

露店営業及び臨時営業等取扱要領

(目的)

第1 この要領は、祭礼又は催事において臨時に施設・設備を設けて食品の調理及び販売を行う営業について、公衆衛生の確保の観点から必要な事項を定めることにより、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の円滑な運用を図り、もってこれらの営業による衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

(定義)

第2 この要領で「露店営業」とは、祭礼又は催事の期間内に臨時に行われる営業であって、組立式等簡易な施設設備により簡易な調理等を行う営業をいう。

2 この要領で「臨時営業」とは、祭礼又は催事の期間内に臨時に行われる営業であって、祭礼又は催事の会場地内に施設を設けて行う営業をいう。

3 この要領で「臨時出店」とは、次の(1)又は(2)に掲げる食品提供行為をいう。

(1) 出店地を管轄する地方公共団体、国又は地域住民団体が主催又は共催する公共的目的を有する催事の期間内に臨時に行われる食品の提供行為であって、次の事項を満たすもの。

ア 出店する催事の目的に沿ったものであって、営利を目的としたものではないこと。

イ 出店期間は、当該催事の期間内に限ること。

(2) 幼稚園、学校、社会福祉施設等において開催される催事の期間内に次のア及びイの事項を満たす臨時に行われる食品の提供行為であって、催事に出席する者及び参加者が、それぞれ次のウ及びエの事項を満たすもの。

ア 営利を目的としたものではないこと。

イ 出店期間は、当該催事の期間内に限ること。

ウ 出店する者は、催事的主催者又は関係者であること。

エ 催事の参加者は、原則として催事の主催者の関係者及び周辺住民等、特定の方に限られること。

(適用範囲)

第3 この要領において適用する祭礼又は催事とは、季節的又は一時的に開催されるものであって、次に例示すものとする。

(1) 社寺の縁日、祭礼（開帳、初詣、彼岸会等）

(2) 住民祭（市町村区民祭、産業祭、文化祭、体育祭等）

(3) 花見、花火大会

(4) 歩行者天国

(5) 学校祭、福祉バザー、病院祭

(6) スポーツ大会

(7) 地域振興、住民交流を目的とするイベント（農業祭、商工祭、畜産振興祭、復興イベント、フリーマーケット等）

(8) その他これに類する催事

(適用業種)

第4 露店営業の業種は、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第35条第1号による飲食店営業とする。

2 臨時営業の業種は、前項に掲げるものに加え、政令第35条第4号による魚介類販売業（調理行為を行わず、包装されていない魚介類を販売する場合に限る。）とする。

（取扱食品）

第5 露店営業の取扱食品は別表1のとおりとし、臨時営業の取扱食品は別表2のとおりとする。
（施設基準）

第6 露店営業及び臨時営業の施設基準は、食品衛生法施行条例（平成11年条例第51号。以下「条例」という。）第4条第2項を適用することとし、その基準は次に掲げるとおりとする。

1 露店営業施設及び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 施設は、食品を取り扱う量に応じた広さを有すること。

(2) 施設の設備

ア 床面、側壁及び天井は、清掃を容易にすることのできる構造であること。ただし、露店営業にあつ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。

イ 採光又は照明が十分であること。

(3) 機械器具等

ア 作業に応じた機械器具等を備えること。

イ 移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に備えること。

ウ 食品に直接接触する機械器具等は、その構造、材質等が衛生的に良好で、洗浄が容易であり、消毒が可能なものであること。

(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 水源は外部から汚染されない構造であること。

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。

2 露店営業施設の基準

(1) 施設の設備

ア 手指洗浄設備を設け、手指の消毒薬を備えること。

イ 必要に応じて、取扱量に応じた衛生的な冷蔵又は冷凍設備を設けること。

(2) 機械器具等

ア 衛生的に作業のできる調理台等を設けること。

イ 使用する食器は使い捨てのものであること。

ウ 冷蔵及び冷凍設備には、温度計を備えること。

(3) 給水及び排水設備

ア 必要に応じて、外部汚染のおそれがなく、その構造、材質等が衛生的に良好で、飲用に適する水を十分に供給できる容量の貯水タンクを設けること。

イ 下水道その他衛生上支障ない場所へ排水する場合を除き、必要な容量の排水容器を設

けること。

3 臨時営業施設の業種別基準

(1) 飲食店営業

ア 施設の設備

- ① じん埃による汚染を防止し、ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること（販売行為中を除く。）。
- ② 換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
- ③ 従事者の手指を洗浄し、及び消毒するための装置を備えた流水式手洗設備を有すること。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。
- ④ 食品等を洗浄するため、使用目的に応じた洗浄設備を有すること。
- ⑤ 必要に応じ、使用に適した冷蔵又は冷凍庫を設けること。

イ 機械器具等

- ① 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。
- ② 冷蔵及び冷凍設備には、温度計を備えること。

