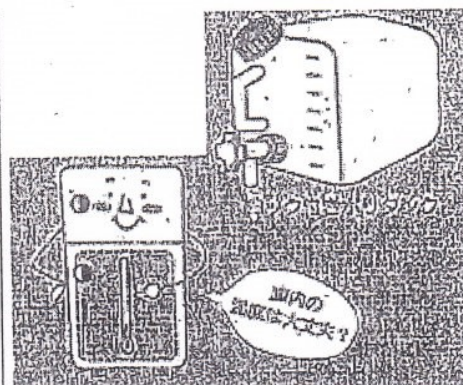
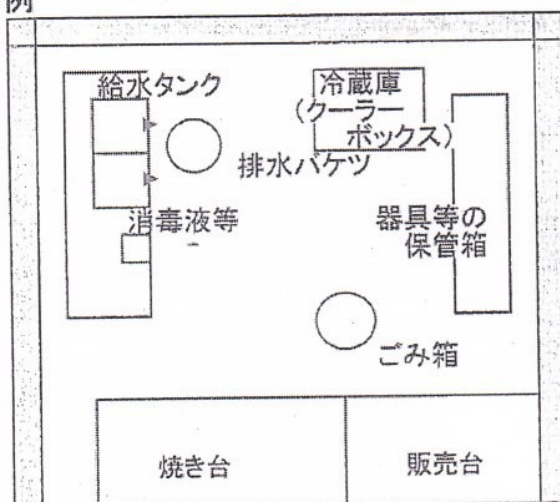


* 仮設営業・臨時営業(イベント等)に必要な設備 *

○ 営業施設(テントなど)は風雨を防ぐことの出来る屋根付き構造で正面以外の三方を囲うこと

- ・ ポリタンクに蛇口をつけた流水式手洗い設備
- ・ 薬用石けん・アルコールスプレーなどの消毒液
- ・ 40L以上の手洗い用の水(20Lのポリタンク2個以上でも可)
- ・ 排水用バケツ, ゴミ箱
- ・ 冷蔵庫(またはクーラーボックス)・冷凍庫(庫内には温度計を設置)
- ・ ペーパータオル, 使い捨てふきん等
- ・ 蓋付きのの保管庫

施設の例



○ イベント等の臨時的な営業でも許可は必要です。

食品の安全を確保するためのいろいろな制限があります

- ・ 提供直前に十分に加熱できる食品に限る。
- ・ 包丁, まな板を使った複雑な調理は出来ない
- ・ 下処理をしたものを, 焼くだけ, 煮るだけなどの単純な調理に限る
- ・ 原材料の細切り, 串刺し, スープ等の仕込み等が必要な原材料を使用する場合は, 営業許可を受けた施設で行うこと。
- ・ 調理は, 施設基準を満たした施設内で行うこと。施設外での調理は出来ません。