

仮設店舗による臨時営業等の取扱い要綱

(目的)

第1条 この要綱は、祭礼、縁日等の行事に付随して仮設の店舗を設け、臨時的に営業等を行う場合について、秋田県食品衛生法施行条例（平成12年秋田県条例第54号、（以下「条例」という。）第3条ただし書の規定による衛生上支障のない範囲での取扱いを定めるとともに、公衆衛生の確保の観点から必要な事項について定めることを目的とする。

(定義)

第2条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 営業を認める祭礼、縁日等の行事は次のいずれかに該当するものをいう。
 - ①神社・仏閣の縁日、祭礼など伝統的行事
 - ②花見など慣例的に食品の提供が行われてきた行事
 - ③産業祭、市民祭、花火大会など市町村等が主催・共催する行事
 - ④盆踊り、納涼祭など町内会、商店街等が主催・共催する行事
 - ⑤チャリティーバザー、環境展など、公益性等の内容を判断し保健所長が認めるもの
- (2) 仮設店舗：施設が組み立て式で容易に設置及び解体が可能なものをいう。
- (3) 臨時営業：不特定多数の者を対象に祭礼、縁日等の行事に付随して仮設店舗により行われる営業であり、同一箇所での営業が連続20日未満の営業及び20日以上3月未満の営業をいう。
- (4) 露天営業：前号における営業を、同一の営業者が仮設店舗ごとに移動し、施設が常に復元可能な場合で年間を通じて行う営業をいう。
- (5) 模擬店：営業とは認められない次の行為を行うものをいう。
 - ①学校祭など教育、訓練等の目的での出店
 - ②町内会の祭りなどで特定の者を対象とする出店
- (6) 臨時営業等：臨時営業、露天営業及び模擬店をいう

(取扱い品目)

第3条 臨時営業等における取扱品目は、次の要件を満たすとともに、別表1の範囲及び保健所長が衛生上支障がないと認める品目とする。

- (1) 仮設店舗内での簡易な調理に限ることとし、原材料の細切り、串刺し、スープ等の仕込み行為を行わないこと。仕込み行為の必要な原材料を使用する場合は、営業許可を受けた施設等で行うこと。
- (2) 生食用の生鮮食品（さしみ、寿司、馬刺しなど）及びおにぎりを提供しないこと。

- (3) 臨時営業にあつては、別表1の分類ごとに施設を設けること。
- (4) 露天営業にあつては、別表1の品目ごとに施設を設けること。

(施設基準)

第4条 臨時営業等における施設基準は別表2のとおりとする。

(管理運営基準)

第5条 臨時営業等における管理運営基準は別表3のとおりとする。

(許可手続き等)

第6条 臨時営業を行おうとするものは、営業許可申請書（食品衛生法施行細則（昭和33年2月28日秋田県規則第7号）の様式第2号）に営業期間を明記するとともに、次の書類を添付し、営業地を所管する保健所長に提出すること。

- (1) 過去6ヶ月以内の検便の実施結果書
- (2) 営業施設の平面図（手洗い設備を明示すること）
- (3) 設置場所周辺の見取り図（給水栓及び便所の場所を明示すること）
- (4) 取扱品目及び原材料等の仕入れ先
- (5) 仕込み行為が必要な品目にあつては、仕込み行為を行う場所の営業許可証の写し等

2 露天営業を行おうとするものは、営業許可申請書（食品衛生法施行細則（昭和33年2月28日秋田県規則第7号）の様式第2号）に、次の書類を添付し、施設を保管、管理する場所又は主たる営業地を所管する保健所長に提出すること。

- (1) 過去6ヶ月以内の検便の実施結果書
- (2) 取扱い者氏名
- (3) 営業施設の平面図（手洗い設備を明示すること）
- (4) 施設の写真
- (5) 取扱品目及び原材料等の仕入れ先
- (6) 仕込み行為が必要な品目にあつては、仕込み行為を行う場所の営業許可証の写し等
- (7) 出店計画書

3 臨時営業及び露天営業にあつては、営業許可証を施設に掲示して営業すること。

4 露店営業であつて、県内の他の保健所長（秋田市を含む）の営業許可を受けている施設については、県内全域における営業許可を受けたものとみなし取扱うこととする。

5 模擬店を行う場合であつて、保健所長から事前指導を受ける場合は、主催する責任者が、別紙の届出により行なうこと。

6 模擬店を行う場合は、施設の見やすいところに届出書の写しを掲示すること。

(営業者の責任等)

第7条 営業者は、食品衛生法など関係法令を遵守するとともに、この要綱の規定を遵守すること。

(監視及び行政処分)

第8条 監視は、営業区域を管轄する保健所が実施し、法令違反又は要綱違反を発見した場合は、当該保健所が直ちに措置を講じることとする。

2 露天営業の行政処分は、営業許可を与えた保健所長が行うこととする。ただし、営業許可の取消、禁停止、施設の改善命令以外の措置については、監視を行った保健所長ができるものとする。

3 営業許可を与えた保健所長以外の保健所長が、監視の結果、行政処分を必要と認めるときは、営業許可を与えた保健所長にその旨を通知するものとする。また、営業許可を与えた保健所長以外の保健所長が、行政処分を行った場合は、営業許可を与えた保健所長に報告するものとする。

(補則)

