

行事において簡易な施設で 食品を提供する皆さんへ①

～移動型臨時営業について～

「行事における臨時営業等の取扱要綱」平成3年3月26日 2 衛生食第589号

最終改正 令和元年8月30日 31福保健食第1154号

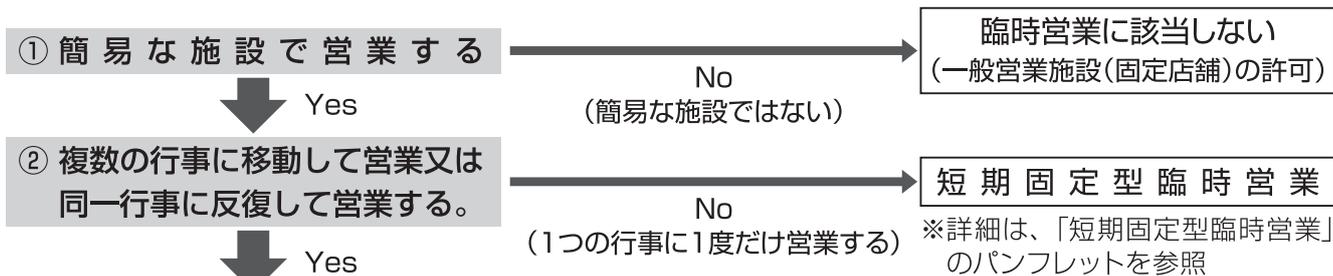
縁日、祭礼等の行事において、簡易な施設を設けて不特定多数を対象に食品を提供する場合は、原則として食品衛生法で定めている営業許可が必要です。

営業許可を取得するためには、保健所に申請をして、知事が定めた施設基準に合致した施設をつくり、保健所の許可を受ける必要があります。

また、営業に当たっては、公衆衛生上講ずべき措置の基準を守らなくてはなりません。詳細については、最寄りの保健所にお尋ねください。

移動型臨時営業とは

一時的に催される行事において、行事のたびに営業場所を移動し、又は反復して簡易な施設で食品提供を行う営業をいいます。(例：複数の行事に移動又は同一行事に反復して営業するいわゆる露天商等)



移動型臨時営業

※イベントの種類や営業方法によって、必要な手続きが異なるため、所管の保健所にご相談ください。

営業できる行事

一時的に催され、不特定多数の者が自由に参加できる、次のような行事で営業できます。ただし、専ら物品販売や興行など、営利を主目的とする行事は除きます。

ア 神社・仏閣の縁日、祭礼
オ 盆踊り

イ 住民祭
カ 花見

ウ 産業祭
キ 歩行者天国

エ 花火大会
ク 彼岸会

営業できる場所

営業できる行事の開催場所の範囲内に限ります。
※営業許可の有効範囲は、都内一円に限られます。

許可業種

飲食店営業（臨時）、菓子製造業（臨時）

許可有効期間

5年

取扱食品

1つの臨時営業許可施設で取り扱うことができる食品は、表1、2に示す食品のうち、1品目のみに限ります。また、食品の取扱いに当たっては、以下の「遵守事項」を必ず守らなければなりません。

表1 飲食店営業（臨時）の取扱食品※1

| 分類 | 食品 |
|---------|---------------------------------------|
| 煮物類 | おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁 |
| 焼物類 | 焼きとり、焼き貝、いか焼き、焼きさつま揚げ、焼きぎょうざ、焼魚 |
| お好み焼類 | たこ焼き、お好み焼、タコス |
| 茹物・蒸し物類 | じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい |
| めん類 | 焼きそば、即席カップ麺 |
| 揚げ物類 | 串かつ、フライドチキン、フライドポテト |
| 喫茶類※2 | ところてん、かき氷、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶 |
| ドッグ類 | ソーセージ類をそのまま、又は衣を付けて焼くか油で揚げたもの、ホットドッグ類 |
| 酒類※2 | 日本酒、ビール、焼酎等 |

※1 飲食店営業（臨時）では、飲料1品目（ところてん及びかき氷を除く喫茶類1品目、または酒類1品目）を、他の分類の食品1品目と併せて提供することができます。

※2 開缶または開栓を行うだけの清涼飲料水及び酒類は、複数品目を取り扱うことができます。

表2 菓子製造業（臨時）の取扱食品

| 分類 | 食品 |
|--------|----------------------------|
| 焼菓子類 | 今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛餅、焼き餅 |
| 揚げ菓子類 | ドーナツ、大学芋 |
| 団子菓子類 | 草団子、焼き団子 |
| まんじゅう類 | 焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう |
| あめ菓子類 | べっこう飴、果実飴、カルメ焼 |
| その他 | 果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの） |

