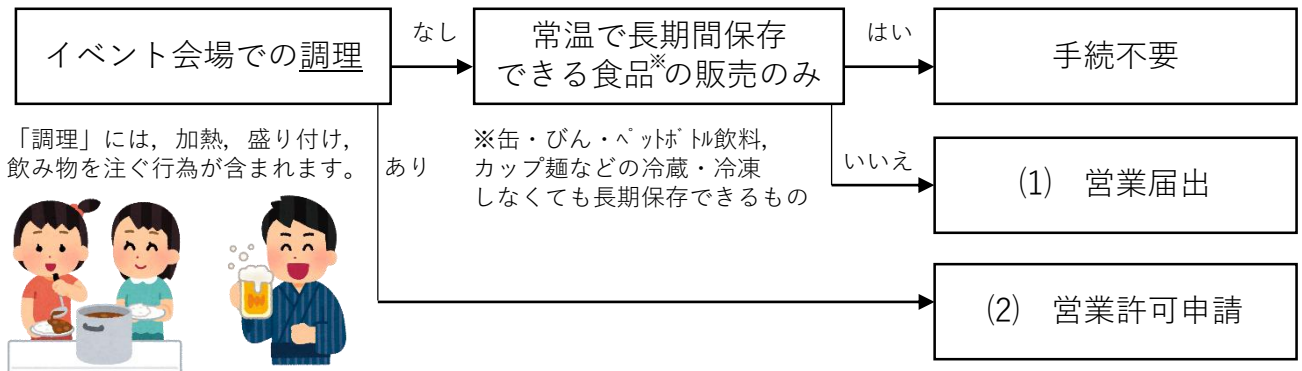


# お祭りやイベントで食品の提供を行う皆様へ

## ～短期間営業について～

### 1 必要な手続きについて

イベント会場での調理の有無、提供する食品により必要な手続きが異なります。



	(1) 営業届出	(2) 営業許可申請
手数料	無料	1件あたり2,200円
設備基準	なし	あり
食品衛生責任者の設置	必要	必要
HACCPに沿った衛生管理	必要	必要
イベントの内容・趣旨	制限なし	制限あり

#### (1) 営業届出

仕入れた食品を会場で調理・加工することなく販売する場合は、営業届出が必要です。

営業届出の場合、イベントの内容や形態は問いません。

手続：保健所の窓口に営業届を提出、または「食品衛生申請等システム」から手続きを行う。

( 食品衛生申請等システム [https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/\\_link.do](https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do) )

#### (2) 営業許可申請

会場で加熱、盛り付け、飲み物を注ぐなどの行為を行う場合は、【飲食店営業（短期間営業）】の許可を取得する必要があります。

手続：保健所の窓口に必要書類と手数料を持参し、後日、営業許可証の交付を受ける。

通常、食品の調理および提供は、条例に定める施設基準に適合していると認められた営業許可施設内で行う必要があります。

函館市では、**例外として、公共性・地域性が高いイベント・行事に限り**、簡易な設備（テント・プレハブ等）での短期間の営業【飲食店営業（短期間営業）】を認めています。

営業許可を取得するまでの詳しい流れ、手続きは裏面をご覧ください。

## 2 営業許可を取得するために

### 1 許可の対象となるイベント

【飲食店営業（短期間営業）】の許可を取得することができるイベントは、以下のいずれかに該当するものに限られます。

- ① 港まつり、花見、花火大会、神社のおまつり等、慣習的に開催される季節性行事
- ② 国、自治体が主催、後援等を行う行事
- ③ 町会、商工会等が主催する公共性の高い行事
- ④ 地域物産展、マルシェ、フリーマーケット、開店・周年記念イベント、ビアガーデン等の地域振興が目的と認められる行事



