

仮設施設(テント等)で食品を提供する方へ

鹿児島市内で、不特定多数の客に仮設施設(テント等)で食品を調理して提供する場合は、鹿児島市保健所において営業許可申請し、許可を得る必要があります。

※鹿児島市外で営業をされる場合は、営業場所を所管する保健所への申請が必要です。詳しくは営業したい地域の管轄保健所までお問合せください。

許可業種・申請手数料

営業できる業種と申請手数料は下記のとおりです。

業 種	申請手数料	提 供 で き る 食 品 例
飲食店営業(仮設)	8,000円	うどん、焼きそば、たこ焼き、 コップに注いで提供するアルコール飲料 か き 氷、 コップに注いで提供するジュース たい焼き、ドーナツ、回転焼き

提供できる食品

提供できる食品は、原則、簡易な調理で、提供直前に加熱する食品や飲み物、かき氷等です。

※詳細については、3ページの「**仮設施設(テント等)で提供できる食品の例**」をご覧ください。

※ご不明な点については、お早めに鹿児島市保健所(生活衛生課食品衛生係電話:099-803-6885)にお問い合わせください。

食品の仕込み

食品の仕込みは、許可施設又は届出営業施設で行ってください。

申請から許可まで

①事前相談

下記についてご確認ください。

- ・ 提供可能な食品
- ・ 業種
- ・ 申請手数料
- ・ 必要な施設と設備

②営業許可の申請

申請に必要なものは下記のとおりです。

- ・ 営業許可申請書
- ・ 平面図
- ・ 食品衛生責任者を証する書面
- ・ 申請手数料
- ・ 許可を取得する施設一式
- ・ (法人の場合)登記簿謄本(登記事項証明書)
- ・ (井戸水等を使用する場合)水質検査成績書

③調 査

保健所窓口で申請手続き後、施設基準に適合しているか調査を行います。

④営業許可

基準に適合している場合、営業が許可されます。

⑤営業開始

営業開始後は、施設や設備が基準どおり維持管理されているかを点検し、食品の取扱いに十分留意して、安全で衛生的な食品を提供するよう心がけてください。

施設と設備

営業できる業種は下記のとおりです。

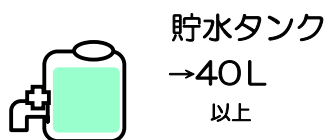
【立面図(例)】

テント（屋根、区画あり）

※原則、側面と後面を覆う（防塵・防灰・防虫）



流水式手洗い設備・洗浄設備 (例)



貯水タンク
→40L
以上

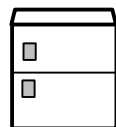
※必要に応じて十分な量を備えてください。



排水容器
排水を受ける専用バケツ等



水道直結の設備
貯水槽無しで水道水を直接
供給できる設備



保管設備
食材や容器包装を衛生的に保管
できる設備。
(必要に応じて、冷蔵・冷凍設備と
温度計等の温度確認設備)



手指の消毒設備
消毒用アルコール、薬用せっけん
使い捨てのペーパータオル等



ふた付きゴミ箱
清掃しやすく、汚水・汚臭漏れのない
耐水性のもの



照明設備
作業場の十分な明るさを確保できる
設備

1. 作業場は、計画取扱数量に応じ衛生的取扱いを保つに十分な広さを有すること。
2. 作業場は、屋根を設け、かつごみ防止の対策が講じられていること。
3. 作業場は、採光又は照明により十分な明るさを得ることができる構造又は設備を備えること。
4. 作業場には、従業員用の流水式手洗い設備及び手指の消毒設備を備えること。
また、必要に応じて食品、器具及び容器等の洗浄設備を備えること。
5. 容器包装や食品原材料等を衛生的に保管できる設備等を備えること。
6. 使用水は、飲用適の水であって、豊富に供給されていること。
貯水タンクはステンレス等の耐水性材料で作られ、外部から内容量が観察できること。
7. 使用水の容量に応じた専用の排水容器を備えること。
8. 作業場内外の適当な場所に、耐水性材料で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚水及び汚臭の漏れないふた付きの廃棄物用の容器を備えること。