注：餅をつく行為は仕込み場所で行い、営業場所で餅をつくことはできません。

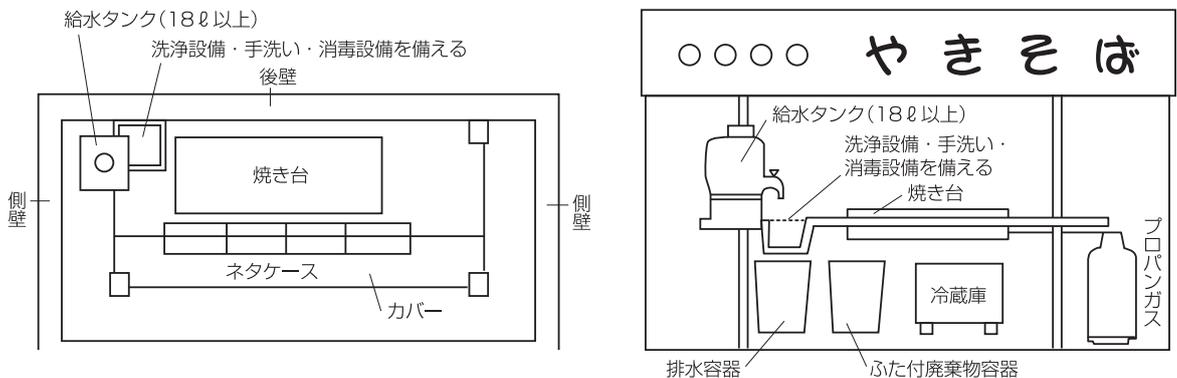
【遵守事項】

- 生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリームの提供は行わないこと。
ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- 原材料の細切等の仕込み行為は営業場所で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用すること。
- 営業場所での製造、加工及び調理に当たり、多量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。
- かき氷については、飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けすること。

施設基準

| | |
|-------|--|
| 構造 | 屋根、側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること。 |
| 洗浄設備 | 器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。 |
| 消毒設備 | 手指を消毒するため、消毒用薬品を入れた容器を備えること。 |
| 格納設備 | 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。 |
| 給水設備 | 蛇口のついた容量 18 リットル以上のふたの付いた容器を備え、使用する水は、飲用適の水であること。 |
| 廃棄物容器 | 廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に処理するためのふたの付いた容器を備えること。 |
| 排水設備 | 排水容器を備えること。 |
| 冷蔵設備 | 必要に応じて、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵設備を備えること。 |

施設 図面例



衛生管理の基準（公衆衛生上講ずべき措置の基準）

- 施設周辺を清潔に保つこと。
- 手洗い設備には、せっけん及び消毒液を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- 施設の補修及び水の補充に努めること。
- 食品、器具、容器包装等は、衛生的に取り扱うこと。
- 営業場所で使用する食器類は、一回限りの使用とし、食器の洗浄を行う場合は、営業場所以外の場所で衛生的に行うこと。
- 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- 廃棄物容器は、汚液、汚臭等が漏れないようにし、かつ、清潔に保つこと。
- 営業場所における調理、加工、製造等の行為は、全て施設内で行うこと。
- 飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、そのおそれがなくなるまでの期間、食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業には十分注意すること。
- 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- 従事者は、爪を短く切り、食品を取り扱う前及び用便後には、手指の洗浄及び消毒を十分に行うこと。

営業許可申請の手続き

① 事前相談

申請先は、原則、主たる営業場所を所管する保健所となります。
ただし、やむを得ない場合は、申請者の住所を所管する都内の保健所でも可能です。
施設の図面等を持参の上、事前に申請する保健所にご相談ください。

② 書類審査

書類は、施設完成予定日の10日くらい前に保健所へ提出してください。
申請時に施設検査の打合せを行います。担当者と連絡方法や検査日等の相談をしてください。

申請の際に必要な書類

- | | |
|---|-----|
| 1 営業許可申請書 | 1 通 |
| ※「主たる営業場所」と「取扱食品」を明記してください。 | |
| 2 営業設備の概要・配置図 | 2 通 |
| 3 仕込み場所の営業許可の写し ※営業許可がある場合 | 1 通 |
| 4 食品衛生責任者の資格を証明するもの（食品衛生責任者手帳等） ※資格を取得している場合は提出してください。 | |
| 5 許可申請手数料 ※手数料については、申請する保健所に確認してください。 | |
| 6 登記事項証明書 ※法人の場合 | 1 通 |

③ 施設検査

検査の際は、営業者の立ち会いの下、保健所による検査を受けてください。
なお、施設基準に適合しない場合は許可になりません。不適事項を改善後、改めて検査日を決めてから再検査を受けてください。

④ 許可書の交付

施設基準適合の確認後、許可書を作成しますが、手続きに数日かかりますので、交付日等についてはあらかじめ打ち合わせてください。
なお、営業許可書の受領には、受領のための印鑑が必要です（認印で可能）。

⑤ 営業開始

営業に当たっては、「**営業時の注意事項**」を必ず守って営業してください。

営業時の注意事項

- 営業中は、営業許可書を施設内の見やすい場所に掲示をするか、携帯してください。（営業許可書は、コピーしたのではなく、原本を掲示又は携帯してください。）
- 近隣に迷惑な行為をしないでください。また、客にもさせないでください。
- 営業場所、時間等について、関係法令に違反しないよう注意してください。