

イベントで仮設の飲食店などを営業するときは・・・

宮城県内（仙台市を除く）において、季節的^{注1}又は臨時的^{注2}に仮設店舗^{注3}を設けて飲食店などを営業する場合は、出店前に営業許可を取得する必要があります。

注1 花見、海水浴場など季節的に開催されるもの

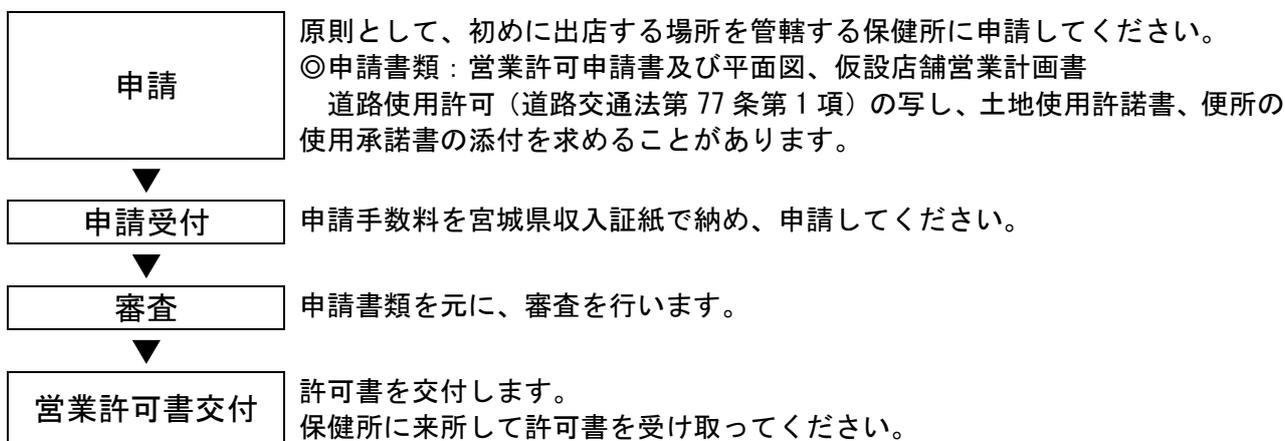
注2 朝市、祭礼、市民祭り、催事など臨時的に開催されるもの

注3 営業開始前に組み立て、営業終了後に撤去する等により営業施設でなくなるもの。

許可申請の流れ

許可業種は、飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業の3業種です。

申請を受け付けてから許可書の交付まで、保健所での事務手続きのため2週間程度要しますので、期間に余裕を持って申請してください。



営業の種類と提供できる食品

提供できる食品は、調理場の区画が完全で水道設備を有する場合を除き、あらかじめ営業許可を受けた施設等で下処理したものを提供直前に加熱する食品に限られます（かき氷、清涼飲料水及び酒類を除く）。

なお、仮設店舗では調理提供できない食品があります。

例)ディッシャーによるアイスクリーム類の提供、シュークリーム、サンドイッチ、刺身、冷たい麺類及びこれらに類するもの

☆乳類、食肉、鮮魚介類を仮設店舗で販売することはできません。

営業の種類	営業許可の条件	提供できる食品の具体例
飲食店営業 (調理場の区画が完全で水道設備を有する場合)	○調理する食品は、加熱調理を行うものに限る。 ○生食用鮮魚介類を提供しないこと。	○調理場での下処理、生野菜の提供を認めている。
飲食店営業 (上記以外の場合)	○調理する食品は、あらかじめ食品の営業許可等を受けている施設等で下処理されたものを提供直前に加熱するものに限る。 ○生食用鮮魚介類を提供しないこと。	○やきそば、たこ焼き、お好み焼き ○焼き鳥、フランクフルト焼き(串に刺してあるものをそのまま焼くだけの行為に限る) ○いかぼっぼ焼き(いかの内臓を除去したものを使用すること) ○玉こんにゃくの醤油煮 ○豚汁、芋煮 ○唐揚げ、フライドポテト

