
- ☐ 保管設備（食品用、器具容器用）
- ☐ 電気式冷蔵庫やクーラーボックス
- ☐ 温度計
- ☐ 蓋付き廃棄物容器

衛生上、使用した方が望ましいもの
☐ ペーパータオル
☐ 使い捨て容器

3 その他

- ☐ 販売できる食品は、直前加熱するもの、カキ氷、ジュース、アルコール（市販のものをコップに移しかえる行為）
許可申請の際、製造・販売する食品を明確にしてください！
- ☐ 施設内でまな板を使用する行為（切る、切り刻む、むく、さく等）はできません。
許可または届出のある施設を使用してください。

お問い合わせ先・申請先

徳之島保健所 沖永良部駐在

0997-92-4313

toku-kenkou-eiseikannkyou@pref.kagoshima.lg.jp