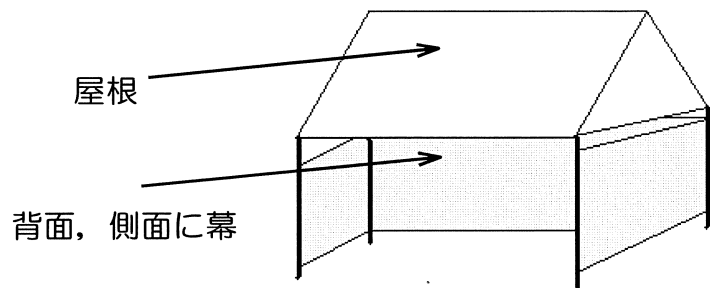


仮設・臨時営業で食品を提供する場合の注意事項

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、ポリタンク 20L×2 個に飲用適の水を用意すること。また、消毒用石鹼、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。



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、トイレ使用后、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。

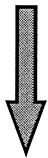
4 その他

- 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
- ☆仮設営業施設の図面
- ☆臨時営業施設の概要（営業所の地図、図面、取扱い食品の調理方法等）
- ☆法人の場合：登記簿等本等の提示（申請書に法人番号が記載されていれば不要）
- ☆食品衛生責任者の資格証の提示
- ☆申請手数料（仮設営業：17,000円 臨時営業：3,000円）
- ☆食品衛生協会費（任意） 9,000円（1,800円×5年）



- 許可申請の後、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。
- 確認は、保健所で行います。テント等の施設の大きさや設営手順等から公民館等で確認を希望される場合は、事前にご連絡ください。
- 臨時営業の申請は、書類審査のみです。

2 仮設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）
 - 施設周囲を仕切るシート等（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個以上）
 - 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。
許可のある施設または設備の整った公共の調理場を使用してください。

お問い合わせ先・申請先
名瀬保健所 衛生薬務係
電話 0997-52-5411
oosima-eiseiyakumu@pref.kagoshima.lg.jp