

お祭りやイベントで食品を提供する方へ 出店者版

～営業許可を受けるまで～

食品を調理して提供する場合、原則として営業許可が必要です。

札幌市では、公共性の高い「お祭り」や「イベント」等の適用行事に限って、テント等の簡易な設備で食品を調理・提供する【臨時営業】を認めています。施設や行事内容によって調理できる食品や必要な手続等が異なりますので、詳細は担当窓口（4号）までご相談ください。

おおむね

2か月前まで

許可を受けるまでの流れ

事前相談

- ◎ イベント等の企画段階から事前に担当窓口までご相談ください。
- ◎ 行事概要や設備、提供予定食品、調理工程、仕入先等、詳細について伺います。内容について十分理解されている方が来てください。

- ☒ 会場によっては、食品の提供や火気の使用を禁止している場合がありますので、事前に会場の管理者等に確認をとってください。

許可申請

- ◎ 申請手続は営業開始の**2～3週間前まで**済ませてください。
- ◎ 申請に必要な書類等は一覧表（2号）をご確認ください。

- ☒ できるだけイベント主催者側で取りまとめの上、提出してください。

許可検査

- ◎ 検査は原則、書面審査で実施します。
- ◎ 提供品目やイベント規模等によっては実地検査が必要となります。許可申請時に窓口で検査日時等の打合せを行います。
- ◎ 施設基準（4号）に適合しない場合は許可になりません。不適事項については改善し、再度許可検査を受けてください。

許可証の交付

- ◎ 施設基準適合確認後、許可証を交付します。

営業開始

- ◎ 許可証は外来者から見やすい場所に掲示してください。
- ◎ 順守事項を守って営業してください。

臨時営業の許可の対象（適用行事）

臨時営業が適用となる行事の要件

次のいずれかに該当する行事（営業期間は30日以下）

- ・ 国、札幌市又は他の地方公共団体が主催、共催、協賛、後援する行事
- ・ 祭典、花見等市民を対象として行事で慣例的に食品の提供施設を伴う行事
- ・ 盆踊り、納涼祭、区民祭り、チャリティーバザー等で連合町内会、商店街、各種団体等が主催し、地区住民を対象とする公共的色彩の強い行事

上記の適用行事に該当しない場合（例：デパート、スーパーマーケット等による催事、有料イベント）はテント等の簡易な設備では営業できません。

- ☒ 町内会等が主催して自ら管理運営し、団体構成員の親睦等を目的とした小規模な行事では、許可は不要な場合があります。（許可が不要な場合も、食品の衛生的な取扱いや食中毒防止のため、行事の「実施計画書」を提出してください。）

調理・提供できる食品

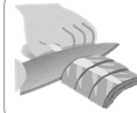
臨時営業許可施設では、調理・加工が簡易な食品（例：現場で焼く、煮る、蒸す等の一回の調理で完成する食品）のみ提供可能です。

施設・設備の状態に応じて制限内容は異なりますが、提供できる食品の例は次のとおりです。

業種	調理・提供できる食品例
飲食店 営業	おでん、豚汁、焼き鳥、焼き貝、いか焼、たこ焼、焼きそば、フライドポテト、ホットドッグ、かき氷、ビール、ジュース類、コーヒー、紅茶、甘酒、たいやき、おやき、クレープ、ドーナツ、べっこう飴、チョコバナナなど

（留意事項）

- 原材料の下処理を行う場合は、営業許可施設等で行ってください。
- 製造に許可が必要な食品を原料として使用する場合は、該当する製造業許可施設で製造されたものを仕入れて使用してください。
- 刺身や生寿司、海鮮丼等の「生食用食品」は、原則調理・提供できません。（一定水準以上の施設や衛生管理を行う場合にのみ提供できます。）
- 調理（下処理を含む）は提供当日に行ってください。



