

博多区内のイベントに出店される方へ

イベント会場で飲食物を調理・販売する場合はお手続きが必要です。

point
01

臨時営業許可・届出について

	内容	手続き時に必要なもの	手続き方法	注意事項
許可	イベント会場で飲食物を調理し、提供する 例) 飲み物のつぎ分け、焼きそば、カレー	<ul style="list-style-type: none"> ・手数料 1品目につき3000円 ・提出、提示書類 申請書、設備概要、調理工程、衛生管理計画書、食品衛生責任者の資格を証するもの、水質検査成績書(井戸水使用時) 	窓口のみ	<ul style="list-style-type: none"> ・期間は2週間以内 ・設備基準あり(下部参照) ・提供できる食品や調理工程に制限あり(裏面参照) ・申請後に品目を変更、追加したい場合はご相談下さい。
届出	イベント会場で飲食物を販売する 例) 弁当販売、野菜販売、焼菓子販売	<ul style="list-style-type: none"> 提出、提示書類 届出書、衛生管理計画書、食品衛生責任者の資格を証するもの 	<ul style="list-style-type: none"> ・窓口 ・FAX ・メール 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示必須 ・販売時の温度管理に注意 ※温め行為は原則許可に該当

HPIに申請書等の様式を掲載しています。
「博多区 食品衛生の広場」で検索



point
02

臨時営業許可の注意事項

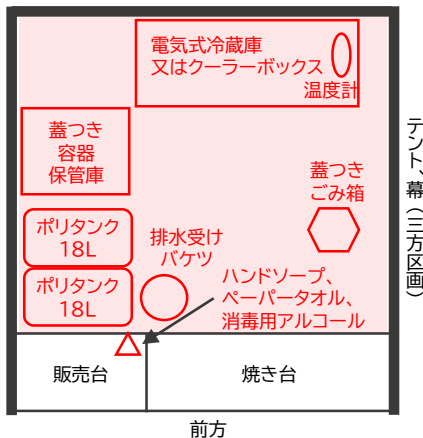
(1) 設備基準

1品目ごとに、①～⑦の設備が必要です。 ※1つのテントで2品目提供する場合は、場所分けをしてそれぞれに②～⑦を設置

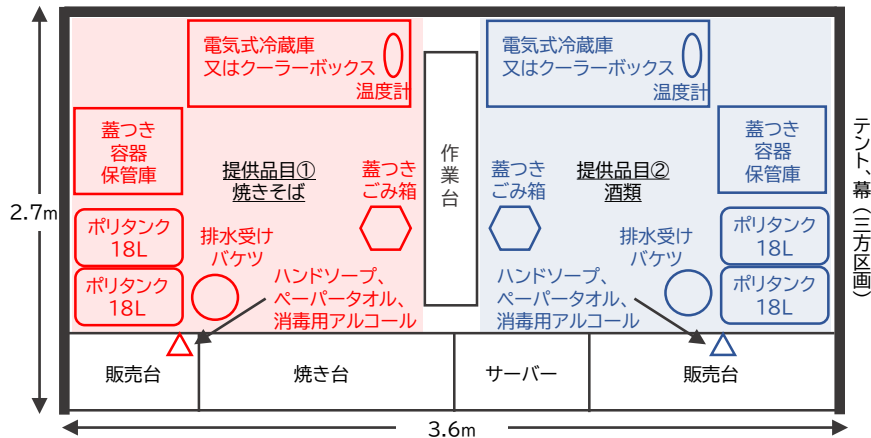
<必要な設備>

- ① テント及び幕(三方区画)
- ② コック式ポリタンク18L×2(36L×1でも可)以上
- ③ 排水受けバケツ
- ④ ハンドソープ、ペーパータオル、消毒用アルコール
- ⑤ 電気式冷蔵庫(又はクーラーボックス)と温度計
- ⑥ 蓋つきごみ箱(プラスチック製等)
- ⑦ 蓋つき容器保管庫 (例)プラスチック製のコンテナや衣装ケース

【(設備例)1品目提供する場合(屋外)】



【(設備例)1つのテントで2品目提供する場合(屋外)】



屋内で営業する場合は、机やパーテーション、壁等を利用し、作業場を囲ってください。
※テントの設営は不要



同じテントで2品目提供する時は、テント内に設置する設備は2セット必要なんですね。テントの中に入るかな…？

2品目提供する時のテントの広さの目安は10m程度です。テント内を机や幕で区切り、場所を分けて営業しましょう(赤/青)。



(2) 提供することができる/できない食品

提供することができる食品は①～⑥とおりで、複雑な調理はできません(原則2工程以内)。

① 簡易な調理加工により提供する食品で、提供する直前に十分に加熱されたもの

イベント会場で行えること(例)

	調理工程	トッピング
牛丼	1. 無洗米とミネラルウォーターで米を炊く。 2. 具材を加熱し、ご飯の上にかける。	市販のカットねぎ、紅しょうがをのせる。
ホットドッグ	1. パンと具材を加熱する。 2. 具材をパンではさみ、蓋をして全体を再度加熱する。	市販のケチャップ、マスタードをかける。

- 注意** ・加熱後に食品をカットする(例:焼き上げたケバブをカットする)ことはできません。
・イベント会場で野菜等の洗浄や包丁、まな板を使用した下処理をすることはできません。

② 単に注ぎ分けて提供する酒類 (ビールや日本酒、焼酎、カクテルなど)

- 注意** 氷や清涼飲料水は市販品のみ使用可能です。製氷機で作った氷は使用できません。

③ コーヒー、紅茶等の飲み物

(簡易な調理加工により提供できる飲み物で、提供する直前に十分に加熱されたもの及び清涼飲料水を単に注ぎ分けたもの)

- 注意** ・冷たい飲み物の提供は以下の方法に限ります。
1. 市販の清涼飲料水+市販の氷 2. 粉末清涼飲料水を熱湯等で溶解したもの+市販の氷
3. 珈琲粉末や茶葉等を熱湯等で溶解+市販の氷
・イベント会場でミル等を使用し、珈琲豆を磨砕することはできません。
・温かい飲み物をポット(常時加熱機能があるものを除く)に作り置きすることはできません。

④ 削氷 (砕氷を含む。密閉構造の自動削氷又は自動砕氷機を使用する削氷。)

- 注意** 氷やシロップは市販品のみ使用可能です。冷凍果実や氷菓の削氷はできません。

⑤ アイスクリーム類 (小分け販売に限る。)

⑥ 殺菌液状ミックスを原料として製造するソフトクリーム

- 注意** 缶詰果実やコーンフレーク等のトッピングはできません。

(3) トッピング

市販品のうち保存性があるもので、少量・少種類を使用する場合のみ認められています。
※仕込み場所でカットや調味、加熱した食品をトッピングとして使用することはできません。
開封したトッピング類は翌日に持ち越して使用しないでください。

(4) 仕込み場所

原材料等の下処理(下洗い、カット、下味をつける等)は許可施設で行うか、
食品を衛生的に取扱うことのできる施設(自宅以外)で行う必要があります。

point
03

お問い合わせ先

