

# 臨時施設での飲食店営業について

## 1 定義

臨時施設での飲食店営業とは、食品衛生法施行令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業のうち、「屋台、露店等での飲食店営業取扱い要綱」に規定する営業以外であって、短期間のイベント等の開催期間に一時的に設けた簡易な施設において、一定の食品のみを提供する営業をいう。

## 2 申請に必要な書類等

### (1) 営業許可申請書（ア～エを記載）

- ア 仕込み場所
- イ イベント等の開催期間
- ウ 会場における営業場所
- エ 営業期間

### (2) 図面（施設の基準及び設備を示すもの）

### (3) 食品衛生責任者の資格書類（原本又はコピー）

### (4) 申請手数料

\*そのほか、水道水以外の水を使用する場合、11 項目の水質検査結果書（原本+コピー）

## 3 営業の制限

### (1) 取扱品目の制限

その場で喫食させるか、短時間のうちに喫食されることを前提として、そのまま喫食可能な状態とした、以下の食ア及びイに挙げる食品に限る。

- ア 屋台、露店等での飲食店営業で提供可能としている食品
- イ その他の食品

別紙参照【参考：臨時施設での飲食店営業で取り扱い可能な食品（例示）】

- (ア) 大量の水を要しない、2 工程までの簡易な調理により提供される食品
- (イ) 開封、加温、盛り付け等をして提供される既製品（そのまま喫食可能な食品）
- (ウ) 原料ミックスを使用し、自動殺菌機能のついた機械器具で調理したソフトクリーム
- (エ) 既製品以外の自家製ジュース等の飲料

### (2) 食品等の取扱上の制限

- ア 大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理は行わない。
- イ 生食用食肉の提供は行わない。
- ウ 原材料として使用する清涼飲料水、酒類、氷雪及びアイスクリーム類は、法に基づく各製造業の許可を取得した施設で製造されたものであり、法第 13 条第 1 項の規定により定められた規格若しくは基準に適合するものに限る。
- エ 客に飲食させるための食器類は、使い捨てのものを使用する。

#### 4 営業施設の基準

- (1) 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- (2) 食品等を取り扱うことを目的としないあしょと区画されていること。
- (3) じん埃、排水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又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。
- (4) 食品等を取り扱う作用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、換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
- (5) 床面、内壁及び天井は、清掃等を容易にすることができる材料、構造であること。
- (6) 照明設備は、作業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有すること。ただし、作業面において、十分な明るさを有する設備がある場合は、この限りでない。
- (7) 十分な量の水道事業等により供給される水等を施設の必要な場所に供給できる給水設備を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、容量 80 リットル以上のものとする。
- (8) 従事者の手指の洗浄および消毒をする装置を有する流水式手洗い設備を有すること。
- (9) 80 リットル以上の排水を保管することのできる貯水設備又は施設外に適切に排出できる機能を有する排水設備を有すること。
- (10) 食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
- (11) 必要に応じてねずみ、昆虫等が侵入した際に駆除する設備を有すること。
- (12) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染が防磁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、洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
- (13) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を有しており、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。
- (14) 食品等を洗浄するための洗浄設備を有すること。
- (15) 食品の調理をする作業場の機械器具等は、適正に洗浄、保守及び点検を行うことができる構造であること。
- (16) 作業に応じた機械器具等を備えること。
- (17) 食品に直接接触れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
- (18) 組み立て式の機械器具等にあっては、分解及び清掃を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。
- (19) 食品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備えること。
- (20) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えること。