

仮設店舗での食品営業許可について（よくある質問）

内容にご不明点等がある場合には、担当窓口（各区衛生課）までご相談ください。

1. 旧法から新法への許可の切り替えについて

Q1 令和4年3月31日までの有効期間のある許可を令和3年5月31日以前に取得しているのですが、令和3年6月1日以降に新法での許可を取り直す必要がありますか？

A1 新法での許可を取り直す必要はありません。
今お持ちの許可書（仙台市のマークが緑色の許可書）で令和4年3月31日まで営業することができます。
提供できる食品の範囲や営業計画書は旧法許可における取扱いのまま変わりありません。
行事等に関する考え方については、旧法許可であっても新法許可における考え方（行事開催期間や開催頻度を問わないもの）となります。

2. 許可申請について

Q2 イベント主催者の方からイベントへの出店を依頼されたのですが、イベント自体が出店可能なかどうか自分で判断できません。どうしたらよいですか？

A2 まず、イベントの主催者にイベント内容を確認してください。
主催者が行事等の判断に迷われている場合は、行事の目的がわかるイベント概要書等をご準備の上、主催者から担当窓口（各区衛生課）までご相談ください。

Q3 臨時営業と仮設営業のどちらを取得したらよいか迷っています。違いは何ですか？

A3 申請手数料、許可の有効期間、営業日数等に違いがあります。
施設基準や提供食品の制限は変わりません。
臨時営業は1回限り（5日未満）の営業を想定しております。
複数の行事に出店を予定されている方は、仮設営業の許可を取得するようにしてください。

Q4 イベント時の営業日数に制限はありますか？

A4 営業日数に制限は特にありません。
イベント期間中において、営業ができます。
ただし、イベントが行事等の要件を満たしている場合に限りです。

仮設店舗での食品営業許可について（よくある質問）

内容にご不明点等がある場合には、担当窓口（各区衛生課）までご相談ください。

2. 許可申請について

Q5 検便を行う必要はありますか？
検便を行っていても営業許可申請できますか？

A5 許可申請時の検便実施は義務ではありませんが、営業時には食品等取扱者の健康状態を把握するために定期的の実施することが望ましいです。

Q6 食品衛生責任者の資格が必要ですか？

A6 必要です。
今資格をお持ちでない方は、お早めに食品衛生責任者養成講習会の受講申し込みを行ってください。
なお、調理師や製菓衛生師の免許等をお持ちの方は、食品衛生責任者養成講習会の受講が免除されます。

Q7 テントを並べて併せて一つの許可を取った場合、食品衛生責任者はテントごとに必要ですか？

A7 テント単位ではなく、許可単位で1名の食品衛生責任者が必要です。

Q8 衛生管理計画はどのように作成すればいいですか？

A8 申請必要書類の「仮設店舗営業計画書（要領様式2又は要領様式3）」をご活用ください。
また、営業時には、作成した衛生管理計画に基づく記録を行ってください。

Q9 仙台市外でも出店する場合はどうしたらよいですか？

A9 出店場所を管轄する保健所で許可を取得する必要がありますので、管轄保健所にご確認ください。
なお、仙台市で取得した許可は仙台市内以外では使用できません。

仮設店舗での食品営業許可について（よくある質問）

内容にご不明点等がある場合には、担当窓口（各区衛生課）までご相談ください。

3. 施設基準について

Q10 仮設店舗での飲食店営業許可の取得を検討しています。営業期間が同一場所で連続して15日以上の場合、15日未満の場合と比較して、どのような設備が必要になりますか？

A10 15日以上営業する場合には、追加して以下の内容を満たす必要があります。

- ・施設は完全区画であること
- ・給水設備も自動的にかつ十分に供給できる水道設備を設けること
- ・冷蔵又は冷凍を必要とする食品を取り扱う場合は、原則として機械式の冷蔵冷凍設備を設けること
- ・食品、容器包装、機械器具等を洗浄するための洗浄設備（シンク等）を設けること