営業の種類	営業許可の条件	提供できる食品の具体例
飲食店営業 (上記以外の場合)	○調理する食品は、あらかじめ食品の営業許可等を受けている施設等で下処理されたものを提供直前に加熱するものに限る。 ○生食用鮮魚介類を提供しないこと。	○カレー (①カレーは当日煮込んだものを熱いまま提供し、残品を翌日に持ち越さないこと、②米飯はあらかじめ食品の営業許可等を受けている施設等で研いだ米又は無洗米等を使用すること。炊飯した米飯は炊飯ジャーなどで電氣的に温度を保ち、おおむね炊飯後2時間以内に使い切ること。) ○酒類 (紙コップに注ぐ) ○喫茶店営業・菓子製造業で提供できる食品を含む
喫茶店営業	酒類以外の飲み物、削氷及び茶葉に限る。	○かき氷 ○清涼飲料水 (紙コップに注ぐ) ○アイスクリーム (カートリッジ式アイスをプレス型ソフトクリームマシンで押し出して盛り付ける行為に限る)
菓子製造業	あらかじめ食品の営業許可等を受けている施設等で下処理されたものを提供直前に加熱するものに限る。	○大判焼き、鯛焼き ○果実チョコレート (チョコバナナ等)、果実あめ (リンゴ飴等) ○クレープ (トッピングは絞り出す状態となった既製品のホイップクリーム、果実缶詰等の既製品に限る)

営業許可不要の食品	缶、瓶又はペットボトルのまま販売する清涼飲料水及び酒類、焼き芋、ゆでとうもろこし、甘栗、水飴、ポップコーン、わたあめ、ポン菓子及び容器包装に入れられた食品 (ただし、乳類、鮮魚介類、食肉を除く。) など
-----------	---

※熱源として発電機などを使用する際は、燃料の取扱に十分注意してください。

施設基準

①営業場所	不潔な場所に位置しないこと。
②調理場・製造所面積	他の用途に使用しないこと。取扱数量に応じた広さであること。
③防じん	ちりや埃の侵入を阻止できる屋根、覆いなどの設備を設けること。
④採光及び照明	自然光線を十分取り入れること。やむを得ない場合は照明設備を設けること。
⑤洗浄及び消毒設備	食器具類と手指の洗浄設備、手指の消毒設備を設けること (ハンドソープ、アルコールなど)。
⑥保管設備	取扱数量に応じた材料、食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備を設けること。
⑦食器類	水道設備がない場合は、使い捨ての食器類を使用すること。
⑧冷蔵設備	冷蔵 (冷凍) を必要とする食品を取り扱う場合は、取扱数量に応じた容積と性能を有する冷蔵 (冷凍) 設備を設けること。
⑨温度計	冷蔵 (冷凍) 設備には、外部から見やすい位置に温度計を設けること。
⑩給水設備	使用水は水道水又は水道水以外の水を使用する場合は飲用に適する水であること。 ①営業期間が同一場所で引き続き 15 日以上の施設：自動的に十分に供給できる水道設備を設けること ②営業期間が同一場所で引き続き 15 日未満の施設：36 リットル以上でふた付きの給水容器を設けること
⑪廃棄物及び汚水容器	ふた付きで十分な容積を有する廃棄物容器及び汚水容器を設けること
⑫便所	常に使用できるよう営業場所近隣に確保すること。

注意事項

★食品を取り扱う際の注意事項

- ①使用水は十分に用意すること。
- ②給水容器は清掃し、清潔に保つこと。
- ③廃棄物容器及び汚水容器は、汚水・悪臭の漏れがないように常に清潔に保ち、汚水処理は適切に行うこと。
- ④食品を露出したまま放置しないこと。
- ⑤調理従事者は、清潔な服装で、髪を整え、爪を短く切り、指輪等は外すこと。
- ⑥手洗いを励行すること（調理前、用便後、金銭を取り扱った後など）。
- ⑦容器包装に入れられた食品は、表示のあるものを使用すること。

★調理従事者、その他の注意事項

- ①調理従事者は、事前に検便を受けること。
- ②調理した食品はその場で食べさせることとし、持ち帰りはさせないこと。また、大量に作り置きをしないこと。
- ③営業許可書を、仮設店舗の見やすい位置に掲示すること。
- ④営業場所には動物を連れてこないこと。

申請手数料

申請手数料は、宮城県収入証紙で納めてください。

営業の種類 営業日数	飲食店営業 (仮設)	喫茶店営業 (仮設)	菓子製造業 (仮設)
年間5日未満(1~4日)	1,800円	1,100円	1,600円
年間15日未満(5~14日)	3,700円	2,300円	3,200円
年間15日以上	7,500円	4,700円	6,500円

