

# 【飲食店営業】仮設営業（特殊形態営業）の手引き

## 【1 仮設営業とは】

仮設営業とは、組み立て式等簡易な施設を用いて営業場所を移転又は反復して行う営業のこと。

- 許可の有効期間：5年間
- 許可の有効範囲：熊本県内一円
- 許可の種類：飲食店営業のうち、「簡易な営業」



「簡易な営業」とは…そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業のこと。

## 【2 許可の条件】

	認められる調理行為	1日の営業に必要な水の量
(1)簡易な営業	・簡易な調理(温める、揚げる、かき氷等) または ・単一品目のみ取扱うこと	約40 リットル/日
(2)比較的大量の水を要しない営業	・大量の水を要しない、 2工程程度までの簡易な調理 または ・複数品目を取扱うこと	約80 リットル/日

- \* 調理の工程等により必要な量の水を供給し、かつ排水を保管することができる貯水設備を有すること。
- \* 使い捨て容器を使用すること。

使い捨ての容器を使用すること



## 【3 食品の仕込み場所】

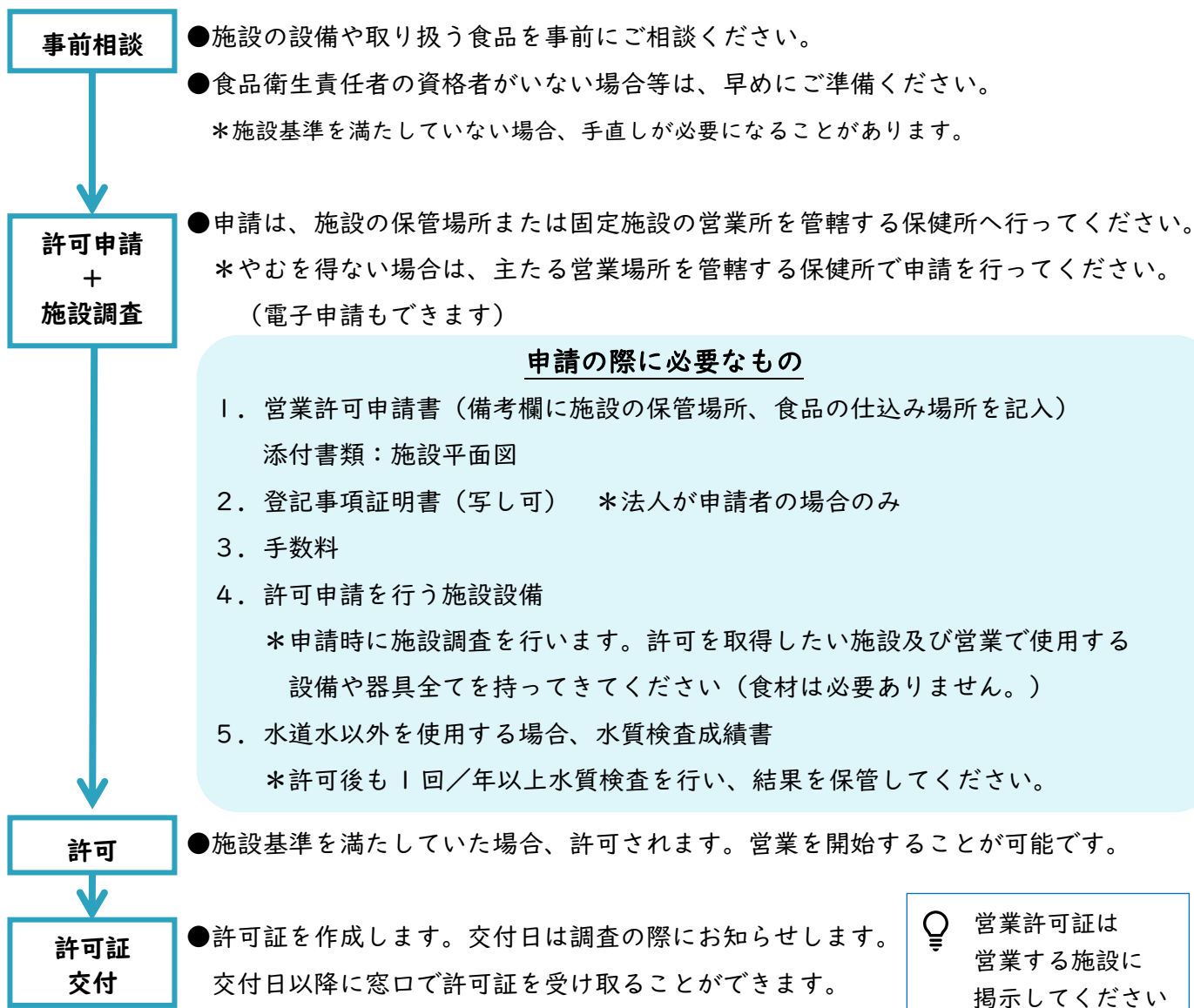
食品の仕込みは、法に基づく許可施設または飲食店営業の施設基準に準じた施設で行うこと。

