

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。

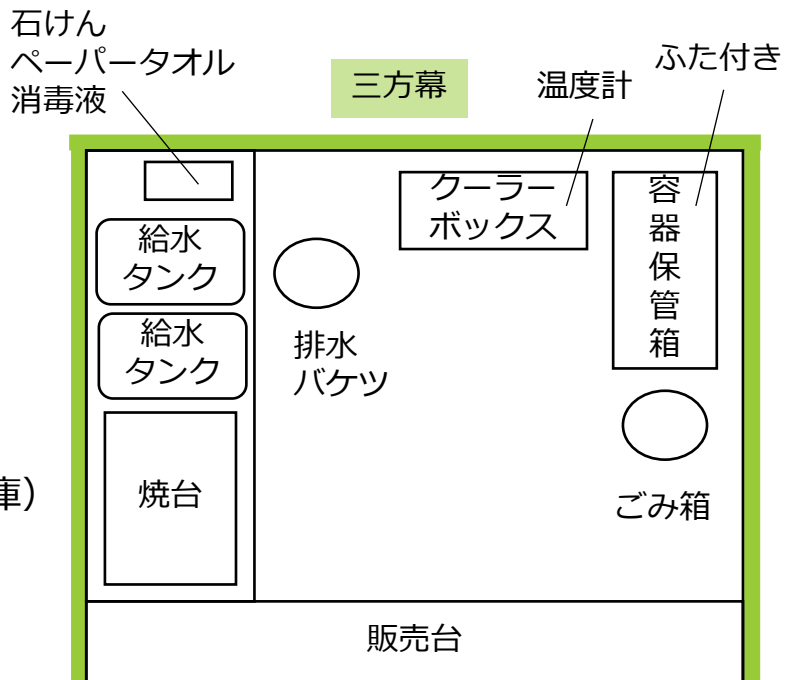
取扱食品

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各衛生課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://i2fas.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