Q11 鮮魚介類の販売方法について、どのような方法が認められていますか？ト口箱等にあて氷をした状態で陳列販売してもよいですか？

A11 鮮魚介類の販売については、次の場合があります。

1. 包装された鮮魚介類の仕入れ販売：営業届出を提出
2. 1以外の場合（丸のまま販売等）：魚介類販売業の許可を取得

1. 魚介類販売の営業届出においては、衛生的な状態かつ適切な温度で保管し、販売してください。
2. 魚介類販売業においては、取扱数量に応じた容積と必要な性能を有し、原則として機械式の冷蔵冷凍設備を設けなければなりません。また、冷蔵冷凍設備には、外部から見やすい位置に温度計を設ける必要があります。
一時的な保管時においては、発泡スチロール製の容器その他の保冷性を有する容器に氷水等を入れて保管しても問題ありません。この場合においても食品の温度管理が適切に行われていることを確認するために、保管温度を確認するための温度計を備える必要があります。

包装した鮮魚介類と未包装の鮮魚介類が混在する場合は、Q18を参照してください。

Q12 なぜ仮設営業等では提供できる食品が制限されるのですか？要領別表に記載されている調理方法以外の食品を提供したい場合どうすればよいですか？

A12 仮設営業等においては、食中毒の発生防止の観点から、調理そのものの複雑さを避けるとともに、作業環境の衛生維持の必要性から、要領別表第1又は要領別表第2に示す簡易な調理による食品のみ提供可能としています。

一般的な飲食店と同様の提供食品を提供するには、通常の飲食店営業許可又は自動車営業による飲食店営業の許可（200リットルの給・排水設備を要する場合）を取得する必要があります。

仮設店舗での食品営業許可について（よくある質問）

内容にご不明点等がある場合には、担当窓口（各区衛生課）までご相談ください。

4. 提供食品について

Q13 コーヒーマシンを使用してもよいですか？
清涼飲料水をジュースサーバー等の別容器に移し替えてから提供してよいですか？

A13 機械で抽出するドリップコーヒーについては、衛生上支障のない場合においては使用しても問題ありません。ただし、機械内の食品が触れる場所について、営業中に十分な洗浄が必要となる場合は、仮設営業では使用できません。
また、清涼飲料水については、既製品を衛生的に小分け又は組み合わせる場合に提供が可能としており、別容器への移し替えてからの提供は認めておりません。

Q14 常温品の食品分類にドリップコーヒーと清涼飲料水がありますが、なぜ分類が常温品なのですか？ドリップコーヒーを熱いまま、清涼飲料水を冷やして提供する予定なのですが、別の分類を選択する必要がありますか？

A14 提供する飲物類について冷蔵等保存方法が定められていない場合は、常温品に分類しています。別の分類を選択する必要はありません。
また、既製品のコーヒー豆を熱湯で抽出すること及び既製品の清涼飲料水常温品を嗜好のために容器のまま冷やして保管することについては常温品の提供方法の範囲で問題ありません。

5. 許可取得後の手続きについて

Q15 イベントごとに提供食品を変更したいのですが、どのような手続きが必要ですか？

A15 提供食品に応じた衛生管理計画書を作成し、営業許可を取得した区の衛生課に提出してください。

Q16 提出していた仮設店舗営業計画書（様式2）に記載のないイベントへの出店が決まったのですが、どのような手続きが必要ですか？

A16 仮設店舗営業計画書（様式2）に新たな出店予定を追記し、営業許可を取得した区の衛生課に提出してください。
提出方法については、窓口での提出のほか、FAXによっても受け付けています。

仮設店舗での食品営業許可について（よくある質問）

内容にご不明点等がある場合には、担当窓口（各区衛生課）までご相談ください。

6. 営業届出について

Q17 仮設店舗での飲食店営業許可を取得したのですが、出店時に、飲食物の調理提供行為とは別に、仕入れた加工食品（要冷蔵・要冷凍）や生鮮品（未包装の鮮魚介類を除く）、別の飲食店営業許可施設で作った弁当の販売も予定しています。この場合、どのような手続きが必要ですか？

A17 この場合、仮設店舗での飲食店営業許可とは別に「営業届出」を提出する必要があります。（長期間常温で保管可能な包装食品のみ販売する場合は、営業届出不要です。）

Q18 仮設営業等による魚介類販売業の許可を取得した場合、包装された鮮魚介類の販売における営業届出は必要ですか？

A18 この場合、営業届出は必要ありません。

※令和3年6月1日より、届出営業（営業許可および届出対象外営業を除く営業）を営む場合には、「届出書」を提出する必要があります。
営業届出については、オンラインで手続きができますので、「食品衛生申請等システム」にアクセスし、届出を行ってください。

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

届出内容や販売食品について、ご不明点等ある場合には、担当窓口（各区衛生課）までご相談ください。