

# 行事において簡易な施設で 食品を提供する皆さんへ②

## ～短期固定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

スポーツイベント等の各種行事において、簡易な施設を設けて不特定多数の方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、知事が定めた施設の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、衛生管理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。

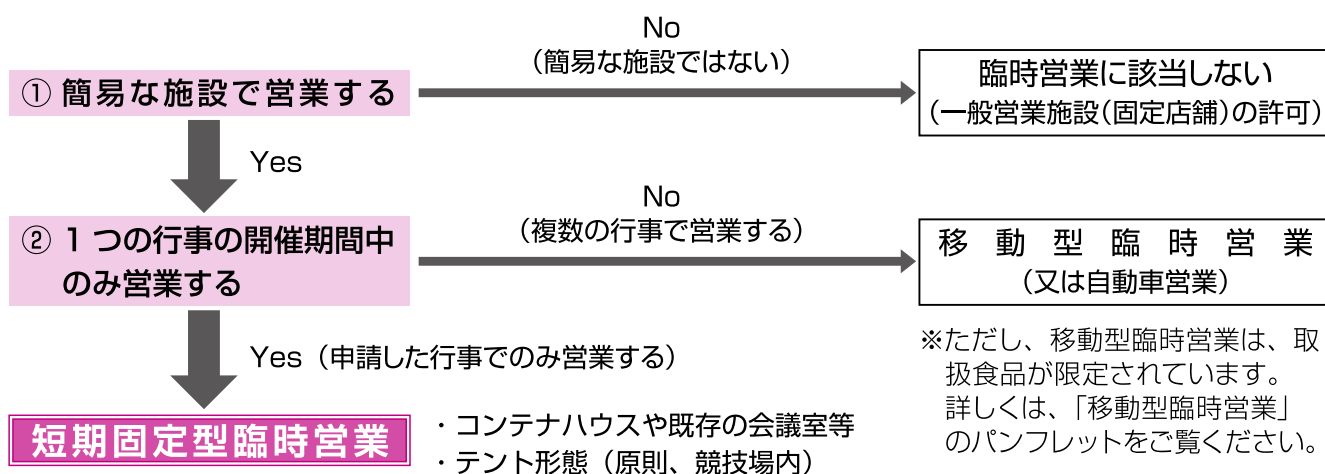
### 短期固定型臨時営業とは

短期固定型臨時営業は、一時的に催される行事において、「申請した行事」の「行事開催期間内」の「申請した営業場所」に限り、コンテナハウスや既存の会議室等に設備を設けた簡易な施設で食品提供を行う営業をいいます。

コンテナハウス等よりもさらに簡易な「テント形態の施設（屋台や露店商のような形態）」で営業する場合は、原則として「競技場」に限り、営業が可能です。

※ただし、営業場所の状況により保健所の判断で競技場以外でも可能とする場合があります。

詳細は保健所にご相談ください。



※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。  
なお、「一時的」の目安は、2、3週間程度としています。

※その他の行事でも可能な場合があります。保健所に相談してください。

- ①地域や産業の活性化を目的とした行事
- ②復興支援や慈善活動を目的とした行事
- ③国際交流を目的とした行事
- ④運動競技を行う行事
- ⑤音楽、演芸を行う行事

### 【対象としていない行事】

- ・年間を通して開催する等、開催頻度が「一時的」ではない行事  
朝市、公営競技（競馬等）、スーパーや百貨店等で連日行われる販売促進イベント
- ・参加者が特定者に限定されており、営業に該当しない行事  
企業内の社員やその家族を対象としたイベント、学園祭など

## 営業できる場所

営業場所は、以下を全て満たす場所に限ります。

- 行事の開催期間中の会場内
- 申請した営業場所
- 固定店舗としての営業許可を受けられない場所  
上下水道等に直結する豊富な水を給排水できる給排水設備が整備できない場所  
(例:ビルのホール、競技場のコンコース、地下鉄のコンコース、公園の敷地内、会議室、倉庫)  
「テント形態の施設」は、上記に加え、原則として競技場の管理敷地内でしか営業できません。

## 許可業種

- 飲食店営業

## 許可有効期間

- 許可の有効期間は、申請した期間となります。
- 申請する期間は、行事開催期間内としてください。

## 取扱食品

- 品目数は、原則、1施設につき1品目となります。ただし、給排水タンク容量が80ℓ以上の場合、複数品目の取扱いが可能です。  
なお、「テント形態の施設」は、給排水タンク容量に関わらず複数品目の取扱いができません。
- 調理加工の操作が同じであれば、1品目扱いとなります。
- 開缶・開栓を行うだけの「清涼飲料水」及び「酒類」については、複数品目の取扱いが可能です。