Q&A

Q1 町内会の夏祭りで、焼き鳥などを焼いて販売したいのですが、営業許可が必要ですか？

A1 下記の①から③の祭事の場合は営業許可を必要としません。詳しくは、「許可を要しない仮設店舗による飲食物の提供について」をご覧ください。

ただし①から③の祭事への出店であっても、「出店することを業とする者」が出店する場合は許可が必要です。

- ①盆踊り、夏祭り等町内会の住民団体が自ら行う祭事
- ②社会福祉施設、保育所等が入所者および地域住民を対象として行う行事
- ③学校祭（大学祭を除く）、幼稚園等のバザーなど教育を目的とする行事

Q2 催事に関係なく仮設店舗で鯛焼きを焼いて販売したいのですが認められますか？

A2 催事に関係ない仮設店舗での飲食物の提供は認められません。

そのほか不明なことについては、保健所にお問い合わせください。

宮城県内（仙台市除く）保健所連絡先一覧

保健所名	住所及び電話番号	管轄市町村
仙南保健所食品衛生班	柴田郡大河原町字南 129-1 電話：0224-53-3117	白石市、角田市、伊具郡、刈田郡、柴田郡
塩釜保健所食品薬事班	塩竈市北浜四丁目 8-15 電話：022-363-5505	塩竈市、多賀城市、宮城郡
塩釜保健所岩沼支所食品薬事班	岩沼市中央三丁目 1-18 電話：0223-22-2188	名取市、岩沼市、亶理郡
塩釜保健所黒川支所食品薬事班	黒川郡富谷町ひより台二丁目 42-2 電話：022-358-1111	黒川郡
大崎保健所食品衛生班	大崎市古川旭四丁目 1-1 電話：0229-91-0710	大崎市、加美郡、遠田郡
栗原保健所食品薬事班	栗原市築館藤木 5-1 電話：0228-22-2115	栗原市
登米保健所食品薬事班	登米市迫町佐沼字西佐沼 150-5 電話：0220-22-6120	登米市
石巻保健所食品衛生班	石巻市あゆみ野五丁目 7 電話：0225-95-1417	石巻市、東松島市、牡鹿郡
気仙沼保健所食品薬事班	気仙沼市東新城三丁目 3-3 電話：0226-22-6615	気仙沼市、本吉郡

記載例

様式第4号(第12条関係)

消印番号		收受年月日	・	手数料確認	
(収入証紙はり付け欄)					

① 平成〇年4月1日

宮城県知事 殿

② 住所 〒985-0004
塩釜市北浜4-8-15
フリガナ Tel 022-363-5505
氏名 塩釜 太郎

法人にあつては、法人の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名

S50年1月1日生

営業許可申請書(新規・継続)

食品衛生法第52条第1項の規定により、次のとおり申請します。

営業所の所在地	③ 出店する場所の住所 又は 営業計画書の通り	Tel
営業所の名称、屋号又は商号	④ 出店する店の名前	
営業設備の概要	別紙のとおり	
管理番号	許可番号及びその年月日	⑤ 営業の種類 (区分)
1		
2	飲食店営業・喫茶店営業・菓子製造業のいずれかを記載	
3		
4		
5		
⑥ 申請者の欠格事項	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過しないこと。 (2) 食品衛生法第54条から第56条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過しないこと。	
備考	工事完了予定日 年 月 日	

