

# 臨時営業（飲食店営業）提供可能品目早見表

(別図 1)

## 提供可

分類	具体例
飲料	ジュース類、コーヒー、ビール、日本酒等
煮物	おでん、おしるこ、カレー、スープ等
揚げ物	唐揚げ、フライドポテト、コロケ等
蒸し物	肉まん、あんまん、シューマイ等
焼き物	焼き鳥、海鮮焼き、お好み焼き、焼きとうもろこし（醤油等で味付けされたもの）等
丼もの	牛丼、豚丼等
麺類	ラーメン、かけそば、かけうどん等
バーガー類	ハンバーガー、ホットドッグ、ケバブ等
アイス・氷菓	かき氷（水のみを原料とするもの）、ワンショット式ソフトクリーム等
あめ菓子類	べっこうあめ、カルメ焼き、フルーツあめ等
焼菓子類	おやき、鈴カステラ、キャラメルポップコーン等
揚菓子類	ドーナツ、チュロス、おかし等
その他菓子	チョコバナナ、クレープ等

## 特別な設備の設置を条件に提供可

品目例	特別な設備
調理や器具の洗浄に大量の水を要する品目（米研ぎ、冷やし麺類、スムージー、削りチゴ、ディッシャー式アイス等）	・流水受槽式シンク（食材洗浄用、器具洗浄用）

## 原則提供不可

分類	具体例
非加熱提供食品（危害中） ※条件Aによる対策を要する	そうざい製造業の許可を取得していない飲食店営業（食堂等）で調理したおにぎり・そう菜等の盛付け（直前加熱されないもの）

分類	具体例
非加熱提供食品（危害大） ※条件A及びBによる対策を要する	生ずし、刺身類、海鮮丼、フリーザー式ソフトクリーム等

- 条件A**  
原材料及び提供品について、72時間以上検食を保存すること。
- 条件B**  
固定店舗の基準に準じた施設で営業すること。（テントでの営業は不可）

※食品を提供する場合は資格を有する食品衛生責任者の設置が必要です

## ■営業許可申請・営業の届出の対象及び手数料

(別図 2)

	業種	品目	例	手数料	食品衛生責任者*2の設置	衛生管理
調理*1	営業許可	飲食店営業	調理品、酒類	焼き鳥、フライドポテト、生ビール	2,200円	要
			ソフトドリンク	コーヒー、紅茶		
			その場で喫食される菓子	クレープ、チュロス		
物販	営業の届出必要	魚介類販売業	包装鮮魚介類	容器包装に入れられた鮮魚介類	— (左の食料品を販売する場合は営業の届出が必要です。複数該当する場合は、主なものをひとつ届け出てください。)	要
		食肉販売業	喫食に加熱が必要な包装食肉	ジンギスカン、ホルモン		
		乳類販売業	牛乳・乳飲料	(缶入り等の乳飲料を除く。)		
		弁当販売業	弁当	弁当、おにぎり		
		野菜果物販売業	果実・野菜類	—		
		米穀類販売業	米穀類	雑穀、豆類、米、麦		
		その他の食料・飲料販売業	菓子・パン	菓子類、あめ類、パン		
			飲料・茶類・酒	酒類及び牛乳以外の飲料、緑茶、紅茶、ココア、コーヒー、酒		
			乾物	水産物及び農産物の乾物		
			卵・乳製品	卵、乳製品（乳類販売業に該当するものを除く。)		
豆腐・かまぼこ等加工食品	豆腐、こんにやく、納豆、漬物、かまぼこ、ちくわ					
料理品	製造された折詰料理、そうざい					
上記に分類されない飲食物品	(営業の届出不要な飲食物品を除く。)					
営業の届出不要	食料・飲料販売業	常温で長期保存しても腐敗、変敗、その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生のおそれがない容器包装に入れられた食料品	カップ麺、包装されたスナック菓子、ペットボトル飲料	— (左の食料品のみを販売する場合は営業の届出は不要です。)	不要	一般的な衛生管理

\*1 注ぐのみ、盛り付けるのみも調理に該当します。

\*2 調理師、栄養士、食品衛生責任者養成講習会の修了者など資格を有する食品衛生責任者の設置が必要です。

\*3 衛生管理計画を作成するとともに、その実施状況について記録することが必要です。

出品物が「特別な設備の設置を条件に提供可」に該当し、流水受槽式シンクの設置が必要な場合は、出店料や各種申請手数料とは別に、追加工事費用をご負担いただけます。また、流水受槽式シンクが設置できる場所には限りがあり、出店場所がご希望に沿えない場合がありますので、予めご了承ください。