

イベント等における臨時営業許可

ページ番号1004154

更新日 2024年7月2日

催し等において、テントなどの簡易な施設を設けて、連続した16日以内に、食品の簡易な調理、販売等を行うことができます。

 [臨時営業許可制度のパンフレット（PDF 327.3KB）](#) 

主な施設設備

- テント等 天井、両側面及び後方をパネル、シートで囲う。作業面においては、100ルクス以上の明るさを保つ。（土間、芝生の上に施設を設ける場合には、床面にシート等を設置する。）
- 給水設備 水道水又は飲用適の水を供給する設備及び排水設備を設ける。（水の使用量が少ない場合は、40リットル以上の貯水タンク及びその容量以上の排水タンクを設ける）
- 流水式洗浄設備及び流水受槽式手洗い設備を設ける。流水受槽手洗い設備には、手指の消毒液を設ける。
- 器具、容器を保管できる戸棚を設ける。
- 必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設ける。（温度計を備える）
- 便所には流水受槽式手洗い設備及び手指消毒液を設ける。
- 食品を水で水冷する場合には、水冷専用の流水受槽式設備を設ける。

提供できる食品

食品の小分け、盛付け及び加熱調理による簡易な調理、製造及び販売する形態に限ります。
生食用の生鮮食品（刺身、すし等）及び生サラダ、生卵等の食品は取り扱うことができません。

めん類

うどん、そば、ラーメン等（様々なトッピングが可能です）
パスタ類（スパゲッティ、ラザニア等）
ざるそば、そうめん（水道直結の給水設備及び水冷専用設備のシンク設置）

ご飯もの

カツカレー、丼物、炊き込みご飯等
（おにぎり、海苔巻き等の加熱後に加工したものは認められません）

パン類

ホットドック、ハンバーガー、ケバブサンド等



- 品目によっては、1年以下の営業許可が必要となる場合があります。
- 原則、1つのメニューにつき、1つの許可が必要です。

食品衛生責任者について

食品営業許可施設には、その施設の衛生管理にあたる「食品衛生責任者」を設置する必要があります。（※原則、専任で設置が必要です。兼任はできません。）

「食品衛生責任者」の資格がない方は、事前に食品衛生責任者養成講習会を受講して資格を取得してください。

詳しくは、下記ホームページをご覧ください。



- ▶ [食品衛生責任者について（よくある質問）](#)
- ▶ [富山市食品衛生協会（外部リンク）](#) 
集合型の講習会について
- ▶ [一般社団法人 富山県食品衛生協会（外部リンク）](#) 
eラーニング方式による講習会について

手数料

飲食店営業：5,000円

申請方法

事前に、営業の期間、取扱い食品及び設備等についてご相談ください。


 [臨時営業許可制度について（PDF 327.3KB）](#) 

このページに関するお問い合わせ

保健所生活衛生課

〒939-8588 富山市蜷川459番地1

電話番号：076-428-1154

 [お問い合わせは専用フォームをご利用ください。](#)