## 食品を取り扱う際の注意事項

- 生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリームは、取り扱えません。  
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ことは可能です。
- 営業場所では、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡易な調理加工※<sup>1</sup>に限ります。  
原材料のカットや下処理等の仕込み行為は、原則、固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行ってください。仕込場所※<sup>2</sup>で処理した食品は、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してください。
- 営業場所では、調理や製造に当たり、大量の水を必要とする取扱いはできません。  
（例）・麺の水さらしのように調理中に食品や器具類を流水で洗浄する工程があるもの  
・注文の都度洗浄を要する器具を扱うもの
- テント形態の施設の場合は、上記に加えて、提供直前に加熱処理を行わない食品※<sup>3</sup>を取り扱うことはできません。  
ただし、「喫茶類※<sup>4</sup>」及び「酒類」は、提供直前に加熱をしていなくても提供可能です。

※<sup>1</sup>「営業場所のできる簡易な調理加工」とは、以下のようなものです。

- ・盛り付け、トッピング
- ・飲料や原料粉の混合
- ・事前に仕込んだものを焼く、煮る、茹でる、揚げる、蒸す等の簡易な加熱調理
- ・仕込んだ食材の自動調理器具による調理（コーヒーの抽出等）
- ・タンク容量に応じた器具の簡易な洗浄

※<sup>2</sup>「仕込場所」とは、材料のカットや下処理、食品の保管、器具や食器類の洗浄・保管、給水タンクへの給水、排水タンク水の廃棄等を行う場所になります。

仕込場所は、原則、作業内容に応じて営業許可を取得する必要がありますが、以下の場合は、許可不要です。

- ・缶詰、瓶詰、レトルト食品、野菜等、取扱いに営業許可を要さない食品の保管
- ・器具、食器類の洗浄及び保管
- ・給水タンクへの給水又は排水タンク水の廃棄

※<sup>3</sup>「提供直前に加熱処理を行わない食品」の例示は、下表のとおりです。ただし、下線を引いた食品は、喫茶類に該当するため、テント形態の施設でも取扱いが可能です。

【提供直前に加熱しない食品】	【提供直前に加熱する食品】
サラダ、漬物、冷菜、いなりずし、サンドイッチ、かき氷、飲料類	串焼き、焼うどん、バーガー類、ラーメン、コロケ、から揚げ、カレー、丼物
パフェ、ゼリー、わらびもち、あんみつ等 (茶菓子や甘味食品を単に盛り付けたもの)	クレープ、たい焼き、ドーナツ、焼き団子、蒸しまんじゅう

