

イベント等での簡易な施設を設けての食品営業について

イベント等で食品を提供する営業を行う場合は、調理や製造する場所において、事前に許可を取得する必要があります。

保健所では一時的な営業許可申請も受け付けています(一件につき 3550 円が必要です)ので、資料を確認のうえ、必要な手続きをしてください。

簡易な施設での営業では、品目や工程により調理を認められないものがあります。資料を確認のうえ、自己判断で認められない商品を提供することが無いようご注意ください。また、わからない場合は、調理工程を整理し、事前に保健所へご相談ください。

「実演販売」「特殊形態営業」「キッチンカー」などの業態で、営業許可を持っている場合は、営業時は許可証を携帯してください。

以下の WEB ページに詳しい資料を掲載していますので、ぜひ事前にご確認ください。

大分市役所 WEB ページ「食品衛生に関する許可や届出についてお知らせします」

URL: <https://www.city.oita.oita.jp/o095/kenko/hoken/1300261872369.html>



HACCP に沿った衛生管理について

食品衛生法の改正により、令和 3 年 6 月 1 日から HACCP に沿った衛生管理が制度化され、原則すべての食品取扱事業者の皆様が「HACCP に沿った衛生管理」に取り組む必要があります。

- ①衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること
- ②公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること
- ③衛生管理の実施状況を記録し、保存すること
- ④衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと

が求められています。

【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】

取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じて、一般的な衛生管理を基本に、厚生労働省がホームページで公表している手引書等を参考に行う衛生管理計画の作成や記録を行ってください。

参考となる「手引書」がない場合には、管轄する保健所にご相談いただくか、原材料や製造工程が類似しており、危害要因が共通する業種の「手引書」を参考にすることができます。

○HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (厚生労働省ホームページ)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

○はじめよう OITA HACCP (大分県・一般社団法人大分県食品衛生協会)

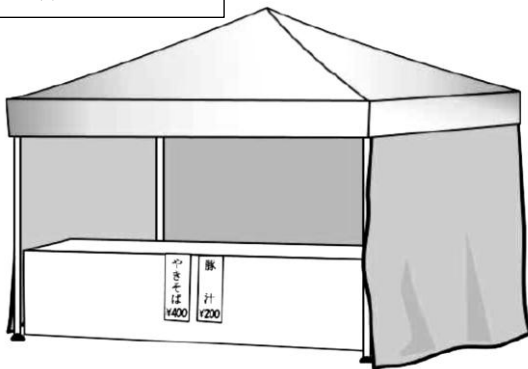
<https://oita-haccp.anshin-oishi.com/>

大分市保健所 衛生課 食品衛生担当班
〒870-8506 大分市荷揚町 6 番 1 号
TEL : 097-536-2704
FAX : 097-532-3490
E-mail : eisei3@city.oita.oita.jp

施設の基準

- (1) 作業場は、防水性のテント、天井、側壁等を有するものであって、その他の場所と区画されていること。ただし、軒先の屋根は天井として認めない。
- (2) 調理・販売の場所には、ほこり等を防ぐ措置がとられていること。
- (3) 原材料等の種類及び特性に応じて、衛生的に保管できる設備を設けること。
- (4) 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合には、取扱い量に応じた容量と性能の冷蔵設備等（氷、保冷剤又はドライアイスによるものを含む。）を設けること。また、冷蔵設備等には設備内の温度が確認できる温度計を設置し、温度管理を行うこと。なお、必要に応じて電気式冷蔵庫等の冷蔵設備を設置すること。
- (5) 器具類を衛生的に保管又は収納する設備を設けること。
- (6) 作業場には、手洗設備及び手指の洗浄消毒液置き場を設けること。
なお、手洗設備は貯水タンクを用いることができ、貯水タンク及び排水タンクの容量は各々20L以上とする。（※条件付き提供メニューの場合の容量は各々40L以上とする。）
- (7) 必要に応じて排水設備、照明設備など条例に基づく施設基準を厳守すること。

全体像イメージ



手洗設備と消毒設備
(貯水タンク・排水タンクの容量は20L以上)

原材料、製品、移動性の器具及び容器包装類を衛生的に保管する設備があること

食品や器具、容器が風雨で汚染されないよう、天井と側面3方向を覆うこと

製品陳列場所は、塵埃等を防止するための設備があること

必要に応じて堅固で不浸透性材料で作られた食品の冷凍冷蔵施設を設け、その見やすいところに正確に測ることのできる温度計を備えてあること



✕提供できないもの✕

- (1) 生もの（刺身、寿司、冷汁、スムージー、生クリーム、生肉等）
- (2) 生野菜（レタス、トマト等）を生のまま使用したもの
- (3) 加熱していない卵
- (4) 加熱調理した後、カットや整形などの加工を行うもの（おにぎり、サンドイッチ等）
- (5) 調理・製造に多量の水を必要とするもの（うどん、そば、ラーメン等）