仕込みは許可を受けた施設で！



会場では簡単な調理のみ！



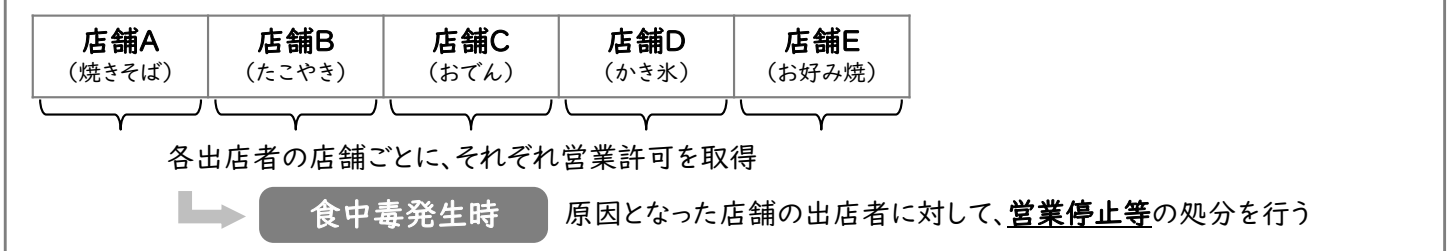
営業許可が不要な行為（営業届出）

仕入れた食品を調理・加工せず、そのままの状態の販売する場合（包装されていない魚介類や食肉を除く）や、綿あめ・焼きとうもろこしなどの簡易な加工品を販売する場合、営業許可は不要ですが、「営業届出」が必要です。

営業許可申請に必要な書類等

	備 考
☐ 営業許可申請書 [様式はHP・窓口で配布]	担当窓口（4号）に申請してください
☐ 施設平面図	設備器具の名称・寸法が記入されている図面
☐ 会場全体図面	会場全体における「店舗の配置」、「トイレの場所」がわかる地図
☐ 提供品目の概要が分かる資料	提供する品目、調理方法、仕入先等をまとめたもの
☐ 食品衛生責任者の 資格を証明するもの	養成講習会の修了証、調理師免許証 など（コピー可）
☐ 水質検査成績書（コピー） [1年以内に実施したもの]	水道水以外の水（井戸水等）を用いる場合に必要 （給水元の施設の管理者等からコピーを入手してください。）
☐ 申請手数料	1施設につき 3,000円
☐ その他	適用行事であることが判る書面（国、札幌市、地方公共団体の後援書等）、イベント概要、チラシ、実行委員会の組織図等※ ※ 事例によって必要書類は異なるため、担当窓口あてご確認ください

許可単位の考え方※

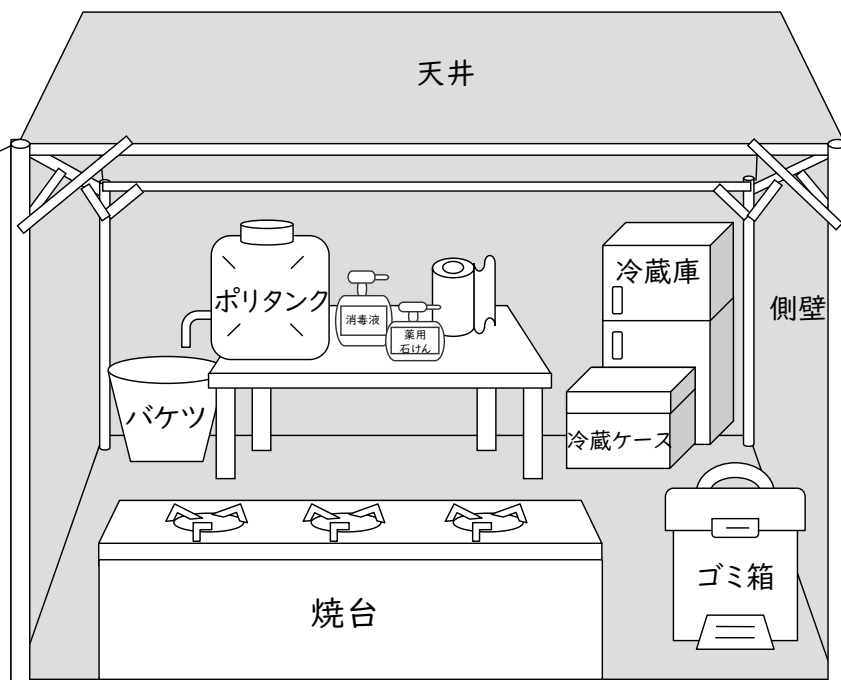
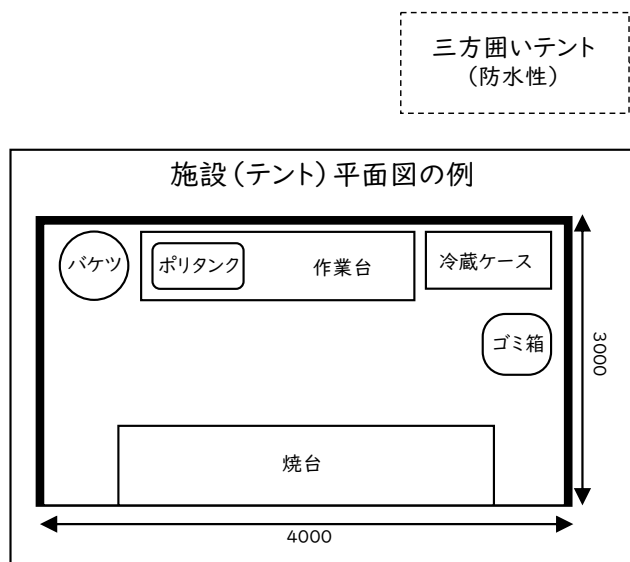