## 熊本市保健所 食品保健課

〒862-0971 熊本市中央区大江5丁目1番1号ウェルパルクまもと4階（土日祝を除く 8:30~17:00）

電話 096-364-3188 FAX 096-371-5172 メール: shokuhinhoken@city.kumamoto.lg.jp

## 【4 許可申請の流れ】



## 【5 施設の衛生管理について】

- 清潔、清掃等の一般的な衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理を行うこと。

### ★ HACCP (ハサップ) とは？

HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) とは、加熱などの重要な工程を確実に管理することで、食中毒菌や異物など食品の安全を脅かすものが混入するリスクを取り除き、衛生水準を改善していく衛生管理の手法です。

【HACCP に沿った衛生管理の流れ (イメージ)】

衛生管理計画の作成 ▶ 計画に基づき実施 ▶ 記録・確認 ▶ 効果検証

見直し

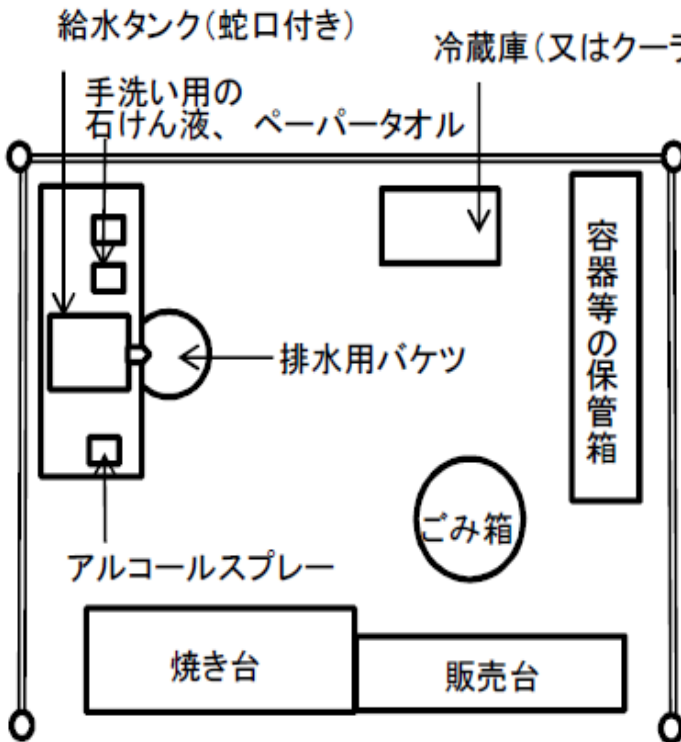
HACCP の考え方を  
取り入れた  
衛生管理のための手引書



衛生管理を 見える化  
しましょう！

## 【6 施設基準について】

### ■施設平面図の例



### ■簡易式の給排水設備の例



#### 給水タンク使用上の注意

- ・水道水又は飲用適の水を使用すること
- ・水の量は許可条件で必要な量以上とする

- 屋根付で、左右及び背面は、ビニールシート等でふさぐこと。
- 地面が土の場合はビニールシートを敷くこと。
- 排水を垂れ流さないこと。

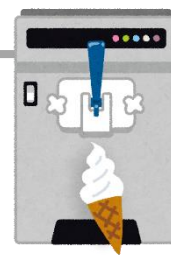
### ●主な施設基準

- <施設> 必要な構造または設備、機械器具及び食品等の取扱い量に応じた十分な広さ。
- <区画> 食品等を取扱う目的以外の場所とは区画する。
- <保管> ねずみ、昆虫、ちり、ほこり、廃水及び廃棄物から食品等の汚染を防止できる保管庫。
- <材質> 床面、内壁及び天井は清掃、洗浄・消毒しやすい材料構造であること。
- <給水設備> 食品衛生上支障のない構造で、水道水等飲用に適する水を十分に供給できるもの。
- <手洗> 従事者の手指を洗浄及び消毒のための消毒薬を備えた流水式手洗い設備。
- <保冷> 取扱食品を常に保存基準の温度以下に冷却保存できる、温度計を備えた冷蔵または冷凍設備。
- <汚物> 廃棄物容器は、十分な容量で清掃しやすく、汚液や汚臭が漏れない不浸透性のもの。

## 【7 簡易な営業における取扱い食品の例】

- 既製品※（注1）を開封、加温、盛り付け等して提供する。

食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、  
缶詰、おでん、かき氷等



- 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する。

食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム（液状ミックスを原料として使用）等



- 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する。

- 既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース（既製品の混合、又は濃縮液※（注2）を希釈したものに限る。）、コーヒー等の飲料を提供する。

※注1 既製品とは、法に基づく営業許可施設又は営業の届出を行った施設において製造された調理することなくそのまま喫食可能な食品であり、包装済みかつ未開封のもの。

※注2 濃縮液は、既製品又は法に基づく許可施設又は飲食店営業の施設基準に準じた施設で製造されたものに限る。

\*包装品をそのまま販売する場合、許可は不要ですがあらかじめ届出が必要な場合があります。

## 【8 食品取扱いの留意点】

- 生もの（刺身、寿司等）は取扱わないこと。
- 原材料の細切等の仕込み行為や、弁当類の調理行為、おにぎりを作る行為は行わないこと。
- 前日調理を行わず、当日に調理を行うこと。
- かき氷、アイスクリーム類、飲物及び既製品を除き、供食前に加熱処理が行われるもの以外は取扱わないこと。



生ものの提供



原材料の細切



おにぎりを握る

これはできません！！