単なる出張出店、自店舗前で屋外テントを設置する営業等は認められません。

### 2 必要な設備

- ① 屋外の場合は、屋根があり、三方（横、後ろ）が囲われているテントまたはプレハブ（天井高の屋内でイベントを行う場合は、上部テント必要）
- ② コック付き給水タンクと排水用バケツ
- ③ ふた付のゴミ箱
- ④ クーラーボックス等の冷蔵・冷凍設備（保冷が必要な品目がある場合）



一部品目の提供には、追加で必要な設備があります。詳しくは、食品衛生担当までお尋ねください。

### 3 提供可能な品目

【飲食店営業（短期間営業）】で提供できる品目・品数には制限があります。

・会場で加熱のみを行うもの（焼き鳥、焼きそば、たこ焼き、フライドポテト等）

計2～3品目まで

会場で申うち、生地の調製、具材の細切などの下処理は原則できません。下処理は、営業許可がある施設またはそれと同等以上の設備を持つ施設で行ってください。（自宅の台所は使えません。）

### 4 申請に必要なもの

<input type="checkbox"/> 営業許可申請書・営業届（新規、継続）	法人番号（法人の場合）、食品衛生責任者資格の記入が必要です
<input type="checkbox"/> 申請手数料	1件あたり2,200円
<input type="checkbox"/> 営業場所の平面図、位置図	テント内の物品の配置、出店場所がわかるもの
<input type="checkbox"/> 保健所使用料・手数料減免申請書	捺印不要
<input type="checkbox"/> イベントのチラシまたは企画書	イベントの内容、趣旨がわかるもの
<input type="checkbox"/> 出店者・提供品目の一覧	大規模イベントで主催者がとりまとめて申請する場合

