飲食・加工販売について

1. 基本的な考え方

チャレンジショップでは、ブース内に IH 等の簡易な調理設備を設置できますが、ブースに水道設備がないため、通常の飲食店と同じように自由に調理・加工できるわけではありません。

飲食物をその場で調理・加工して提供する場合は、食品衛生法に基づく営業許可や施設設備の基準を満たす必要があります。

そのため、出店を希望される方は、「何を販売するのか」「どのような加工・調理をするのか」を事前に確認する必要があります。

2. 比較的取り組みやすい販売

次のようなものは、一般的に施設内での調理・加工を伴わないため、取り組みやすい販売形態です。

未開封のペットボトル・缶飲料等の販売

包装済みの菓子・食品の販売

仕入れた商品をそのまま販売すること

あらかじめ許可を受けた施設等で製造・包装された商品の販売

※商品によっては別途、営業許可・営業届出等が必要になる場合があります。

3. 事前確認が必要な「加工・調理」

以下のような行為をブース内で行う場合は、事前に保健所への確認が必要です。

IH でお湯を沸かしてコーヒー・紅茶等を提供する

食品を IH で加熱して提供する

ホットサンド等を調理する

スープ等を温めて提供する

食材を切る、混ぜる、盛り付ける

食品を調理して容器に詰めて販売する

調理した料理を皿・容器に盛って提供する

特に、「水を持ち込めば調理できる」というものではありません。

調理を行う場合には、手洗い、器具の洗浄、給水・排水、食品の保管等について、衛生上必要な設備が求められます。

4. 出店前に確認すること

飲食・食品加工を予定している場合は、出店申込みの段階で、次の内容を確認してください。

① 何を販売するか

例：コーヒー、焼き菓子、ホットサンド、スープ等
② どこで製造・加工するか
例：自宅、営業許可施設、チャレンジショップのブース等
③ ブース内で何をするか
例：加熱、調理、盛り付け、ドリンク提供等
④ 給水・洗浄・排水をどのように行うか
これらを確認したうえで、必要に応じて保健所へ事前相談を行います。

5. 重要な注意事項
チャレンジショップでは、IH 等の簡易調理設備が利用できることと、食品の調理・加工販売が許可されていることは別の問題です。
出店者が予定している商品・調理方法によって、必要な許可や設備が異なります。
そのため、飲食・食品加工を予定している方は、商品内容と加工方法を事前に保健所へ相談してください。
また、営業許可等が必要な場合は、出店者自身で保健所への確認・必要な手続きを行っていただきます。

※本資料は、飲食・食品加工販売に関する基本的な考え方を示すものであり、個別の営業形態について営業許可等の取得や営業の実施を保証するものではありません。保健所への相談・確認の結果、希望する営業形態での出店ができない場合があります。