ウ 排水設備

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) 魚介類販売業

ア 施設の設備

- ① 従事者の手指を洗浄し、及び消毒するための装置を備えた流水式手洗設備を有すること。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。
- ② 必要に応じ、器具等を洗浄するため、使用目的に応じた洗浄設備を有すること。

イ 機械器具等

取扱量に応じた専用の冷蔵販売ケースを設け、温度計を備えること。

ウ 排水設備

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。

(営業の許可等)

第7 露店営業又は臨時営業により食品の調理及び販売を業として営もうとする者は、法第 55 条の規定による許可を受けなければならない。営業許可申請書は、令和3年4月8日付け3食生第 15 号健康福祉部長通知「食品衛生法に係る様式について」で示す営業許可申請書・営業届(以下「申請書」)によるものとする。ただし、必要事項が満たされていれば、他の様式でも差し支えないものとする。当該申請書の記載方法は別添記載例を参考とする。その他、営業の許可申請及び許可は、次のとおりとする。

1 露店営業

- (1) 営業の許可は、申請者の住所地を管轄する保健所長が行うものとする。ただし、申請者の住所地が他の都道府県にある場合、その他特別な理由があると認められる場合にあっては主たる営業地を管轄する保健所長等が行うものとする。この場合において、申請書の備考に主たる営業予定地を附記させて行うものとする。
- (2) 許可に付す条件は、次のとおりとする。

ア 営業の区域は県内一円とする旨。営業は祭礼又は催事に限る旨。

イ 取扱食品は別表1に掲げる食品のうちの1品目とする旨。

(3) 許可にあたっては、許可証を交付し、許可証（写しを含む）は営業時必ず携帯するよう指導すること。

2 臨時営業

(1) 営業の許可は営業地を管轄する保健所長が行うものとする。この場合において、申請書に次の事項を附記させて行うものとする。

ア 主に出店する祭礼又は催事の名称

イ 取扱品目

(2) 許可に付す条件は次のとおりとする。

ア 出店する祭礼又は催事が限定できる場合にあつてはその名称。出店する祭礼又は催事が限定できない場合にあつては、営業は祭礼又は催事に限る旨。

イ 飲食店営業にあつては、取り扱う食品の品目

ウ 魚介類販売業にあつては調理行為を行わない魚介類を販売する場合に限る旨。

(3) 許可にあたっては、許可証を交付し、許可証（写しを含む）は営業時必ず携帯するよう指導すること。

(臨時出店の取扱食品、施設及び設備等)

第8 臨時出店における食品の提供は、飲食店営業に準ずるものとし、取扱食品は、別表1又は別表2に掲げるものとするよう指導するものとする。

2 臨時出店の施設及び設備等は、第6の臨時営業の基準を準用するよう指導するものとする。ただし、別表1に掲げる食品のうちの1品目に限って取り扱う場合にあつては、第6の露店営業の基準を準用することができるものとする。

(臨時出店の届出、指導)

第9 臨時出店を行う者は、原則としてその都度、出店地を管轄する保健所長に、別記様式1による臨時出店届を提出するものとする。ただし、年間の計画等が決まっているものは、一括で届出しても差し支えない。

2 保健所長は、臨時出店届を受理したときは、届出者に臨時出店届出済証を交付し、届出の内容に応じ必要な指導を行うものとする。

3 臨時出店届出者は、出店時には臨時出店届出済証を携帯すること。

(公衆衛生上必要な措置の基準)

第10 営業者が遵守すべき公衆衛生上必要な措置の基準は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第66条の2及び条例第3条に定めるとおりとする。

(監視指導)

第11 露店営業による営業行為は、機動性を有し広範囲にわたるため、保健所間の連絡を密にし、営業中の実態を把握し、固定店舗と同様に監視指導を行うこと。

2 違反を発見したときは、適切な指導をするとともに許可をした保健所長に通報するものとする。

(行政処分)

第12 営業許可の取消し、営業の禁止及び停止並びに施設の改善命令は、許可をした保健所長が行うものとする。

- 2 違反食品の廃棄及び前項の行政処分以外の処置は、監視を行った保健所長が行うものとする。
- 3 監視を行った保健所長が監視の結果、第1項の行政処分を必要と認めるときは、許可した保健所長にその旨通報するものとする。
- 4 第1項及び第2項の行政処分又は処置を行った保健所長は、その処分の結果を関係保健所長に通知するものとする。

(施行期日及び経過措置)