### 5 申請手続きのながれ

初めてイベントを開催する場合や、例年と提供品目が変わる場合は、申請前に事前相談が必要です。開催日の10日前までに保健所までご相談ください。



#### お問い合わせ先

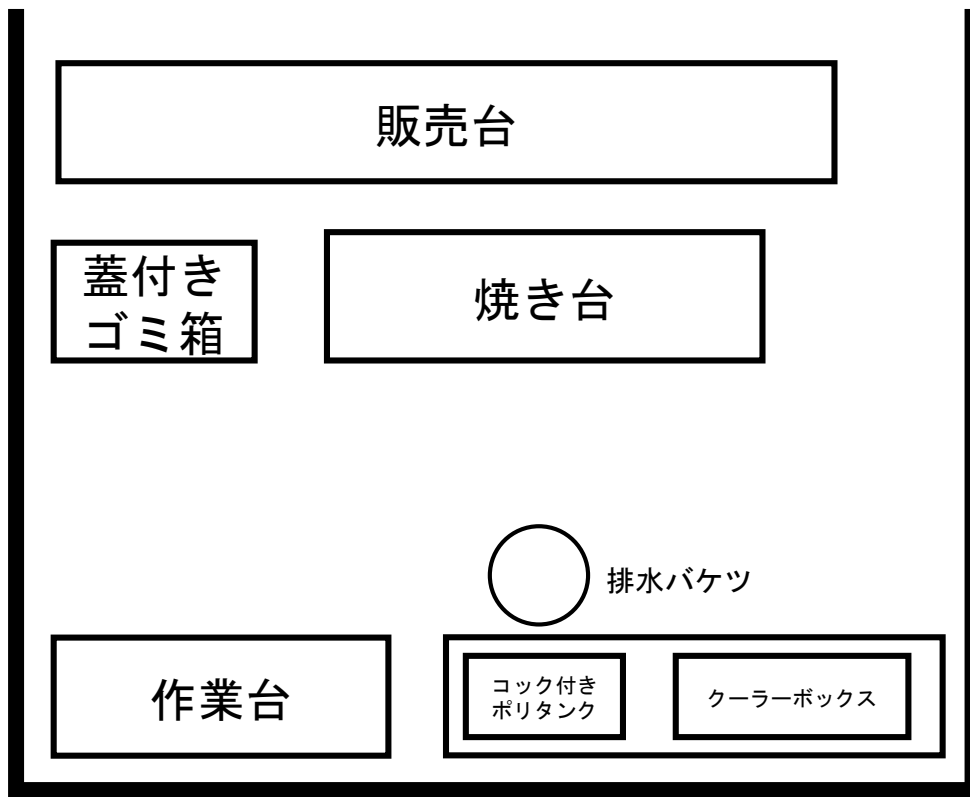
市立函館保健所 生活衛生課 食品衛生担当

電話 0138-32-1523 FAX 0138-32-1526 Email: hc-syokuhin@city.hakodate.hokkaido.jp

## 短期間営業における食品別の基準

キュウリの一本漬	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷やしキュウリにすること。（浅漬け不可）</li> <li>・ 会場で漬物を作らないこと。（浅漬けを含む）</li> </ul>
白飯	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 常に60℃以上で保温状態にすること。</li> <li>・ 炊飯器のほか、専用の保温容器での保存も可とする。</li> <li>・ 会場で炊飯する場合、無洗米を使用すること。（水道水またはミネラルウォーターを使用すること。）</li> </ul>
カレー・汁物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 常に60℃以上に保つこと。</li> <li>・ 事前に仕込む際は、調理後すぐに鍋を氷水などで急冷すること。（30分以内に20℃以下に、1時間以内に10℃以下に冷却するよう工夫すること。）</li> <li>・ 細切された原材料等を会場に持ち込み調理する場合の仕込み場は、「許可施設に準じた厨房設備を備えた施設」で可とする。</li> </ul>
ラーメン・そば・うどん	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生麺を茹でる場合は、流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。</li> <li>・ シンクの排水管は、下水道や貯水タンクに接続すること。</li> <li>・ 前2つの基準は、茹で麺を使用する場合には適用しない。</li> <li>・ スープの残り汁等は、下水や排水溝に流さず、処理業者等に依頼し適切に処理すること。（流す場合は、終末処理場担当者から書面で承諾を得ること。）</li> <li>・ 会場での調理は、「麺の茹で」および「盛り付け」のみとする。</li> <li>・ 具材の加熱や細切は、仕込み場所で行うこと。</li> <li>・ 仕込み場所は「占有使用ができる許可施設に準じた厨房設備を備えた施設」で可とする。</li> <li>・ トッピング行為は、必ず手袋を着用し行うこと。</li> <li>・ 食器類は、使い捨てのものをを使用すること。</li> </ul>
ミキサーを使用する品目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。</li> <li>・ シンクの排水管は、下水道や貯水タンクに接続すること。</li> <li>・ ミキサーは、代替品を用意し、時間や提供数により適宜交換洗浄すること。</li> <li>・ 以上の基準は、単に水を凍らせた氷をミキサーで砕く場合は適用しない。</li> </ul>
かき氷機を使用する品目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 単に水を凍らせた氷以外を使用するかき氷は、流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。</li> <li>・ 凍らせた果実を削る形態のかき氷は、流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。</li> </ul>
牛乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電気式冷蔵ケースを設置し、10℃以下で保存すること。</li> <li>・ 未開封の牛乳と開封済みの牛乳を区別して管理すること。</li> <li>・ ロングライフ牛乳を使用する場合は、未開封のものは常温保存、開封済みのものはクーラーボックス内において10℃以下で保存すること。</li> </ul>
生クリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 会場において、泡立ては行わないこと。</li> <li>・ 自家製ホイップクリームを使用する場合は、電気式冷蔵庫を設置すること。</li> <li>・ 既製品の冷凍ホイップクリームを使用する場合は、クーラーボックスでの保存を可能とする。</li> </ul>
卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 会場において、割卵は行わないこと。ただし、加熱された鉄板等に直接卵を割り入れる場合は可能とする。</li> <li>・ その他の場合においては、殺菌済み液卵を使用すること。</li> </ul>
生地調製	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 会場において、複数の種類の粉を混ぜ合わせないこと。</li> <li>・ 単一の粉と水を混ぜ合わせる行為のみ可能とする。</li> </ul>
海鮮丼	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 屋外で提供する場合は、プレハブまたは強化プラスチック製の構造物を用意すること。</li> <li>・ 天井が高い屋内で提供する場合は、屋根付き三面張tentを用意すること。</li> <li>・ 流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。</li> <li>・ 会場において、さくの細切は可能とする。</li> <li>・ シンクの排水管は、下水道に接続すること。</li> <li>・ 仕込みは、許可施設で行うこと。</li> <li>・ すべての調理工程において、手袋を着用すること。</li> <li>・ 使用する食材は、電気式冷蔵庫内において10℃以下で保存すること。</li> </ul>

