



【許可申請に必要な設備等】

- ◆屋根、側面・背面をテント、板などで囲うこと（三方囲い）
- ◆流水式手洗い設備（40～80リットル以上^{※1}の給水タンク及び同容量の廃水タンク）
- ◆鉄板、コンロなど調理に必要な器具、計量器等
- ◆食品、原材料を保管するクーラーBOX、電気式冷凍・冷蔵庫等^{※2}
- ◆冷凍・冷蔵庫及び加熱・殺菌等のための設備には、見やすい箇所に正確な温度計、圧力計等
- ◆蓋付きゴミ箱
- ◆営業中は営業許可証を掲示すること

※1 手洗い用に備えていただく水の量は営業内容によって異なります。詳細は保健所にご相談ください。

※2 規格基準で保存温度の定めがある食品を保存する際は、電気式冷凍・冷蔵庫を使用してください。

【取扱品目例】

食べ物	焼きそば、お好み焼、たこ焼き、唐揚げ、フライドポテト、うどん（温）等（提供前に直前加熱するもの） かき氷（氷を削り、既製品のシロップ、練乳などをかけたもの）
飲み物	ソフトドリンク（既製品を注ぎ分けたもの） 既製品を希釈、混和したもの ビール、マドラーで混和する程度の酒類
菓子	たい焼き、大判焼き、ベビーカステラ、ドーナツ、ワッフル等

【提供を禁止している食品、禁止している行為】

- ◆提供前に加熱調理しないもの（生野菜、刺身、冷うどん、冷そうめん等）
- ◆カットフルーツ、クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム）
- ◆果物を絞る行為
- ◆食材の一次加工（野菜・果実・肉、魚介類の下処理）

例示していない品目、行為については、高松市保健所生活衛生課食品衛生係（839-2865）にご確認ください。

【衛生管理上守らないといけないこと】

臨時営業であっても HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を実施しなければなりません。

ただし、事業者団体が作成した手引書を活用して衛生管理を実践することが認められています。

＜HACCP に沿った衛生管理とは＞

- ① 「一般衛生管理の取組」及び「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCP に沿った衛生管理）」に関する基準に基づき、衛生管理計画を作成し、食品取扱い従事者等に周知徹底を図ること。
- ② 必要に応じて、施設・設備の清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について、具体的な方法を定めた手順書を作成すること。
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に、また、工程に変更が生じた際などに検証し、必要に応じて内容を見直すこと。