第13

- 1 この要領は平成元年7月24日から施行する。
- 2 この要領が施行される前に許可されたものについては、当分の間従前の例によることができる。

附 則

この要領は、平成8年2月1日から施行する。

この要領は、平成10年2月21日から施行する。

この要領は、平成12年4月1日から施行する。

この要領は、平成15年4月21日から施行する。

この要領は、平成17年6月17日から施行する。

この要領は、平成18年12月11日から施行する。

この要領は、平成19年6月1日から施行する。

この要領は、平成23年4月1日から施行する。

この要領施行の際、現に旧要領第6の1の(2)イの規定により、許可に付された条件については、当該許可満了の日までは、この要領第7の1の(2)イの条件を付されたものとみなす。

附 則

(施行期日)

- 1 この要領は、令和3年6月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 この要領施行の際、現に食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正前の食品衛生法（以下「旧法」という。）第52条第1項の許可を受けて旧要領第6の営業を営んでいる者は、当該許可に係る旧法第52条第3項の有効期間の満了の日までの間は、なお、従前の例により当該営業を行うことができる。

別表1（露店営業における取扱食品）

1 取扱食品

分類	分類の説明	品目
煮物類	あらかじめ仕込み(具材の細切、煮込み等)し、その場で加熱調理したもの	おでん、豚汁、煮込み、汁粉、ぜんざい、雑煮 等
	その他、煮て販売するもの	
焼き物類	あらかじめ仕込み(細切、串打ち等)し、冷蔵等した具を、その場で焼いたもの	肉串焼き(焼きとり、牛串等)、魚介串焼き(いか焼き等)、焼肉(焼肉、焼きソーセージ類、野菜炒め等)、焼魚介類(焼魚、焼貝等) 等
	生地にあらかじめ仕込み(細切等)し、冷蔵等した具を加えて焼いたもの	お好み焼き、チヂミ、広島焼、たこ焼き 等
	麺にあらかじめ仕込み(細切等)し、冷蔵等した具を加えて焼いたもの	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン 等
	あらかじめ許可営業施設において成型し、冷蔵等した米飯類を、その場で焼いたもの	五平餅、焼きおにぎり、焼餅 等
	その他、焼いて販売するもの	
揚げ物類	あらかじめ揚げる状態に加工した具を揚げたもの	から揚げ、フライドポテト、アメリカンドッグ、春巻き 等
	その他、揚げて販売するもの	
蒸し物類	あらかじめ蒸す状態に加工した具を蒸したもの	蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい 等
	その他、蒸して販売するもの	
飲料 (酒類含む)	コップなどで小分け販売するもの(複数の既製品飲料の混合を含む)(フロート類を除く。)	
焼菓子類	あらかじめ焼く状態に加工した半製品を焼いたもの、生地にあん等を加えて焼いたもの 等	焼団子、焼きまんじゅう、クレープ、たい焼、回転焼 等
揚げ菓子類	あらかじめ焼く状態に加工した半製品を揚げた(蒸した)もの	ドーナッツ類、揚げまんじゅう、蒸しまんじゅう 等
飴菓子類	あらかじめ仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作る飴菓子	べっこう飴、果実飴、カルメ焼 等
バーガー類	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	ハンバーガー又はドッグ類
その他	その場で簡単な調理・加工で提供するもの	かき氷、とろろてん、アイスクリーム類(いわゆるソフトアイスに限る。)、果実チョコ(果実にチョコをからめたもの)、ポップコーン(キャラメル等をからめたもの) 等

2 取扱食品の制限等

- (1) 生もの（さしみ、馬刺し等）は取り扱わないこと。
- (2) 煮る、焼く、揚げる等、加熱調理するものにあつては、その食品の中心部まで十分に加熱すること。
- (3) 加熱調理後の細切や和える等の複雑な調理工程を必要とする品目は取り扱わないこと。
- (4) 米飯類（五平餅、焼きおにぎりを除く。）は取り扱わないこと。
- (5) 原材料の細切等の仕込行為はその場で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、清潔な調理、加工施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで冷蔵保管すること。
- (6) ハンバーガー及びドッグ類に使用する野菜類は、その場で加熱調理したものをを用いること。
- (7) かき氷の原料の氷は冰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。
- (8) 果実等をその場で搾汁する生ジュースは取り扱わないこと。
- (9) いわゆるソフトアイスとは、アイスクリーム類製造業の施設で製造され、個別の包装容器に入れられたアイスクリーム類を、専用の器具を用いてにコーン又はカップに盛り付けるものをいうこと。
- (10) 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。
- (11) 焼菓子類には、焼いた後、ジャム、はちみつ等を塗ったものを含むこと。
- (12) あん類は、あん類の製造が認められる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。
- (13) 生めんゆで行為等その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わないこと。

別表2（臨時営業における取扱食品）

1 取扱食品

	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（酒類を含む。）、かき氷、ところてん、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及びソフトクリームに限る。）、その場で加熱調理し直ちに客に提供する菓子類
魚介類販売業	魚介類（調理行為を行わない魚介類に限る。）

2 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つては、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。

この場合にあつては、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、あん類の製造が認められる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。