

簡易な施設で食品を提供するみなさまへ ～特殊形態食品営業について～

「大分県特殊形態食品営業に関する取扱い要綱」令和5年11月27日

大分県内の祭礼・イベント等で出店するため、簡易な施設における営業（いわゆる露店営業）の許可を申請する場合の手続きについてご説明します。

出店地が大分市の場合は、大分市保健所にお問い合わせください。

イベントで食品を調理・提供する場合、食品営業許可が必要となります。許可の要不要を確認せず営業し、無許可営業になってしまったケースがあります。また、食品の取扱いが不良であれば、食中毒や異物混入などの食品事故も発生してしまいます。このようなことがないよう、イベントの主催者・出店者ともに十分注意してください。

営業許可の種類

営業許可には、一時的営業と仮設移動営業の2種類があります。

(1) 一時的営業・・・3,550円 ※2026年4月1日改定

1回のイベント毎に申請する許可です。場所が変わると新たな許可が必要です。

(2) 仮設移動営業・・・18,400円 ※2026年4月1日改定

営業許可期間は5年間です。

設備に破損や大幅な変更がない場合、許可期間が満了する前に更新申請を行うことで、引き続き営業することができます。

大分県内の保健所で許可を取得した場合、大分県内全域で営業することができます。



営業許可取得の流れ

(1) 事前相談

事前に管轄保健所の窓口で営業許可申請書の用紙等を受け取り、営業許可の種類や施設基準等について確認してください。



(2) 営業許可の申請

必要事項を記入し、管轄保健所に提出してください。

この際、手数料がかかります。また、保健所の職員が施設を確認しますので実際に機材をセッティングし、施設を組み立ててください。



(3) 許可の連絡



(4) 営業開始

営業する際は、許可指令書（許可証）又は営業許可を受けたことを証する受付済証を出店施設の見やすいところに掲示又は携帯してください。

提供できる品目（メニュー）の具体例※

※表にない分類の食品は提供できません。

※提供可能食品をトッピングとして他の食品にのせることはできません。

許可業種	分類	許可施設内（現地）での 取扱い条件	提供可能品目例
飲食店営業	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。 ※氷は既製品を使用	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。	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	

テントでは、簡単なつぎ分け行為、加熱のみ行うことができます

提供できる品目（メニュー）の具体例※
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若しくは冷凍庫及び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。

※表にない分類の食品は提供できません。
※提供可能食品をトッピングとして他の食品にのせることはできません。

	分類	取扱い条件	提供可能品目
飲食店営業	無加熱摂取冷凍食品	(1)一人前ずつ個包装された、「冷凍食品」と表示のある製品に限る。 (2)りゅうきゅう丼を提供する場合、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、ご飯の上のせること。	個包装された無加熱摂取冷凍食品 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使用し、温度管理を徹底すること。 (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固定店舗の営業許可施設で焼成し、現地では再加熱に限る。 (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

- ・テントでは調理器具類の洗浄ができないので原材料のカットなど下処理は認められません。
- ・テント等は簡易的な施設であるため、加熱調理や盛付、つぎ分け等の最終調理工程だけ認められています。
- ・下処理や調理器具類の洗浄は、飲食店営業などの許可を持った固定店舗で行って下さい。
- ・自宅の台所などで下処理等はできません！



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）を生そ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、複雑な調理加工を行うもの（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）

※流水式手洗い・消毒設備、上下水道直結の給排水設備及び流し（シンク）等を設置し、屋内の調理場で作業を行う場合、(4)と(5)を提供できる場合があります。

1 営業許可申請の際に必要なもの

- ①営業許可申請書
- ②申請手数料※
- ③申請者が法人の場合は登記事項証明書の写し、
申請者が個人の場合は運転免許証、マイナンバーカードなど
本人確認ができるもの。
- ④井戸水を使用する場合は、水質検査結果書
- ⑤仕込み場所の図面または営業許可証

※ 一度支払った申請手数料は、イベントが中止になった場合であっても返還できませんのでご注意ください。

食品賠償共済などに加入する場合は、手数料以外にも別途食品衛生協会費や共済掛金が必要です。（加入は任意）
必要な金額については食品衛生協会各支部までお問い合わせ下さい。



施設毎に、実際に営業する人が申請する必要があります。

2 HACCPによる衛生管理

法改正により、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。

一時的営業や仮設移動営業は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う必要があります。

衛生管理計画について

- 一時的営業・・・申請時に必要事項を記入し提出
- 仮設移動営業・・・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を提出



(HACCP導入システムサイト)

