

# 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

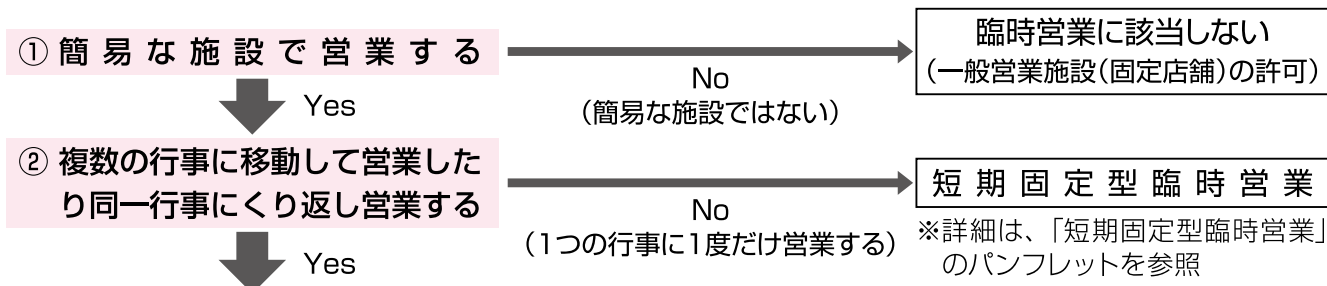
縁日、祭礼等の行事において、簡易な施設を設けて不特定多数を対象に食品を提供する場合は、原則として食品衛生法で定めている営業許可が必要です。

営業許可を取得するためには、知事が定めた施設基準に合致した施設をつくり、保健所に申請をして、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、公衆衛生上必要な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たり、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      イ 住民祭      ウ 産業祭      エ 花火大会  
オ 盆踊り      カ 花見      キ 歩行者天国      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

### 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、以下の表に示す食品のうち、1品目のみに限ります。ただし、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。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 移動型臨時営業の取扱食品

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 <sup>※1</sup>	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 <sup>※1</sup>	日本酒、ビール、焼酎等
焼菓子類	今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛餅 <sup>※2</sup> 、焼き餅 <sup>※2</sup>
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)

※1 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。

※2 餅をつく行為は仕込場所で行い、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)、生クリームを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、大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。

## 守るべき衛生管理について

営業者は国が示す衛生管理の基準に基づき、公衆衛生上必要な措置を定め、それを守る必要があります。

なお、衛生管理の基準に加え、以下の点を意識した衛生管理を行うよう努めましょう。

- 施設の補修及び水の補充に努める。
- 食器器具類は、常に清潔に保つ。
- 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、仕込場所で衛生的に行い、営業場所で行わない。
- 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で適切に行う。
- 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。
- 給水タンクは、定期的に清掃し、清潔に保つこと。また、給水タンクからは、常に飲用に適する水が供給されるようにする。
- 排水の処理は、適正に行う。
- 器具等は、取扱食品等に応じて区分する。
- 取扱品目及び取扱量は、施設の規模等に見合ったものとする。
- 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行う。
- 営業時間外にあっても、施設を衛生的に保てるよう措置を講ずる。
- 1から11までの事項のほか、固定店舗と同様の規定(食品衛生法施行規則 別表第17及び別表第18に規定される基準)を適用する。

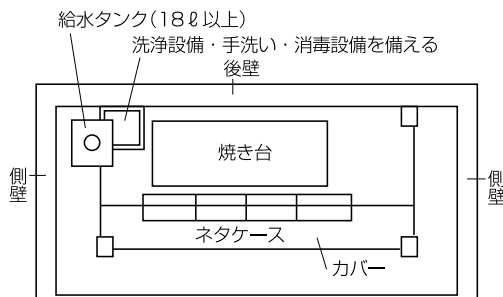
※ただし、簡易な施設に適用することが難しい規定は、適用されません。

## 必要な施設・設備について

許可にあたっては、都が定めた施設・設備の基準を守る必要があります。

施設	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って、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。
天井	食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造または設備を有すること。
内壁及び天井	内壁、天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
内壁	内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
照明設備	照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
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（給水タンク）を備え、使用する水は、飲用に適する水であること。
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。 なお、洗浄設備及び手洗い設備は兼ねることも可能とする。
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。
排水設備	排水容器を備えること。
冷蔵設備	食品または添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵または冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵または冷凍については、法第 13 条第 1 項により別に定められた規格または基準に冷蔵または冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。
駆除設備	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
保管設備	原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
廃棄物	廃棄物を入れる容器または廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
機械器具	食品若しくは添加物の製造または食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
	作業に応じた機械器具等を備えること。
	食品または添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気または殺菌剤で消毒が可能なものであること。
	固定し、または移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
運搬容器	食品または添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
計量器	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

### 施設図面例



## 営業許可申請の手続

### 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。  
※申請を受けてから許可書の交付までに一定の時間を要します。早めに相談しましょう。

### 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」、「取扱食品」、「業態」を明記してください。 |     |
| 2 施設の構造及び設備を示す図面 .....           | 2 通 |
| 3 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）  |     |
| 4 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。      |     |

#### （法人の場合）

営業許可申請書に記載された法人番号により、その法人の存立を確認します。  
そのため、営業許可書に法人番号を記載しない場合は、登記事項証明書を添付してください。

### 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

施設基準への適合を確認した後、許可書を作成しますが、手続きに数日かかりますので、開店日等についてはあらかじめ打ち合わせてください。

### ⑤ 営業開始

営業に当たっては、必要な衛生管理を実施し、食中毒防止に努めましょう。  
なお、取扱い等の変更が生じた場合は変更届が必要なため、保健所に相談しましょう。

## 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、コピーしたものではなく、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ようにしましょう。また、客にもさせないようにしましょう。
- 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ましょう。