※<sup>4</sup>「喫茶類」とは、「酒類を除く飲料」、「茶菓」、「甘味食品」をいいます。

## 施 設 の 基 準

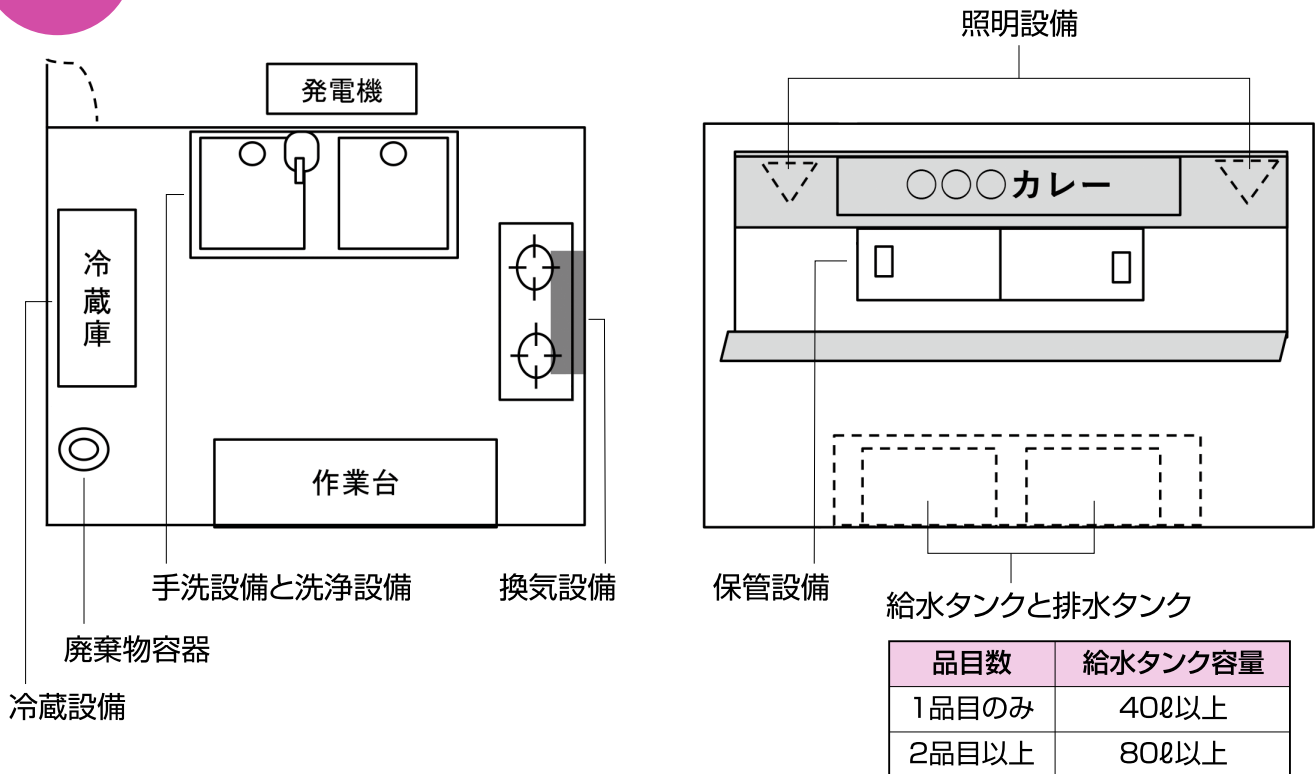
許可にあたっては、都が定めた施設・設備の基準を守る必要があります。

施設 1※	屋根、側壁、床を有し、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。
施設 2※	じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造または設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
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。
床・内壁・天井	床面、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つては、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※	施設内には、取扱食品に応じ、40 リットル以上又は 80 リットル以上の飲用に適する水を供給する給水タンクを備えること。 なお、手洗い設備と洗浄設備で給水タンクを分けることにより、合計で上記タンク容量を満たすことも可能とする。
洗浄設備	従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
手洗い設備	従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
排水設備	給水タンクと同等の容量の排水タンクを備えること。 なお、手洗い設備と洗浄設備で排水タンクを分けることにより、合計で上記タンク容量を満たすことも可能とする。
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つては、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つては、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つては、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。

※「テント形態の施設」の場合

- ・「施設 1」の基準の床に係る規定、「施設 2」の基準のじん埃、ねずみ及び昆虫等に係る構造及び設備の規定は適用しません。
- ・給水設備については、取扱食品によらず、施設内には、40 リットル以上の飲用に適する水を供給する給水タンクを備えることとなります。

## 施設 図面例



## 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。

1. 施設の補修及び水の補充に努める。
2. 食器器具類は、常に清潔に保つ。
3. 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。
4. 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。
5. 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。
6. 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。
7. 排水の処理は、適正に行う。
8. 器具等は、取扱食品等に応じて区分する。
9. 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。
10. 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行う。
11. 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。
12. 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。

## 営業許可申請の手続

- ① 事前相談 行事の1ヶ月前（施設の工事着工前）を目安に、提供食品を決め、施設の図面や行事の内容がわかるチラシ等を持参の上、「行事会場を所管する保健所」へ事前にご相談下さい。
- 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ち合わせを行います。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
2 施設の構造及び設備を示す図面	2通
3 営業の概要	2通
4 行事の内容が分かる書類（チラシ、仕様書等）	1通
5 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）	
6 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。	
<b>（法人の場合）</b>	
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、営業許可申請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。	
<b>【必要に応じて提出する書類】</b>	
営業場所の使用許可書類・承諾書	

- 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されません。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、許可書を交付しますが、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してください。
- 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。
- 行事期間終了後は、速やかに施設を撤去した上で、廃業届を保健所に提出してください。

# 申請書類の書き方

営業許可申請書及び営業設備の概要・配置図の書き方は、「食品関係営業許可申請の手引」を御参照ください。

## 【申請書の記載例】

第9号様式（第18条関係）

(表)

