

臨時営業について

営業の特殊性から、露店営業及び臨時営業等取扱要領により運用している。

適用範囲：季節的又は一時的に行われる祭礼又は催事とし、その期間中の営業とする。

定義：組立式等簡易な施設を設け営業をするもので、営業期間終了後は、その施設を撤去する形態をいう。

適用業種：飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、水産加工食品販売業

取扱食品

業種	品目
飲食店営業	その場で加熱調理し直ちに客に提供するもの、ハンバーガー又はドッグ類（その場で加熱調理したパティやソーセージ類をパンにはさみ直ちに客に提供するものに限る。）、飲料
喫茶店営業	かき氷、ところてん、飲料（酒類を除く。）、アイスクリーム類（その場でコーン等に盛りつけ販売するものに限る。）
菓子製造業	その場で加熱調理し直ちに客に提供する菓子類
乳類販売業	牛乳、乳飲料等（ショーケース等の販売容器を用いて販売する乳類に限る。）
食肉販売業	食肉（専用の作業場で調整された包装食肉に限る。）
魚介類販売業	魚介類（専用の作業場で調整された包装魚介類又は調理行為を行わない魚介類に限る。）
水産加工食品販売業	水産加工食品

取扱食品の制限等

- (1) 生野菜や果物類を使用する場合は、専用の調理器具及び食品洗浄設備を設けること。
- (2) 加熱調理する食品にあっては、その中心部まで十分に加熱すること。
- (3) 米飯は、病原微生物が繁殖する温度帯を避けて保温又は温蔵すること。
- (4) 飲食店営業の取扱品目の「その場で加熱調理し直ちに客に提供するもの」としてめん類を茹で、直ちに流水で冷却後水切りし、付け汁を添えるか、タレをかけて提供する場合、いわゆる「ざるそば（うどん）」「つけ麺」等についても認める。
この場合にあっては、専用の食品洗浄設備を有し、飲用に適する水が十分に供給されていること。
- (5) かき氷の削氷機は密閉式とし、原料の氷は氷雪の成分規格に適合するものであり、あらかじめ削氷して貯蔵した氷の使用は認めないこと。
- (6) クリームを使用する場合は、あらかじめ調整された製品を、その保存基準を守って使用すること。
- (7) あん類は、あん類製造業の許可を有する施設において調製されたあんを使用すること。
- (8) 飲食店営業の取扱食品には喫茶店営業の取扱食品が、魚介類販売業の取扱食品には水産加工食品の取扱品目がそれぞれ含まれる。

【露店営業施設・臨時営業施設の共通基準】

(1) 施設の構造等

ア 施設は、不潔な場所に位置しないこと。

イ 作業場は、専用とし、作業が能率的にできる構造で、取扱量等に応じた面積を有すること。

(2) 作業場の設備

ア 屋根、側壁及び床面を有し、清掃しやすく衛生的な構造であること。ただし、露店営業にあって地面からのじんあいの飛散を防止できる構造であるときは、床面を省略することができる。屋根及び側壁の材質は厚手の合成樹脂又は防水布とすることができる。

イ 採光又は照明が十分であること。

(3) 食品の取扱設備

ア 食品の種類、取扱量に応じた器具及び容器を備えること。

イ 動かし難い機械器具類は、作業及び洗浄又は清掃が容易な位置に配列すること。

ウ 食品に直接接触する器具及び容器は、その構造、材質等が衛生的に良好で、洗浄及び消毒が容易であること。

エ 食品、添加物、器具及び容器包装を個別に、かつ、衛生的に保管できる戸棚、保管容器等の保管設備を設けること。

(4) 給水設備及び汚物処理設備

ア 使用水は、十分供給されていること。この場合において、水道水以外の水を使用するときは、次のとおり給水すること。

① 使用水は、水質検査の結果、飲用に適すると認められたものであること。

② 水源は、便所、汚水だめその他不潔な場所から相当な距離にあり、外部からの汚染のおそれがないこと。

イ 衛生的で十分な容量のある不浸透性の廃棄物容器を備えること。

【臨時営業施設の業種別基準】

(1) 飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業

ア 作業場の設備

① 防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること（販売行為中を除く。）。

② ばい煙、蒸気等の発散する箇所の上部には、必要に応じて換気装置を設けること。

③ 作業場の規模に応じた相当数の温度計及び湿度計を備えること。

④ 作業場には、使用に適した流水式の手洗設備及び手指消毒装置を設けること。

⑤ 作業場には、使用に適した流水式の器具容器洗浄設備及び器具容器消毒設備を設けること。

⑥ 専用の清潔な外衣、帽子及びはき物を備えること。

イ 食品の取扱設備

① 作業場には、使用に適した流水式の食品洗浄設備を設けること。ただし、食材の洗浄を行わない営業においては設けないことができる。

- ② 取扱量に応じた調理器具、作業台及び配膳台を設けること。
- ③ 必要に応じ、使用に適した冷蔵又は冷凍庫を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

ウ 汚物処理設備

必要に応じ、十分な容量の排水タンクを設け、下水道その他衛生上支障ない場所へ排水すること。

(2) 乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業及び水産加工食品販売業

ア 作業場の構造

他と区画した販売所を設けること。ただし乳類販売業にあつては、衛生上支障ないと認められるときは、他と区画しないことができる。

イ 作業場の設備

- ① 魚介類販売業（調理行為を行わない魚介類を販売する場合に限る。）にあつては、作業場の規模に応じた相当数の温度計及び湿度計を備えること。
- ② 使用に適した手洗設備及び手指の消毒薬を備えること。なお、魚介類販売業（調理行為を行わない魚介類を販売する場合に限る。）にあつては、使用に適した流水式の手洗設備及び手指消毒装置とすること。
- ③ 魚介類販売業及び水産加工食品販売業にあつては、販売所には、必要に応じ、使用に適した流水式の器具容器洗浄設備及び器具容器消毒装置を設けること。
- ④ 専用の清潔な外衣、帽子及びはき物を備えること。

ウ 食品の取扱設備

取扱量に応じた専用の冷蔵販売ケースを設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。ただし、冷蔵を要しない水産加工食品のみを取り扱う場合にあつては、冷蔵販売ケースを設けないことができる。

エ 汚物処理設備

必要に応じ、十分な容量の排水タンクを設け、排水先は下水道その他衛生上支障ない場所であること。