※同一の出店者が複数の店舗（テント等）を出店する場合で、それらの店舗が連結され、1つの施設として見なせる場合には、この限りではありません。

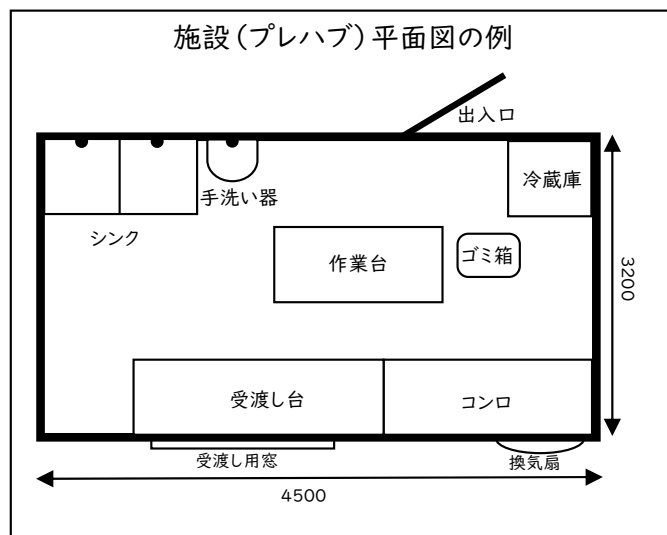
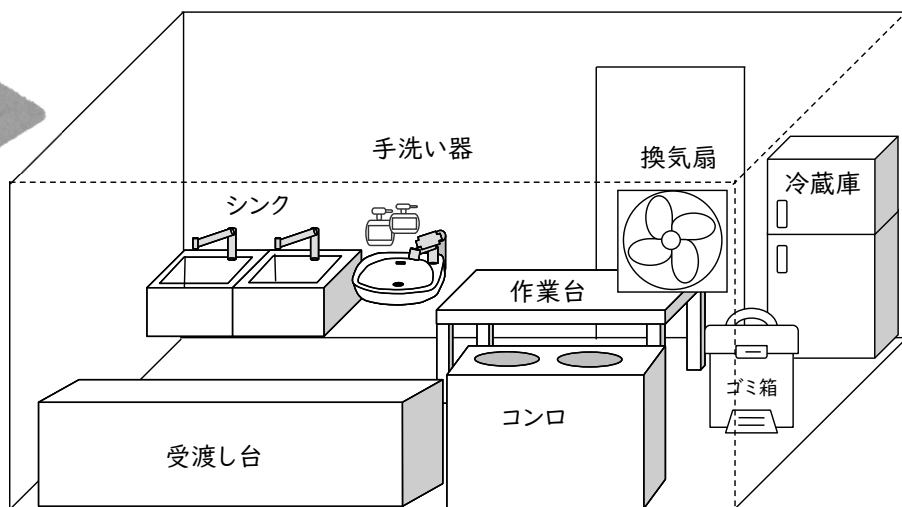
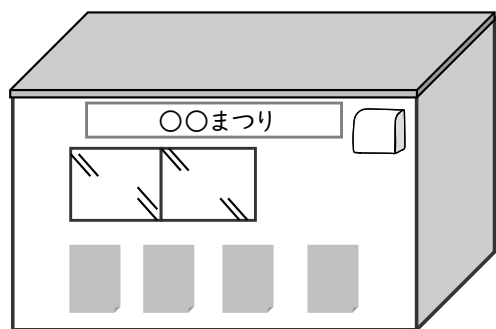
施設平面図と設備の例

