

新規に食品営業を開始される方に

臨時施設での飲食店営業

～短期間のイベント等において、開催期間中に一時的な施設を設けて行う営業～

＜食品営業許可申請から許可証交付までの流れ＞

① 事前相談

- ・ 施設工事の着工前に平面図（設備器具等の位置を記載したもの。手書き可。）をお持ちになり、保健所までご相談ください。
- ・ 図面上の施工内容に加えて、具体的な取り扱い食品や取扱量から、営業施設面積や設備器具等が適当であるか確認します。
- ・ 事前相談時に、申請に必要な書類を窓口でお渡しし、記入方法等を説明します。

② 水質検査の実施

- ・ 水道水以外（井戸水等）を使用する場合は、水質検査を実施し、飲用に適する水であることが必要です。

③ 申請書類の提出

- ・ 記入の際は黒のボールペン等をお使いください。（鉛筆、消せるボールペンは不可）
- ・ 備考欄にイベントの開催期間をご記入ください。
なお、営業場所及び許可有効期間は許可後に変更出来ないため、ご注意ください。
- ・ 現地施設調査希望日の7～10日前までを目安にご提出ください。
- ・ インターネットでの申請も可能ですが、保健所窓口での食品営業許可申請手数料の納付と保健所による施設調査が必要です。

④ 現地施設調査

- ・ 書類審査を行い、不備がないことを確認したのち、市川保健所食品衛生監視員が開設前の施設調査に伺い、施設が施設基準に合致しているか確認します。

現地施設調査日： 毎週火・金曜日（休日、祝祭日を除く）

⑤ 許可証の交付

- ・ 現地施設調査の結果、施設基準に適合していれば、食品営業許可がおります。
- ・ 営業許可証の交付日は、現地施設調査日から概ね2週間後となります。

⑥ イベント終了後の手続き

- ・ 保健所窓口で廃業届を提出してください。
- ・ 廃業手続きはインターネットでも可能です。

市川保健所（市川健康福祉センター）
生活衛生課
〒272-0023
千葉県市川市南八幡5-11-22
TEL：047-377-1103
FAX：047-377-5013

＜申請に必要なもの＞

- 食品営業許可申請書・営業届（新規、継続）
 - ・ 申請者が法人の場合、法人番号（**13桁**）の記載が必要です。（『国税庁法人番号公表サイト』と調べると検索サイトが出ます）
 - ・ 申請書に食品衛生責任者の資格要件や、資格を取得した講習会の名称及び受講日を記載する必要がありますので、あらかじめ申請書に記載いただくか、修了証等をお持ちください。
- 施設の構造及び設備を示す図面
 - ・ 手書きでも可。
- 水質検査の成績書（水道水以外の水を使用する場合）
 - ・ 写しでも可。
- 申請手数料：飲食店営業 16,000円
 - ・ 千葉県収入証紙。保健所や食品衛生協会で購入が可能です。

＜食品営業許可取得後の留意点＞

- ・ 営業時にはHACCPに沿った衛生管理が必要となります。
- ・ 当初の予定からイベントが延期となった場合であっても、許可証に記載されている営業場所及び有効期間は変更できません。

＜インターネット手続きについて＞

- ・ 厚生労働省の食品衛生申請等システムを利用することにより、各種手続きをインターネットで行うことができます。
- ・ 新規申請を書面で行う場合、許可取得後に変更等の各種手続きを行う場合も書面で行うこととなります。インターネットでの各種手続きを希望される場合は、新規申請時からインターネットでの手続きを行ってください。
- ・ インターネットでの手続きであっても、食品営業許可申請手数料は保健所窓口で納付していただきます。

食品衛生申請等システム：<https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

- ・ スマートフォン・モバイル端末からはアカウント作成は可能ですが、営業許可申請等の機能は提供されておりません（令和7年4月現在）。これらの機能を利用するには、スマートフォン等をパソコン画面表示モードに切り替えるか、パソコンから手続きしてください。
- ・ 複数のアカウントを統合するには食品衛生申請等システムのマニュアル及びよくある質問を参照ください。



〈臨時施設での飲食店営業取扱要綱 別表〉

1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。
3 じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
4 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
5 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。
6 照明設備は、作業並びに清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。ただし、作業面において十分な明るさを有する場合には、この限りでない。
7 十分な量の省令別表第 1 7 第 4 号イに規定する水道事業等により供給される水又は省令第 6 7 条第 5 号に規定する飲用に適する水を施設の必要の場所に供給することができる給水設備を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であり、容量は 8 0 リットル以上のものとする。
8 従事者の手指の洗浄及び消毒をする流水式手洗い設備を有すること。
9 8 0 リットル以上の廃水を保管することのできる貯水設備又は施設外に適切に排水できる機能を有する排水設備を有すること。
1 0 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
1 1 必要に応じてねずみ、昆虫等が侵入した際に駆除をする設備を有すること。
1 2 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染が防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
1 3 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を有しており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
1 4 食品等を洗浄するための洗浄設備を有すること。
1 5 食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検を行うことができる構造であること。
1 6 作業に応じた機械器具等を備えること。
1 7 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
1 8 組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
1 9 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を備えること。
2 0 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えること。

＜取扱品目＞

その場で客に喫食させるか、又は短時間のうちに喫食されることを前提としてそのまま喫食可能な状態とした、以下の表の食品に限る。

	取り扱うことのできる品目
屋台、露店等での 飲食店営業で提供可能 としている食品	○加熱調理食品 おでん、焼き鳥、たこ焼き、いか焼き、焼きそば、お好み焼、 ドッグ類、ラーメン、今川焼、ドーナッツ、焼だんご類、 焼まんじゅう類その他加熱調理食品であって調理工程が簡易で、 客への提供直前に加熱調理を行うもの ○非加熱調理食品 かき氷、ところてん又はアイスクリーム類（ディッシュアップアイス 及び押し出し式アイス） ○飲料 （ア）缶、瓶、ペットボトル、ディスペンサー等に密封充填された 清涼飲料水及び酒類をその場で開封しコップ等に直接注ぐ （イ）（ア）の清涼飲料水同士、酒類同士及び清涼飲料水と酒類を 提供するコップに直接注ぐ （ウ）コーヒー、紅茶等を熱湯により抽出する （エ）（ア）から（ウ）に氷を加えて提供する
その他の食品	（ア）大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理により 提供される食品 例）おにぎり、カレーライス、親子丼等の米飯類、 ハンバーガー、ケバブ、サンドイッチ等の調理パン類 （生食用野菜のトッピングを含む） （イ）開封、加温、盛り付け等して提供される既製品（そのまま喫食 可能な食品） （ウ）原料ミックスを使用し、自動殺菌機能のついた機械器具で調理 したソフトクリーム （エ）既製品以外の自家製ジュース等の飲料

＜食品等取り扱い上の制限＞

- （１）大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理は行わない。
例）麺の水さらしのように調理中に食品や器具類を流水で洗浄する工程があるもの
- （２）生食用食肉の提供は行わない。ただし、これらを原材料として使用し、加熱調理して提供する場合を除く。
- （３）使用する清涼飲料水、酒類及び冰雪並びにかき氷に使用する冰雪並びにアイスクリーム類は、法に基づく各製造業の許可を取得した施設で製造されたものであり、法第１３条第１項の規定により定められた規格若しくは基準に適合するものに限る。
- （４）客に飲食させるための食器類は、使い捨てのものを使用する。