3 申請時期

申請が遅くなるとイベント開催日までに許可が間に合わないことがあります。

申請は遅くとも『1週間前』までに行ってください。

申請書の提出先は営業場所を所管する保健所・保健部です。郵送では申請できませんので、必ず窓口にお持ち下さい。

施設の基準

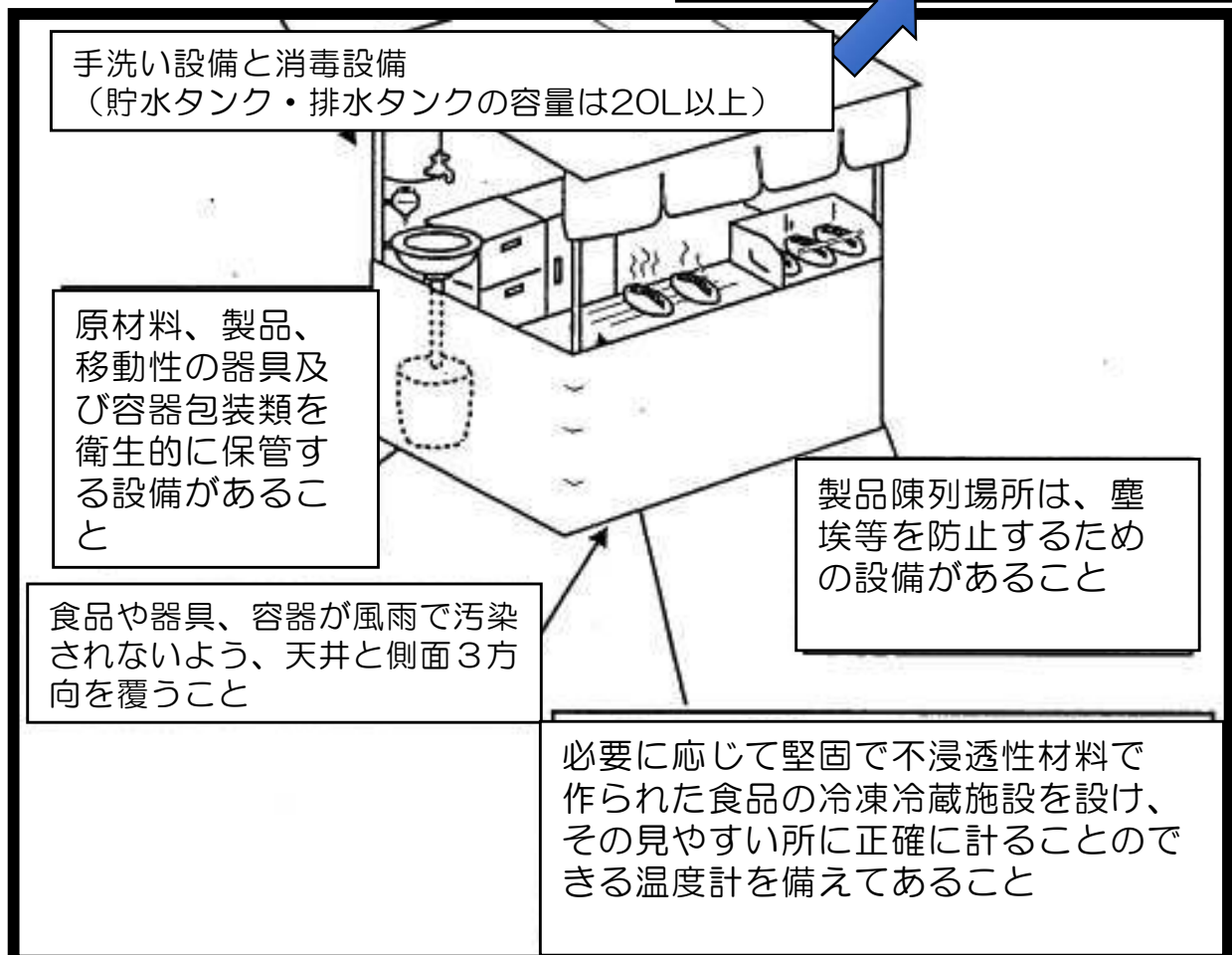
- (1) 作業場は、プレハブ又は防水性のテント、天井、側壁等を有するものであって、その他の場所と区画されていること。ただし、軒先の屋根は天井として認めない。
- (2) 調理・販売の場所には、ほこり等を防ぐ措置がとられていること。
- (3) 原材料等の種類及び特性に応じて、衛生的に保管できる設備を設けること。
- (4) 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合には、取扱い量に応じた容量と性能の冷蔵設備等（氷、保冷剤又はドライアイスによるものを含む。）を設けること。また、冷蔵設備等には設備内の温度が確認できる温度計を設置し、温度管理を行うこと。なお、必要に応じて電気式冷蔵庫等の冷蔵設備を設置すること。
- (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。
- (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