テントは臨時営業の場合にのみ認められる特別な形態です。プレハブに比べて提供可能な食品は限られます。提供品目により、プレハブ施設や水道直結の給水設備等が必須になる場合がありますので、担当窓口（4号）あてご確認ください。

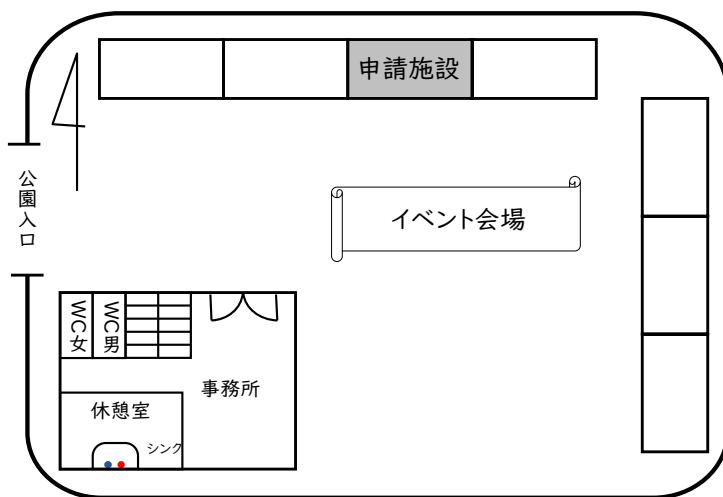
(1) テント施設の場合の例



(2) プレハブ施設の場合の例



会場全体図面の例



施設基準のポイント(抜粋)

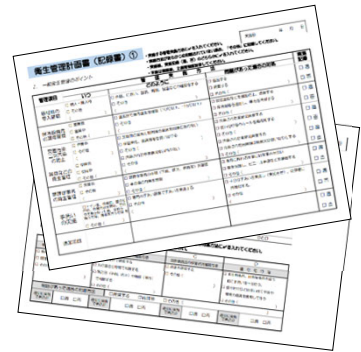
施 設	「プレハブ」又は「天井と側壁3面が付いた防水性テント」等で区画され、食品の取扱量に応じた十分な広さがあること。
冷蔵設備	冷蔵(冷凍)保管が必要な食品の取扱量に応じた「容量」と「性能」の冷蔵設備等を設けること。
洗浄設備	器具類の洗浄に便利な「洗浄設備」及び「手洗設備」を設けること。(調理等に多量の水を使用する場合は流水受槽式の洗浄設備及び手洗設備が必須)
給水設備	使用水を貯水する場合は、十分な容量(概ね18リットル以上)のある給水栓付き貯水タンクを用いること。(調理等に多量の水を使用する場合は水道直結の給水設備が必須)
排水設備	排水設備を設けること。
廃棄物容器	汚液の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を設けること。

営業者の遵守事項(抜粋)

- 手指で直接食品に触れる調理を行う場合にあっては、使い捨て手袋を着用する。
- 手洗設備には、洗浄・消毒剤等及び使い捨てのペーパータオル等を備える。
- 食品は適切な温度と時間の管理を行う。
- 下痢その他の症状を呈している従事者を食品の取扱い作業に従事させない。

また、臨時営業においても、「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。

- 「衛生管理計画書(記録書)」を用いて管理方法を設定し、記録をとる。
- 記録は2週間程度保管する。



相談窓口 (平日8:45~17:15)

- 白石保健センター 生活衛生係
住所：札幌市白石区南郷通1丁目南8-1 白石区複合庁舎4F
電話：011-862-1883

臨時営業に関する詳細や各様式は、札幌市HPにも掲載しています。



【臨時営業を行う方へ】

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/eigyo/rinji-eigyo.html>