【許可・届出共通】		令和〇年 〇月 〇日
東京都〇〇保健所長 殿		整理番号： ※申請者、届出者による記載は不要です。
<b>営業許可申請書・営業届（新規、継続）</b>		
食品衛生法（第55条第1項）第57条第1項の規定に基づき、次のとおり関係書類を提出します。		
※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。 申請者又は届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（チェック欄☑）		
申請者・届出者情報	郵便番号：000-0000 電話番号：00-0000-0000 電子メールアドレス：tokyo〇〇@tokyo.co.jp	FAX番号：00-0000-0000 法人番号：
申請者・届出者住所	※法人にあつては、所在地 東京都〇〇市〇〇町一丁目1番1号	
(ふりがな)	とうきょう たらう	(生年月日)
申請者・届出者氏名	※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 東京 太郎	
		昭和〇年 〇月 〇日生
営業施設情報	郵便番号：000-0000 電話番号：00-0000-0000 電子メールアドレス：	FAX番号：00-0000-0000
施設の所在地	東京都〇〇市〇〇町二丁目2番2号	
(ふりがな)		
施設の名称、屋号又は商号	カレーショップ（〇〇まつり）	
(ふりがな)	とうきょう たらう	資格の種類
食品衛生責任者の氏名	※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 東京 太郎	受講した講習会
		都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む。） 〇〇協会 講習会名称 養成講習会 令和〇年 〇月 〇日
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装	調理食品	自由記載
		カレー
自動販売機の型番		業態
		短期固定型臨時営業
※引き続き営業許可を受けようとする場合に限り、ただし、複合型そうざい製法業、複合型冷凍食品製法業の場合は、新規の場合を含む。		

営業許可業種	許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考
1	年 月 日	飲食店営業	営業期間は〇年〇月〇日から〇年〇月〇日とする。
2	年 月 日		
3	年 月 日		
4	年 月 日		

## 【申請書類を記載する際の注意点】

### ●営業許可申請書

- ・「施設の名称、屋号又は商号欄」に、行事の名称を「屋号（行事の名称）」のように記載してください。（記入例：「カレーショップ（〇〇まつり）」）
- ・裏面の営業許可業種の「備考欄」に、営業期間を記載してください。営業期間は行事の開催期間内となります。（記入例：「営業期間は〇年〇月〇日から〇年〇月〇日とする。」）

### ●施設の構造及び設備を示す図面

- ・営業場所が行事会場内のどこにあるか確認できる地図を添付又は記載してください。

## 【営業の概要の記載例】

●記載内容について、行事主催者及び営業場所管理者に確認をした上で提出してください。

別記第1号様式		営業の概要		令和〇年 〇月 〇日
申請者	所在地	東京都〇〇市〇〇町一丁目1番1号		
	氏名	東京 太郎		
営業場所	所在地	東京都〇〇市〇〇町二丁目2番2号		
	屋号	カレーショップ(〇〇まつり) 業種( 飲食店営業 )		
仕込場所	所在地	東京都〇〇市〇〇町三丁目3番3号		
	氏名	東京 花子		
	屋号	〇〇〇店 業種( 飲食店営業 )		
行事の内容	名称	〇〇まつり		
	開催場所	東京都〇〇市〇〇町二丁目2番2号		
	開催期間	〇〇年〇月〇日～〇〇年〇月〇日		
行事の主催者	住所	東京都〇〇市〇〇町五丁目5番5号		
	氏名	都庁 二郎 連絡先(000-000-0000)		
営業場所の管理者	住所	東京都〇〇市〇〇町六丁目6番6号		
	氏名	都庁 三郎 連絡先(000-000-0000)		
固定店舗の許可を受けることができない理由		<input checked="" type="checkbox"/> 営業場所において、上下水道等に直結する給排水設備の整備ができない。 <b>【上下水道等に直結する給排水設備の整備ができない理由】</b> <b>構造上の制限により給排水の工事ができない。</b>		
タンク容量	給水	40ℓ (タンク分割する場合: 手洗設備 20ℓ 洗浄設備 20ℓ)		
	排水	40ℓ (タンク分割する場合: 手洗設備 20ℓ 洗浄設備 20ℓ)		
取扱食品及び取扱方法	品目数	単一品目・複数品目( 品目)		
	品目名	カレーライス		
	取扱方法	① <input checked="" type="checkbox"/> 生もの(さしみ、生卵、生肉等)、生クリームを取り扱わない。 ② <input checked="" type="checkbox"/> 営業場所では、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡易な調理加工に限る。 ③ <input checked="" type="checkbox"/> 大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わない。 ④ <input checked="" type="checkbox"/> 喫茶類及び酒類を除き、提供直前に加熱処理を行わないものは取り扱わない。 ⑤ <input checked="" type="checkbox"/> 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。 <b>※①～③、⑤は必ずチェック。④はテント形態の施設の場合は必ずチェックする。</b> <b>【取扱方法】 ※営業内容が分かるよう、具体的に記載</b> <b>営業場所では、炊飯及び盛り付けを行う。</b>		

※1 欄にチェックを入れ、給排水設備の整備ができない理由を記載してください。

【記載例】・建物(土地)の管理者の許可が下りず工事ができない。

・他法令の規定により工事ができない。

※2 営業場所で行う調理内容を具体的に記載してください。

**食中毒を起こさないよう食品の取扱いには十分注意しましょう!**