

簡易な施設を設けて食品を提供する皆様へ

～ 臨時営業出店者の心得 ～

臨時営業とは・・・

不特定多数の方に飲食物を調理・提供・販売する場合は、原則として営業許可又は届出が必要です。

ただし、お祭り・バザー等のように臨時的かつ短期間（連続4日以内、1か月間に4日以内及び1年間に8日以内）で行われるイベントで、社会通念上営業と認められない場合には「臨時営業」とし、営業許可又は届出不要※としています。

しかし、これらのイベントにおいて、屋外にテント等の簡易な施設を設けて食品を提供する場合、施設設備が不十分・異物が混入しやすい・食品の温度管理が困難 など、一般的な屋内施設に比べ食品衛生上の問題が生じやすくなることから、取扱うことのできる品目等について制限を設けています。

神戸市内で臨時営業を行う場合は、開催日の10日前までに「臨時営業開始届」を提出し、事故の無いよう注意して実施してください（届出はイベント主催者がとりまとめて行ってください）。

※ キッチンカー等の移動式施設で、イベントへの出店を反復継続して行う場合は、臨時営業とは認められず、営業許可が必要です。

まずはお店診断！
あなたはどのタイプ？



簡易な調理タイプ

取扱うことができるメニューは、原則調理・加工作業が複雑でなく、かつ、**提供直前に加熱するものに限り**ます。

前日調理や大量の作り置きはやめましょう。

仕込み作業（具材のカット等）は食品衛生法に基づく営業許可を受けた施設等、食品を衛生的に取り扱うことのできる調理場で行い、使用するまで適切な温度で保管しましょう。



小分け・盛り付けタイプ

※ 試食・試飲のための小分けも含まれます

小分けする食品（飲料を含む）は、食品表示法に基づく表示がある市販品を仕入れて使用しましょう。意外と知られていませんが、盛り付けも立派な調理行為です。作業前には手洗いを徹底し、小分けには衛生的な器具等を使用しましょう。

販売のみタイプ



販売する食品（野菜、果物、米等を含む）は、食品表示法に基づく表示があるものを仕入れ、手を加えずに（未開封のまま）販売してください。

一般家庭で調理したものは販売できません。

なお、冷凍又は冷蔵を必要とせず、長期間保存が可能な包装食品のみを販売する場合は届出の対象外です



臨時営業出店の心得チェックシート

心得 其の一 適切な提供・販売メニューを選びましょう

- 調理・加工作業が複雑でなく、かつ、原則として提供直前に十分加熱した食品に限ります。ただし、市販品（酒、飲料等）の小分けは除きます。

調理・販売できない食品の一例

- ・ おにぎり、弁当、サンドイッチ
- ・ 刺身、寿司等生食用鮮魚介類を含む食品
- ・ 生卵、加熱不十分な食肉・食鳥肉
- ・ 生ハム、ローストビーフ
- ・ 生絞りジュース（スムージー）

取扱うことができない食品の一例

- ・ カットした生野菜・生果物
 - ・ 漬物
 - ・ 生クリーム
- 市販品の小分け、
トッピングに限り
取扱い可



**“何を提供したいか”を優先するのではなく、
“限られた条件の中で何を提供できるか”を考えてください。**

計
画

心得 其の二 営業に必要な設備を揃えましょう

(次ページのイラスト中の番号を参考にしてください)

- 三方（天井・背面・左右側面）を囲うテント等、ほこり等の侵入を防ぐ設備 ①
 - 手洗い用給水設備及び排水を保管する貯水設備 ②
 - ※ 水道直結の設備が使えない場合は、フタ及びコック付きの水タンクを設置してください。
 - 手洗い石けん（必須!!） ③
 - 手指消毒用アルコール ④
 - 使い捨てペーパータオル ⑤
 - 食品、食器等（トレー、箸、調理器具など）を衛生的に保管する容器 ⑥
 - フタ付きのごみ箱 ⑦
 - 温度計を備えた冷蔵設備（食品を冷蔵保管する場合） ⑧
- 手洗い洗浄消毒液でも可

設
備
の
準
備

心得 其の三 食材の仕込みは衛生的に行いましょう

- 原材料の洗浄、細切などの仕込みは、食品衛生法に基づく営業許可を受けた施設や調理室等、食品を衛生的に取り扱うことのできる調理場で行いましょう。
- 食材の仕入れに関する情報（購入先、品名、期限等）を保管しておきましょう。
- 準備した食材は種類ごとに分け、適切な温度で保管しましょう。