(注意) 1 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とすること。

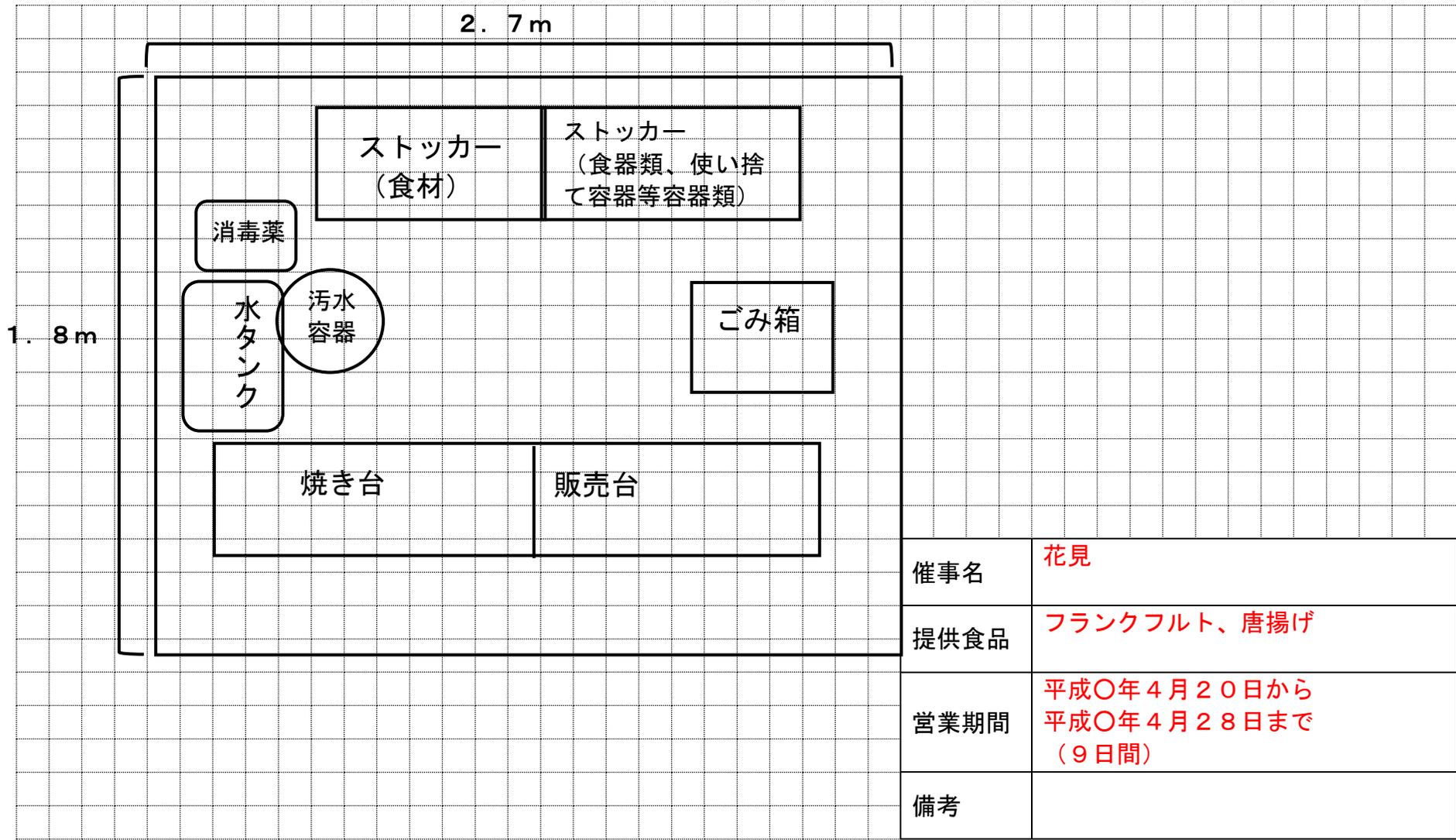
2 「許可番号及びその年月日」の欄は、継続して許可を申請する場合にのみ現に受けている許可の番号及びその年月日を記載すること。

3 「申請者の欠格事項」の欄の「申請者」は、法人にあつては、その業務を行う役員を含むものとし、当該事実がないときは「なし」と記載し、あるときはその内容を記載すること。

4 営業設備の概要は、別紙とすることとし、その大きさは、日本工業規格A列4番とすること。

記載例

平面図



記載例

仮設店舗営業計画書

〇〇保健所長 殿

年 月 日

住 所 塩釜市北浜4-8-15

氏 名 塩釜 太郎

下記の通り仮設店舗を営業したいので届け出ます。

記

1 提供食品名

○良い記載例：豚汁、うどん、やきとり、フランクフルト、フライドポテト、フライドチキン、生ビール

×悪い記載例：「汁物」、「焼き物」、「揚げ物」、「やきとりなど」、「揚げ物類」

2 営業期日及び営業所所在地等

営業期日（期間）	営業日数	営業所所在地	備考（祭礼等）
4月2日	1	塩釜市北浜4-8-15	〇〇祭り
5月8日	1	塩釜市北浜4-8-15	〇〇の市
合 計	2 日		

※年間を通して営業許可を申請する場合は、余白に「平成〇年3月31日まで。追加の場合申し出ます」などと記載してください。