魚介類の刺身	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 屋外で提供する場合は、プレハブまたは強化プラスチック製の構造物を用意すること。</li> <li>• 天井が高い屋内で提供する場合は、屋根付き三面張 TENT を用意すること。</li> <li>• 流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。</li> <li>• シンクの排水管は、下水道に接続すること。</li> <li>• すべての調理工程において、手袋を着用すること。</li> <li>• 使用する食材は、電気式冷蔵庫内において10℃以下で保存すること。</li> </ul>
生寿司	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 屋外で提供する場合は、プレハブまたは強化プラスチック製の構造物を用意すること。</li> <li>• 天井が高い屋内で提供する場合は、屋根付き三面張 TENT を用意すること。</li> <li>• 流水受槽式シンク（2槽）を設置すること。</li> <li>• 会場においては、以下のいずれかの行為が行える。 <ul style="list-style-type: none"> <li>① シャリ玉を事前に仕込み場所で準備し、会場でさくの細切を行う。</li> <li>② ネタを事前に仕込み場所で準備し、会場でシャリ玉を作る。</li> </ul> </li> <li>• シンクの排水管は、下水道に接続すること。</li> <li>• すべての調理工程において、手袋を着用すること。</li> <li>• 使用する食材は、電気式冷蔵庫内において10℃以下で保存すること。</li> </ul>
アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 会場で食品表示付きのカップアイスを提供する場合には、会場での営業届出を要する。この場合におけるカップアイスは、アイスクリーム類製造業の許可を得た施設で製造されたものに限る。</li> </ul>
ソフトクリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 押し出し式の器具以外を使用してはならない。</li> <li>• 電気式の冷凍庫を設置すること。</li> <li>• ソフトクリームマシンを使用する場合は、固定店舗と同等の基準を満たした施設で使用すること。</li> </ul>
フローズンマシンを使用する品目	<ul style="list-style-type: none"> <li>• フローズンマシンを使用する場合は、固定店舗と同等の基準を満たした施設で使用すること。</li> </ul>
ピザ・ナン	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 会場において、生地の整形行為をしてはならない。</li> <li>• 会場においては、整形済みの生地にカット済みの食材をトッピングし、焼成する行為のみを行うこと。</li> </ul>
ステーキ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 肉は中心部まで十分に加熱し、レア状態で提供しないこと。</li> </ul>
ローストビーフ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食肉製品製造業の許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。（飲食店営業の許可のみを持つ施設で調理されたものは不可）</li> </ul>
焼肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 包装状態の生肉を提供し、客が自らバーベキューコンロ等で焼く形態は、営業届出を要する。</li> <li>• 生肉を皿に盛り、客が自らバーベキューコンロ等で焼く形態は、営業許可を要する。</li> <li>• 客用の手洗いスペースの設置に努めること。</li> </ul>



— 調理する品目にかかわらず必要な設備 —

1. 天井付で、三方（両側、後方）が囲われたテントまたはプレハブ
2. コック付き給水タンクと排水用バケツ
3. ふた付のゴミ箱
4. クーラーボックス等の冷蔵・冷凍設備（保冷が必要な品目がある場合）