

# 行事において 臨時営業を始められる皆さんへ

「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  
最終改正 平成21年3月27日 20福保健食第3712号

縁日、祭礼等の行事において、不特定多数を対象として簡易な施設を設け食品を提供する場合、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。

また、営業許可を受けるためには、営業許可の申請をして、知事が定めた施設基準に合致した施設をつくり、公衆衛生上講ずべき措置の基準を守ることが必要です。詳細については、最寄りの保健所にお尋ねください。

## 対 象 等

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行う営業を対象とします。ただし、専ら物品販売や興行など、営利を主目的とする行事を除きます。

ア 神社・仏閣の縁日・祭礼	イ 住民祭	ウ 産業祭	エ 花火大会
オ 盆踊り	カ 花見	キ 歩行者天国	ク 彼岸会

## 営 業 種 目

- (1) 飲食店営業（臨時）
- (2) 菓子製造業（臨時）

## 営 業 許 可 申 請

主たる営業地を所管する保健所  
(やむを得ない場合は、申請者の住所地を所管する保健所)

## 許 可 有 効 期 間

5年（ただし、営業許可の有効範囲は、都内一円に限られる。）

## 必 要 書 類 等

- (1) 営業許可申請書……………1部  
(主たる営業地及び取扱食品を明記すること。)
- (2) 営業設備の概要・配置図……………2部
- (3) 許可手数料

## 取扱食品

以下の要件を満たし、かつ、表 1、2 に掲げる食品 1 品目に限る。

※飲食店営業(臨時)は、喫茶類 1 品目(ところてん及びかき氷を除く。)又は酒類 1 品目と、他の 1 品目とを併せて提供することができる。

- (1) 生もの(さしみ、すし等)、生クリームを取り扱わない。
- (2) 原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わない。  
仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ営業許可を受けた施設等で仕込みを行い、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する。
- (3) かき氷には飲用水を使用し、削氷を行う際は、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用い、盛り付けは衛生的な器具を用いる。
- (4) 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。
- (5) ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供直前に加熱処理が行えるもの以外は取り扱わない。

表 1 : 飲食店営業(臨時)の取扱食品

分類	食品
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼物類	焼きとり、焼き貝、いか焼き、焼きさつま揚げ、焼きぎょうざ、焼魚
お好み焼類	たこ焼き、お好み焼、タコス
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい
めん類	焼きそば、即席カップ麺
揚げ物類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト
喫茶類	ところてん、かき氷、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶
ドッグ類	ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの、ホットドッグ類
酒類	日本酒、ビール、焼酎等

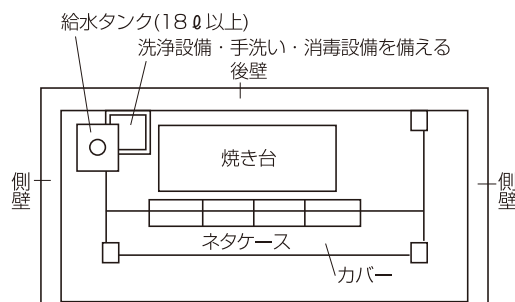
表 2 : 菓子製造業(臨時)の取扱食品

分類	食品
焼菓子類	今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛餅、焼き餅
揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋
団子菓子類	草団子、焼き団子
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
その他	果実チョコ(果実にチョコレートをからめたもの)

## 施設基準

構造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、すべての設備を収容することができるものであり、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。
給水設備	蛇口のついた容量18ℓ以上のふたの付いた容器を備え、使用する水は、水道水又は水道法に定める水質基準に適合する水であること。
洗浄設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。
排水設備	排水容器を備えること。
冷蔵設備	必要に応じて、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵設備を備えること。
格納設備	食品及び器具・容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。
食器類	食器類は、1回使用した後に廃棄するものを使用すること。
廃棄物用設備	廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に処理するためのふたの付いた容器を備えること。
消毒設備	手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備えること。

### 施設 図面例



## 公衆衛生上講ずべき措置の基準

- (1) 出店場所における調理、加工及び製造等の行為はすべて施設内で行うこと。
- (2) 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- (3) 手洗い設備には、せっけん及び消毒液を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (4) 従事者は、つめを短く切り、食品を取り扱う前及び用便後には、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (5) 施設周辺を清潔に保つこと。
- (6) 施設の補修及び水、消毒液等の補充に努めること。
- (7) 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- (8) 廃棄物容器は汚液、汚臭等が漏れないようにし、かつ、清潔に保つこと。
- (9) 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- (10) 飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、そのおそれがなくなるまでの期間、食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業には十分注意すること。

# 手 続

## 事前相談

施設の図面等を持参の上、事前にご相談ください。



## 申請書類の提出

書類は施設完成予定日の10日くらい前に提出してください。



## 施設検査の打合せ

申請の際、担当者と連絡方法や検査日等の相談をしてください。



## 施設検査

検査の際は、営業者が立ち会い、原則として、保健所で検査を受けてください。  
なお、施設基準に適合しない場合には許可になりません。不適事項については改善し、改めて検査日を決めてから再検査を受けてください。



## 許可書の交付

- (1) 施設基準適合確認後、許可書を作成しますが、交付までには数日かかりますので、交付日等についてはあらかじめ打ち合わせてください。
- (2) 営業許可書受領の際は、印鑑が必要です。  
営業許可書が交付されるまで、営業できませんのでご注意ください。



## 営業開始

営業中、常に営業許可書を施設内の見やすい場所に掲示しなければなりません。  
なお、この際、営業許可書をコピーしたものは認められません。  
※営業許可書には取扱食品が明示されています。

備考：近隣に迷惑な行為をしない、また客にもさせないこと。

出店場所、時間等について、関係法令に違反しないようにすること。