第9条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は別途定める。

附則

この要綱は、平成21年4月1日から施行する。

この要綱の一部改正は、平成22年4月1日から施行する。

この要綱の一部改正は、平成22年12月22日から施行する。

この要綱の一部改正は、平成25年3月15日から施行する。

この要綱の一部改正は、平成25年6月1日から施行する。

この要綱の一部改正は、平成26年10月6日から施行する。

別表1（第3条関係）

1. 飲食店営業	
分類	品目
煮物類	鍋物、おでん、煮込み、豚汁、玉こんにゃく等煮て販売するもの
焼物類	焼きそば、焼鳥、イカ焼き、焼魚、焼餃子、味噌付けたんぽ、お好み焼き、たこ焼き、フランクフルト等焼いて販売するもの
揚げ物類	アメリカンドック、串カツ、唐揚げ、フライドチキン等揚げて販売するもの
ゆで、蒸し物類	うどん、そば、中華麺、蒸し餃子、蒸し焼売等ゆで又は蒸して販売するもの
米飯類	無菌包装米にレトルトパウチ食品をかけて販売するもの
白飯類	白飯を炊き、温蔵（65℃以上の状態）保持しながら販売するもの
酒類(コップ売り)	日本酒、ビール、焼酎等コップなどで小分け販売するもの
2. 喫茶店営業	
飲料類(コップ売り)	コーヒー、清涼飲料水、生ジュース、しるこ、甘酒等コップなどで小分け販売するもの
削氷類	かき氷、フラッペ等
アイスクリーム類	アイスクリーム、氷菓などの小分け販売 ソフトクリーム（調合及び機器の洗浄が不要なものに限る）
3. 菓子製造業	
焼菓子類	今川焼、大判焼、たい焼き、クレープ（生クリームを使用するものを除く）等焼いて販売するもの 五兵衛餅、団子等の菓子の半製品を焼いて販売するもの
揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋等揚げて販売するもの

備考

- ・飲料類の小分け販売は、飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業のいずれかの許可において取扱い可能とする。
- ・酒類の小分け販売は、飲食店営業の許可において取扱い可能とする。

別表2（第4条関係）

- (1) 施設は、不潔な場所に設置しないこと。
- (2) 施設の周囲は、水たまり等が無く、清掃しやすいこと。
- (3) 施設の床が、コンクリート等で舗装されていない場合は、板又はシートなどを敷くこと。
- (4) 施設の天井及び三方の側面は、雨風及びほこりを防ぐ機能のある材質で囲い、前面にはカウンターを設け、カウンターの下部は遮断すること。
ただし、雨風及びほこりを防ぐ措置が講じられ、保健所長が衛生上支障が無いと認める場合は除く。
- (5) 水道直結の流水式の手洗い設備を施設内に設けること。ただし、営業期間が20日未満でかつ白飯類以外の食品を取り扱う業態にあつては、施設の周囲300メートル以内に飲用適の水道の給水栓があり、かつ18リットル以上の水のタンクを施設内に設け手洗い設備とすることができる。
- (6) 適切な排水設備を備えること。ただし、タンク式の手洗い設備の場合は、給水タンクの容量以上の廃水タンクを設け排水設備とすることができる。
- (7) 手洗い設備には手指消毒設備を備えること。
- (8) 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合は、冷蔵庫等を備えること。
- (9) 加熱または温蔵（65℃以上）が必要な食品を取り扱う場合は、必要な設備を備えること。
- (10) ふた付きで十分な容量のある廃棄物容器を備えること。
- (11) 施設の周囲300メートル以内に利用可能な便所があること。

別表3（第5条関係）

- (1) 施設及びその周辺は、清潔に保つこと。
- (2) 施設には、食品の取扱いに不必要な物品を置かないこと。
- (3) 施設には、食品等を取り扱う者以外の者がみだりに立ち入ることのないようにすること。
- (4) 排水及び廃棄物は、衛生上支障のないように適正に処理すること。
- (5) 原材料は、新鮮なものを使用すること。
- (6) 冷蔵等が必要な原材料や下処理した食品は、冷蔵庫等で保管すること。
- (7) 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱して提供すること。
- (8) 食器類は使い捨てのものを使用し、衛生的に保管すること。
- (9) 調理済みの食品を長時間常温で放置しないこと。
- (10) 従事者は清潔な服を着用し、必要に応じ、帽子、使い捨て手袋、マスク等を使用すること。
- (11) 作業前、用便後及び手指が汚染されたときは、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (12) 下痢・発熱などの体調不良や化膿創のある場合は調理に従事しないこと。
- (13) 検便の結果が陽性の場合、調理に従事しないこと。
- (14) かき氷には飲用氷を使用し、手指やほこり等で汚染されないように取り扱うこと。
- (15) 仕込みは、仕込み室において行い、当日中の使用に限ること。
- (16) 客の求めに応じて盛りつけをすること。
- (17) 持ち帰りをせず、早めに食べるように注意すること。

平成 年 月 日

(宛先) 秋田県 保健所長

届出者 住所

氏名

臨時営業等（模擬店）の開設について（届出）

次のとおり開設したいので関係書類を添えて届け出ます。

- 1 施設の所在地
 - 2 施設の名称
 - 3 開設の目的
 - 4 開設の期間 自 平成 年 月 日
至 平成 年 月 日 日間
 - 5 食品取扱責任者（調理責任者）
 - 6 従事者名簿（6ヶ月以内の検便成績書）
 - 7 取扱い品目
 - 8 主たる原材料等の仕入先
 - 9 施設の平面図（手洗い設備を明示）
 - 10 見取り図（給水栓や便所の場所を明示）
- } 別紙のとおり

- 注) 1. 事業の責任者が届出をすること。
2. 写しを施設内に掲示すること。

届出済印

