

催事等で臨時的に 飲食店営業を行う皆様へ

仮設^{※1}の店舗により次の催事等において、臨時的^{※2}に飲食物を調理・加工販売したり、食品を販売する場合は、あらかじめ保健所の許可もしくは届出が必要です。

また、テントなどの仮設店舗では、その施設の特異性から、提供できる食品と提供できない食品がありますので、事前に保健所へご相談ください。

なお、許可が必要な場合は申請手数料等が必要になります。届出の場合は不要です。

※1 飲食物を調理し、加工し又は提供することを一時的に行うために、テント等を設置し、当該行為を行う期間の終了後には撤去する形態の施設

※2 概ね30日以内の期間に行われる催事等に限る

対象の行事

ただし、試食、無料で提供する行為や運動会・バザー・盆祭りなど町内会等が自ら行う行事などで営業に当たらない行為は除きます。

- (1) 祭典等…神社仏閣の縁日、祭礼など慣習的に行われる祭事
- (2) 季節行事…花見、植木市、花火大会、海水浴、雪まつりなど季節的に行われる行事
- (3) 地域行事…盆踊りや住民祭など自治会、商工会等の団体が行う地域住民を対象とした行事
- (4) 地域物産展…産業祭、農林水産祭、他県交流祭、マルシェなど地域振興に係る食品提供行事
- (5) 店舗行事…スーパー、産直施設等における周年祭などの催事
- (6) 歴史的行事…歴史的又は文化的に行われてきた催事等（専ら物品販売や興業などの営利目的は除きます。）

許可の必要な取扱い食品（例示）



原則、提供される食品は、調理済み食品の小分け、加熱処理等の

簡易な調理を行う食品に限られています。（ただし、アイス・氷菓等は除きます。詳細は当保健所に御相談願います。）

提供食品の分類	提供できる食品の具体例（注意1）
焼き物類	焼き鳥、たこ焼き、お好み焼き、ベビーカステラ、フランクフルト焼き、焼きそば、串焼き、いか焼き、大判焼き、たい焼き、鮎焼き、クレープ（生クリームは不可）等
揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト、揚げドーナツ、アメリカンドック 等
煮物類	玉こんにゃく煮、おでん、煮込み、豚汁、芋煮、温スープ類 等
蒸し物類	肉まん、あんまん、シューマイ、蒸しぎょうざ、蒸し貝 等
めん類	かけうどん・そば、天ぷらうどん・そば 等
ごはん類	カレーライス、シチューライス、牛丼 等
アイス・氷菓類	アイスクリーム・氷菓（ディッシュアップ式等の小分け方式に限る）、ソフトクリーム（ワンショット式に限る）、かき氷 等
飲料類・酒類	清涼飲料水・甘酒・コーヒー・茶類（小分け・希釈・混合・抽出・調味等に限る）、日本酒・ビール・焼酎等（小分け販売等）

- ・注意1…令和3年6月の法改正以降、上記に示す例示以外の食品については、一定の要件「特別な設備」^(注意2)を必ず遵守する場合は、取り扱いが可能となりました。
- ・注意2…固定された既存の施設・設備を利用する形態や、プレハブ等であっても上下水道に直結する水道水が十分に給排水でき、衛生的な洗浄設備が確保できるなど、衛生管理上支障がないと判断される場合。

許可の不要な取扱い食品（例示）

（許可不要でも届出が必要な場合があります。）



提供食品の分類		提供できる食品の具体例
要届出	簡易な加工の菓子類	綿あめ、ポン菓子、りんご飴、べっこう飴、チョコバナナ 等
	農産物の簡易な加工品	焼き・蒸かし芋、焼き・茹でとうもろこし、甘栗、焼き栗、じゃがバター、ポップコーン 等
	温度管理が必要な食品の販売	牛乳・乳飲料・発酵乳等、食肉類（包装品に限る）、鮮魚介類（包装品に限る）、生菓子類、冷凍された食品 等
届出不要	その他（物品販売）	清涼飲料水等の常温保存品を缶・びん・ペットボトル・紙容器等のまま販売する場合、缶・びん・レトルト・合成樹脂製袋などの容器包装食品であり常温保存品を開封せずにそのまま販売する場合

申請手続き

申請時は、所定の様式に申請事項を記入し、店舗の配置図等を添えて提出してください。申請手数料等もご用意ください。*3営業許可は、営業者ごとに1施設1許可となります。

*3…事務手続きのため7日間程度（土日祝日を除く。）要しますので、期間に余裕をもって申請をお願いします。

○必要書類一式

- (1) 営業許可申請書
- (2) 施設の平面図及び立体図*4
- (3) 営業所付近の見取り図（地図）
- (4) イベントの概要がわかるもの（チラシ等）
- (5) 法人の場合は登記簿謄本（現在事項全部証明書）
- (6) 食品衛生責任者の資格を確認できるもの
- (7) 提供品目及び調理工程を記載した書類、下処理施設の許可証又は公民館等の使用許可証の写しなど

*4…施設の構造の種類（テント、プレハブ等）、防塵対策（シートによる三方区画等）、調理器具類、保管設備（冷蔵庫、冷凍庫、クーラーボックス等）、廃棄物容器、手洗い設備、消毒設備（アルコール）等を記載してください。

○営業する際の注意事項

臨時飲食店を営業する際は、次のことに注意して食品の衛生管理を行いましょう。

- (1) 調理に使用する原材料の下処理は、あらかじめ営業許可を受けた施設等で行うこと。
- (2) 調理した食品は、大量に作り置きをしないこと。
- (3) 調理に必要な原材料の保管は、食品の適正な保存温度で管理すること。
（精肉及び魚介類は、10℃以下が原則です。）
- (4) 食品の解凍は、保管設備の中で適切に行うこと。一度解凍した食品は使い切るようにし、再凍結を行わないこと。
- (5) 食器類は、原則として1回使用した後に廃棄するものを使用すること。
- (6) 特産品や農産物加工品を販売する際は、表示が適正かを十分確認して、その表示に記載している内容を十分考慮して販売すること。



最上保健所保健企画課生活衛生室

（問合せ先：0233-29-1261）

令和7年3月18日作成

