

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行われる食品提供行為に対し、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、飲食に起因す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における飲食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における次のア、イの事項を満たす飲食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、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

(4) 花火大会

(5) 歩行者天国

(6) 学校祭

(7) スポーツ大会

(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、食品衛生法施行令第35条第1号による飲食店営業、同条第2号による喫茶店営業、同条第3号による菓子製造業及び食品衛生に関する条例第2条第2項による水産加工食品販売業とする。

2 臨時営業の業種は、前項に掲げるものに加え、食品衛生法施行令第35条第10号による乳類販売業（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。）、同条第12号による

食肉販売業（専用の作業場で調整された包装肉をそのまま販売する場合に限る。）、同条第14号による魚介類販売業（専用の作業場で調整された包装魚介類をそのまま販売する場合又は調理行為を行わ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、食品衛生法に基づく営業の施設についての基準等に関する条例別表第2の第3及び食品衛生に関する条例施行規則第3条のただし書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 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) 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。

2 露店営業施設の基準

(1) 作業場の設備

手指洗浄設備を設け、手指の消毒薬を備えること。

(2) 食品の取扱設備

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 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。

(3) 給水及び汚物処理設備

- 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、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。

(営業の許可等)

第7 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い、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が行うものとする。この場合において、申請書のその他の欄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、次のとおりとし、申請者にその旨記載させて行うものとする。

ア 営業の区域は県下一円とする旨。出店する祭礼又は催事が限定できる場合にあってはその名称。

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、許可指令書及び別記様式第1号による許可済証を交付し、許可指令書又は許可済証は営業時必ず掲示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、申請書のその他の欄に次の事項を附記させて行うものとする。

ア 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の名称

イ 飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業にあっては、取り扱う食品の品目

ウ 乳類販売業にあっては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旨、食肉販売業にあっては専用の作業場で調整された包装肉をそのまま販売する場合に限る旨、魚介類販売業にあっては専用の作業場で調整された包装魚介類をそのまま販売する場合又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、許可指令書は営業時必ず掲示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、喫茶店営業及び菓子製造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。

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。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っては、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、その都度、出店地を管轄する保健所長に、別記様式2による臨時出店届を提出するものとする。

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掲示すること。

(施行期日及び経過措置)

第10

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。

別表1（露店営業における取扱食品）

1 取扱食品

	分類	品目
飲食店営業	煮物類	おでん、豚汁、煮込み等、煮て販売するもの
	焼き物類	焼きとり、牛串、豚串、いか焼き、焼き魚、焼きそば、たこ焼き、お好み焼き、焼きソーセージ類、五平餅（許可営業施設においてあらかじめ成型された五平餅をその場で焼いて販売する場合に限る。）、焼きおにぎり（許可営業施設においてあらかじめ成型されたおにぎりをその場で焼いて販売する場合に限る。）等、焼いて販売するもの
	揚げ物類	から揚げ、フライドポテト、アメリカンドッグ等、あらかじめ揚げる状態に加工されたものを揚げて販売するもの
	蒸し物類	蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等、蒸して販売するもの
	酒類	酒類（コップなどで小分け販売するもの）
	その他	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。）、喫茶店営業に定める品目
喫茶店営業		かき氷、ところてん、飲料（フロート類及び酒類を除く。）、アイスクリーム類（いわゆるソフトアイスに限る。）
菓子製造業	焼菓子類	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	ドーナッツ類、揚げまんじゅう等
	飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼等
	その他	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）
水産加工食品販売業	塩蔵魚介類 乾燥魚介類	塩蔵魚介類及び乾燥魚介類であって保存性の高いもの

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) 飲食店営業にあつて酒類を提供する場合は、併せて酒類以外の飲料を提供することができる。
- (7) 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。
- (8) 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。

- (9) 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。
- (10) 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。
- (11) 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。
- (12) 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。
- (13) 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。
- (14) 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。
- (15) 塩蔵魚介類及び乾燥魚介類で保存性の高いものとは、魚肉中の塩分濃度が3%を超えるものをいい、たらこ、かずのこ等の魚卵塩蔵品及び塩辛を含むこと。

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
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

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冷蔵すること。
- (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。