手洗い

手洗いの受けは水が周りに飛び散らないもので、タンクに直接つながる構造にすること。



食品を衛生的に取扱うために（注意すべきポイント）

一時的営業はテントなどの簡易な施設・設備での営業であるため、食中毒や異物混入などの食品の事故のリスクは高くなります。このような事故が発生しないよう、以下のことに十分注意して下さい。

食中毒予防3原則 （つけない、増やさない、殺菌する）

1. 食中毒の原因となる菌やウイルスを食品につけない！

- 調理の前や最中にしっかりと手を洗い、手に付いている菌を落としましょう。
- 食品を調理する人とその他の作業をする人を分けましょう。（担当分け）
- 使い捨て手袋を使用しましょう。ただし、手袋の過信は禁物です。
食品以外に触れた手袋で食品を触らないようにしましょう。
- 加熱前の食品に触れる器具と、加熱後の食品に触れる器具を分けましょう。
（せっかく加熱により死滅した菌などが再度食品についてしまうため）



手はしっかり洗う！
使い捨て手袋を
過信しないこと！

加熱前後で使用する
調理器具を分ける！

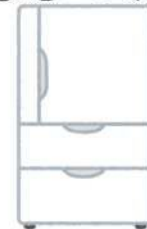


2. 食中毒の原因となる菌を食品中で増やさない！

- パック詰めの商品を持ってきて販売する場合は、保冷剤（場合によっては電気冷蔵庫）などを使用して温度が上がらないようにしましょう。
- 調理する前の原材料についても、調理までしっかり保冷しておきましょう。
- 食品を陳列販売する場合には、直射日光のあたらない場所に並べましょう。
- 大量に作り置きしないようにしましょう。製造から販売まではなるべく短く！



温度管理が重要です！保冷剤を使用したり、特に温度管理が必要な食材については電気冷蔵庫などを使用しましょう！！



3. 食中毒の原因となる菌やウイルスを殺菌・失活させる！

- 食品は中心部までしっかりと加熱をしましょう。

必ず食品の中心部までしっかりと加熱してください！
表面だけ加熱しても、食品の中心部の加熱が不十分であれば食中毒が起きてしまいます！



食品の取扱いが不良だと、『クレーム』に繋がります！

イベントの後にはさまざまな苦情が保健所に寄せられます。この苦情で一番多いのは食品の取扱いが不良であったという苦情です。

具体的には、「金銭のやり取りをした手を洗わずに、そのまま食品を触った」「直射日光の当たる場所に食品を置いていた」「ホコリや虫が付いていた」といったものです。

食中毒だけでなく、これらの苦情が発生しないよう、食品を調理する人とお金のやり取りをする人を分ける、食品を陳列する場所に注意する、ホコリや虫が付かないようカバーを掛けるといった対策を取るようして下さい。

過去の食中毒事例

食中毒・違反事例	予防するには
<p><u>O157（腸管出血性大腸菌）による食中毒発生</u></p> <p>原因食品：冷やしキュウリ 患者数：発症者数 510人 入院者数 114人</p> <p>●原因：未加熱食材の提供</p>	<p>加熱していない食材の提供は控えてください。 きゅうりの他に、鶏肉など生焼けによる食中毒が発生しているため、中心部までよく加熱してください。</p>
<p><u>黄色ブドウ球菌による食中毒発生</u></p> <p>原因食品：うどん 患者数：発症者数 18人 入院者数 1人</p> <p>●原因：手指からの汚染 ⇒ 水さらし工程、玉取り工程での手指からの汚染</p>	<p>手指には黄色ブドウ球菌が付着していることがあるので、手洗いを十分行う必要があります。手洗いを行ったうえで、使い捨て手袋を使用すると効果的です。 また、黄色ブドウ球菌は増殖する際に毒素を産生します。毒素は加熱しても壊れないので、温度管理を適切に実施してください。</p>
<p><u>大腸菌群の検出</u></p> <p>原因食品：ソフトクリーム 大腸菌群陽性による規格基準違反</p> <p>●器具の洗浄不良 ⇒ 洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染</p>	<ul style="list-style-type: none">ソフトクリームミックスは、アイスクリーム類製造業許可施設等で製造されたものを使用すること。提供は、自動洗浄式の機械を用いる方法によること。

中心部までよく加熱しましょう。