【提供できる品目（メニュー）の具体例 ①】

分類	許可施設内（現地）での取扱い条件	提供可能品目例
煮物類	事前に仕込んだ具材を、現地で煮込む。	おでん、豚汁
焼き物	事前に仕込んだ具材を、現地で焼く。	焼き鳥、いか焼
お好み焼類	事前に仕込んだ具材と調製した生地を混ぜ合わせて、現地で焼く。	お好み焼、たこ焼、ピザ
焼きめん類	事前に仕込んだ具材と、加熱調理したものを現地でつぎ分ける。ただし、茹でる・水さらし等の条件がないものに限る。	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン、即席カップ麺
揚げ物	事前に調製した生地等をつけ、現地で揚げる。	品目指定なし
蒸し物類	事前に仕込んだ具材を、現地で蒸す。	ちまき、シュウマイ
レトルトパウチ食品・冷凍食品（加熱後摂取冷凍食品に限る）	加熱調理後、手を加えず提供し、喫食させる。ただし、「冷凍食品」という表示のある製品に限る。	品目制限なし
米飯類	炊飯及び事前に仕込んだ具材の加熱調理を行い、熱い状態で提供し、喫食させる。ただし、おにぎりの成型は不可とする。	カレーライス、焼飯、炊き込み御飯
酒 ドリンク類	既製品の飲料をつぎ分け又は既製品の飲料同士を混ぜ合わせる。	清涼飲料水、お茶、コーヒー、ビール
揚げ菓子類	事前に仕込んだ具材を、現地で揚げる。	品目制限なし
焼き菓子類	事前に調製した生地を、現地で焼く。	回転焼き、たい焼き、ベビーカステラ
餅・団子・饅頭類	事前に仕込んだ餅・団子・饅頭類を現地で蒸す、焼く、又は、これに簡易な加工を行う。	平餅、焼餅、蒸し饅頭
あめ菓子類	事前に調製された原材料に、現地で簡易な加工を行う。	べっこう飴、果実飴、大学いも、果実チョコ
アイス類 削氷類	既製品を、小分けする。水氷を削り、既製品のシロップ等かける。	アイスクリーム、ソフトクリーム、かき氷

【提供できる品目（メニュー）の具体例 ②】※条件付きで提供できるメニューがあります。

【条件】

施設内に、外から見える温度計を備えた電気式冷蔵庫もしくは冷凍庫及び40L以上の手洗い用タンク・排水タンクを設置したうえで、以下表のとおりとします。

分類	取扱い条件	提供可能品目例
無加熱摂取冷凍食品	(1)りゅうきゅう丼の具は一人前ずつ個包装された「冷凍食品」という表示のある製品に限る。 (2)りゅうきゅう丼の具は、冷蔵解凍後に提供直前まで電気式冷蔵庫内で保管し、包装開封時に直接、ご飯の上に乗せること。	りゅうきゅう丼
魚介類	(1)固定店舗の営業許可施設で仕込んだ原材料を保管し、温度管理を徹底する。 (2)中心部まで加熱すること。	焼き魚 焼き貝類 焼き甲殻類
麺類	(1)固定店舗の営業許可施設で仕込んだゆで麺又は既製品のゆで麺を使用し、スープ等をかける行為に限る。 (2)具材及び麺汁は、固定店舗の営業許可施設で調製したもの又は既製品に限る。 (3)冷麺及び冷汁は不可とする。	うどん、そば、パスタ、ラーメン
調理パン類	(1)ハンバーガーのパテは再加熱に限る。 (2)ケバブの肉を削ぐ行為は不可とする。 (3)挟む具材について、缶詰等の既製品若しくは既製品のカット野菜については認める。	ハンバーガー ケバブ ホットドッグ
クレープ類	(1)事前に調整した生地を現地で焼き、簡易な加工を行う。 (2)挟む具材について、缶詰等の既製品については認める。 (3)ソース、クリーム類は既製品に限り使用を認める。	クレープ
飲料類	牛乳及び乳飲料については既製品を使用し、保存基準を遵守すること。	牛乳・乳飲料を使用した飲料

✕提供できないもの✕

- (1) 生もの（刺身、寿司、冷汁、スムージー、生クリーム、生肉等）
- (2) 生野菜（レタス、トマト等）を生のまま使用したもの
- (3) 加熱していない卵
- (4) 加熱調理した後、カットや整形などの加工を行うもの（おにぎり、サンドイッチ等）
- (5) 調理・製造に多量の水を必要とするもの（うどん、そば、ラーメン等）

