

飲食店営業（仮設営業）について

仮設営業とは、催物等において、組立式又はカプセルショップ等簡易な施設を用いて短期間（2週間を限度とする。）ごとに営業場所を変更又は反復して行う営業をいいます。許可の有効期間は福岡市内で6年間です。

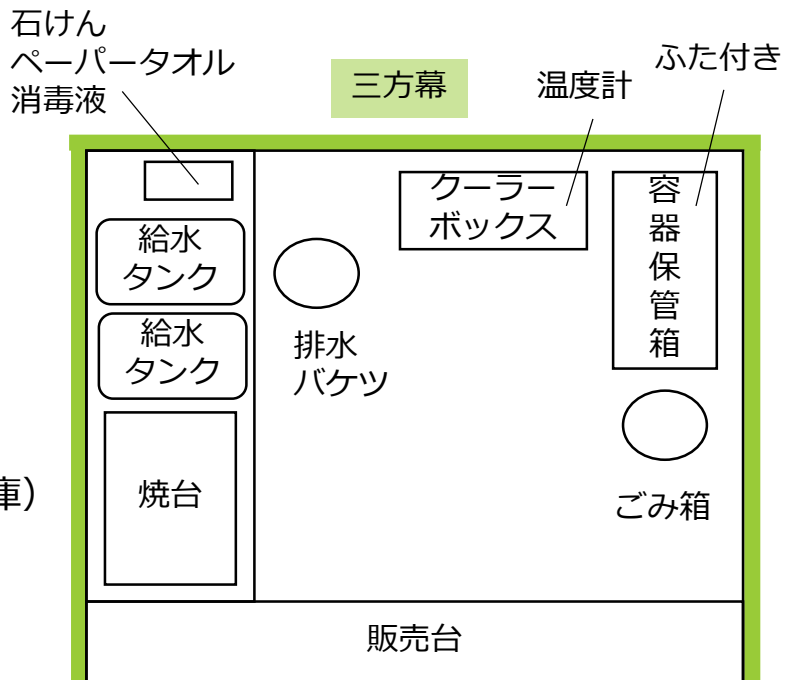
取扱食品

仮設営業で取扱い可能な食品は下表のとおりです。
原則、取扱品目数は1営業許可あたり1品目です。

取扱食品	例
簡易な調理加工により提供できる食品で、提供する直前に十分に加熱されたもの	ホットドッグ、たこ焼き、焼きそば、ラーメン、焼き鳥、おでん、たい焼き、梅が枝餅、ドーナツなど
単に注ぎ分けて提供できる酒類	ビールなど
簡易な調理加工により提供できる飲物で、提供する直前に十分に加熱されたもの	コーヒー、紅茶など
清涼飲料水を単に注ぎ分けたもの	パック入りジュースの注ぎ分けなど
削氷（碎氷を含む。密閉構造の自動削氷又は自動碎氷機を使用する削氷）	かき氷
アイスクリーム類（小分け販売）	アイスクリーム
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類	ソフトクリーム

構造・設備

- 衛生的に作業できる広さ
- 風雨を防ぐことができる構造
- 器具及び容器包装の保管箱
- 流水式手洗い設備
(ポリタンクに蛇口をつけたもの等)
- 石けん、ペーパータオル、消毒液
- 温度計を備えた冷蔵庫（冷凍庫）又はクーラーボックス
- 36リットル以上の水
- ごみ箱



申請手続き

インターネット又は保健所の窓口で営業許可申請の手続きをお願いします。

「食品衛生申請等システム」

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



必要書類等

- 営業許可申請書
- 施設の構造及び設備を示す図面
- 提供食品及び調理方法を記載した書面
- 水質検査成績表の写し(水道水以外の場合)
- 手数料 ¥10,000