仕
込
み



臨時営業を行う前に、以下のチェックシートの内容を確認しましょう。
責任者の方は、全ての従業員が心得を遵守できているかチェックしてください。

当日の取扱

心得 其の四 食品を適切な方法で提供しましょう

- 一般家庭で調理した食品の販売・提供はできません。
- イベント会場内で速やかに食べることのできる量・メニューとし、持ち帰りをさせないよう呼びかけましょう。
- 大量の作り置きはやめましょう。
- 提供した食品は、検食（万が一事故があった際に衛生検査を行うための保存食）として1品50gずつ、2週間冷凍保存しておきましょう。
- 使用する食材の消費・賞味期限、保存温度の管理を徹底しましょう。
- 使用する食器は食品衛生法に適合した使い捨てのものを使用しましょう。

心得 其の五 体調管理をしっかりしましょう

- 当日、下痢や嘔吐などの症状がある人、手指に傷がある人は、食品を取り扱わないでください。

心得 其の六 適切なタイミングで手洗い・消毒を行いましょ

- 手に付いた食中毒細菌・ウイルスを食品に付けないよう、調理を始める前・トイレの後・お金を触った後等には石けんできちんと手を洗いましょう。
- 必要に応じて使い捨て手袋を使用し、こまめに新しいものに取り換えましょう。
- 手を洗った後は、清潔なペーパータオルで手を拭き、タオルの共有は避けましょう。

心得 其の七 みだしなみを整えましょ

- 爪は短く切り、指輪や時計は外しましょう。
- 清潔なエプロン等を着用し、必要に応じてマスクや帽子も着用しましょう。

施設・設備のイメージ

(前ページの「心得 其の二」と照らし合わせてチェック!)



※ 出店にあたっては、食品衛生法だけでなく
消防法や道路交通法等の他法令も遵守してください。



よくある質問

質問1 “提供直前加熱”ということは、かき氷は提供できないのでしょうか。

→ かき氷は、販売店で購入した氷を削り、市販のシロップで味付けをする場合のみ提供できます。販売店で購入したものであっても、果実・練乳等の入った氷などを削って提供することはできません。

質問2 給排水が直結でない場合、水は何リットル用意したらいいですか。

→ 提供品目に応じて、手洗い及び器具の洗浄に十分な量を用意してください。
(1日の営業に40リットル以上は用意しましょう。)
水は水道水か市販のミネラルウォーター等を使用し、1日で使い切りましょう。

質問3 店頭で加熱調理した温うどんに刻みネギをトッピング(未加熱のまま乗せる)したいのですが。

→ 食品表示法に基づく表示のある刻みネギを仕入れ、使用する場合のみ可能です。店頭や自宅等でカットしたものはトッピングに使用できません。

質問4 食品売り場で試食・試飲をしたいのですが、届出は必要ですか。また、マンションの住人で集まり料理を作って食べるイベントを企画していますが、届出は必要ですか。

→ 試食・試飲のみを行う場合や、特定の参加者のみで調理・喫食を行う場合は臨時営業の届出は不要です。しかし、食品衛生上のリスクは伴いますので、前ページの心得をよく読み、事故の防止に努めてください。

質問5 餅つき大会をしたいのですが。

→ 餅を手で返したり、丸めたり…直接手で触れる工程の多い餅つきは、食中毒の発生リスクが大変高く、過去にも餅つきを原因とする食中毒が多数発生しています。丸めた餅をそのまま喫食するのではなく、焼く・ぜんざいに入れる等、再度十分に加熱してから喫食するようにしましょう。



お問い合わせ

生活衛生ダイヤル(コールセンター)

TEL：078-771-7497 / 受付時間：平日8時45分～17時30分

臨時営業開始届の提出

出店場所を所管する衛生監視事務所に提出してください。
窓口のほか、郵送、FAX、Eメールでの提出も受け付けます。

出店場所	提出先	所在地及び連絡先
東灘区、灘区、中央区、北区	東部衛生監視事務所	〒 651-8570 神戸市中央区東町115番地 中央区役所内7階 FAX：(078)335-7743 MAIL：todokede-toubu@city.kobe.lg.jp
兵庫区、長田区、須磨区、垂水区、西区	西部衛生監視事務所	〒 653-8570 神戸市長田区北町3丁目4番3号 長田区役所5階 FAX：(078)579-2662 MAIL：todokede-seibu@city.kobe.lg.jp