

臨時出店の届出制度について
(「露店営業及び臨時営業等取扱要領」抜粋)

(定義)

「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、催事に出店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。

(臨時出店の取扱食品、施設及び設備等)

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、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、露店営業の基準を準用することができるものとする。

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	焼団子、焼きまんじゅう、クレープ、たい焼、回転焼 等
揚菓子類	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、ところてん、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よっては、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) 飲食店営業にあっ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、菓子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) 生めんの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、菓子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。

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、内壁及び天井は、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。
- 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。

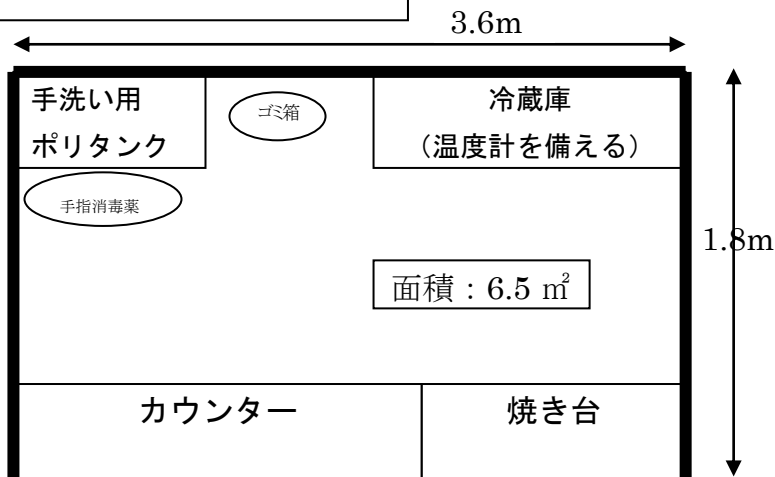
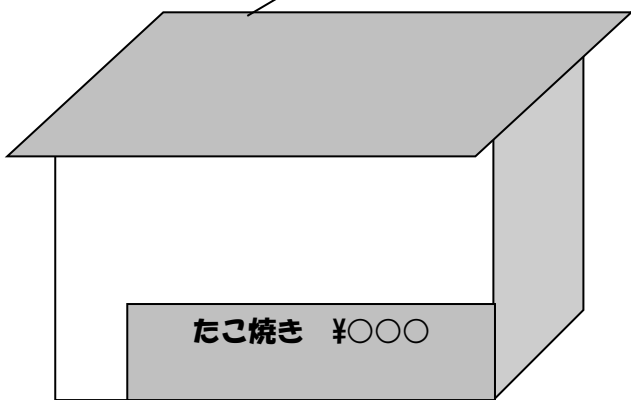
露店営業の例

図面例

ひとつのテントにつき、1つの許可、1品目の取扱い

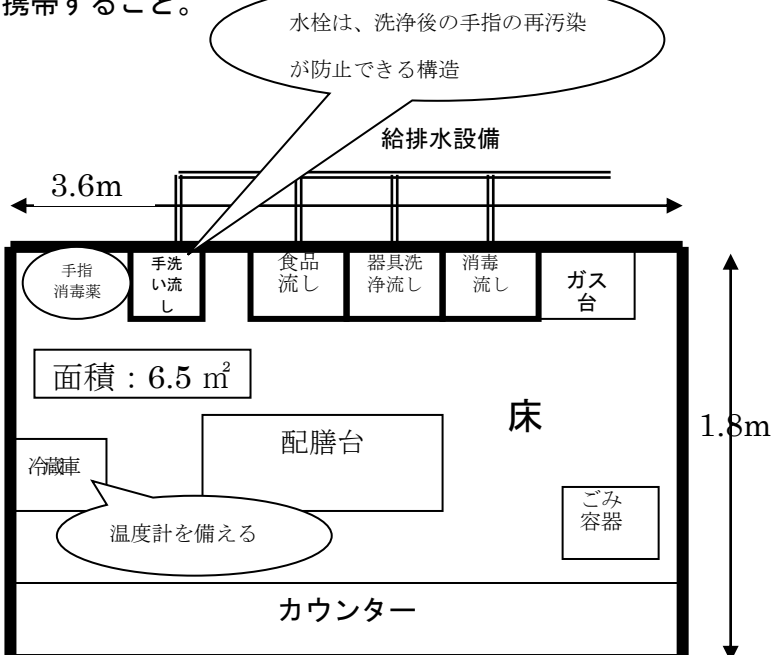
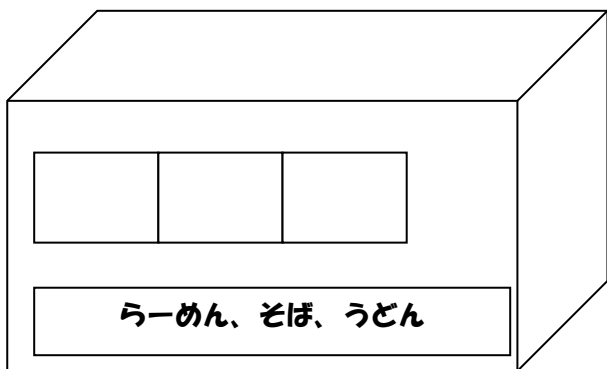
※ひとつのテントで「たこ焼き」と「ビール」二つの提供はできない。テントが二つ、許可が2つ必要。

- ・ 厚手のビニールシート等で、屋根、側面3方向囲む
- ・ 許可証（写しを含む）を携帯



臨時営業の例

- ・ コンテナハウス、厚手のビニールテント等の施設に、床、給排水設備が必要です。
- ・ 一つの施設で一つの許可が必要。許可の範囲内で1品目以上の取扱いができます。
- ・ 営業中は「食品営業許可証」（写しを含む）を携帯すること。



魚介類販売では、取扱量に応じた冷蔵販売ケースを設け、温度計を備えること。