仮施設（テント等）で提供できる食品の例

あくまでも例示です。提供の可否については調理工程によって個別の判断になりますのでご注意ください。
 ※ご不明な点については、お早めに鹿児島市保健所（生活衛生課食品衛生係電話：099-803-6885）にお問い合わせください。

●食べ物（例） 簡易な調理工程により提供でき、供食前に十分に加熱された食品

分類	留意事項
めん類 (うどん、そば、ラーメンなど)	① 原則、直前加熱したものを提供すること。（そうめん、冷麺は不可） ② トッピングできる食品は、原則として既製品（生鮮品は除く）のみ、生の野菜等を使用する場合は、殺菌等を行ったもの（※1参照）を使用すること。 ③ 自家製麺は使用しないこと。
ごはん類 (カレーライス、牛丼など)	① ご飯は、テント内で炊飯又は仕込み場所（※2参照）で炊飯したものをテント内で電気式機器で保温し、使用すること。 ② 具材は、直前加熱したものを提供すること。 ③ 具材は当日仕込み場所で仕込み、調理したものに限る。
バーガー類 (ホットドック、ハンバーガーなど)	① カット済み、個包装のパンを使用すること。 ② 直前加熱した具材を挟むか、パンに具材を挟んだ後、直前加熱を行うこと。 ③ 生の野菜類を使用する場合には、市販のカット野菜又は殺菌等を行ったもの（※1参照）を使用すること。 ④ テント内でパン、野菜のカット行為は行わないこと。
焼き物揚げ物	① 冷凍品または仕込み場所（※2参照）で下処理したものをテント内で直前加熱して提供すること。 ② 加熱後、タレ等をからめる行為は行わないこと。 ③ ソーセージ、ハム等の食肉製品は既製品に限る。（自家製は不可）
白熊	トッピングする果物は缶詰又は殺菌等を行ったもの（※1参照）を使用すること。
アルコール飲料	原則、市販品を注ぐのみ。（かき混ぜ行為は行わないこと。行う場合は、使い捨てのマドラーを使用すること。）
回転焼き、たい焼き	
その他の菓子類	① 原則、冷凍既製品を直前加熱し、提供すること。 ② テント内で生地を伸ばしたり、成形する行為は行わないこと。

注）「おにぎり」については、既製品の販売しかできませんのでご注意ください。（テント内で「おにぎり」を握ることはできません）

●飲み物（例） 供食前に加熱調理する飲物の提供、酒類及びアイスクリーム類の小分け提供、削氷営業等

分類	留意事項
ホットドリンク (コーヒー、紅茶など)	
コールドドリンク	① 原則、市販品を注ぐのみ。（かき混ぜ行為は行わないこと。行う場合は、使い捨てのマドラーを使用すること。） ② その場で熱湯抽出したものに市販のロックアイスを加え提供することは可。 ③ 水出し行為は行わないこと。 ④ サーバー、ディスペンサー等は使用しないこと。
アイスクリームソフトクリーム	① 殺菌液状ミックスを原料としたソフトクリーム製造機を用いる場合は、作業場に洗浄設備及び100L以上の貯水タンクを備えること。 ② アイスクリーム類については、ディッシュアップ又はカセット式の機械による方法に限ること。ディッシュアップの場合、使用の都度、器具を洗浄消毒する必要があるため、100L以上の貯水タンクを備えることが望ましい。
かき氷	味付き氷（ラクトアイス、果汁入り氷など）を使用する場合は、水道直結の設備を備えること。

※1: 生の野菜、果物を使用する場合
仕込み場所において大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた洗浄殺菌を行い、短時間で利用できる程度毎に清潔な容器等に小分けし冷蔵保管し、作業場においては小分けした食品用の電気式冷蔵設備を有すること。

※2: 食品の仕込みをする場合
許可施設又は届出営業施設において行うこと。