

## 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、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。
  - ア 神社・仏閣の縁日、祭礼など伝統的行事
  - イ 花見など慣例的に食品の提供が行われてきた行事
  - ウ 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
  - エ 盆踊り、納涼祭など町内会、商店街等が主催・共催する行事
  - オ 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およ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日未満の営業および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、同一の取扱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。
  - ア 学校祭、幼稚園のバザーなど教育、訓練、親睦等の目的での出店
  - イ 町内会やコミュニティセンターの祭りなど親睦の目的で特定の者を対象とする出店
- (6) 臨時営業等：臨時営業、露天営業および模擬店をいう。

### (取扱品目)

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の範囲および保健所長が衛生上支障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)およ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、「仮設店舗による臨時営業等の取扱い要綱」（平成20年12月11日付け生衛-629 秋田県生活環境文化部長通知。）による。

(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2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、臨時営業許可申請書に、次の書類を添付し、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(手洗い設備を明記すること)

(3) 設置場所周辺の見取り図(給水栓および便所の場所を明記すること)

(4) 取扱分類(品目)およ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、露天営業許可申請書に、次の書類を添付し、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(手洗い設備を明記すること)

(3) 施設の写真

(4) 取扱品目およ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

(6) 出店計画書(取扱い者氏名を明記すること)

3 臨時営業およ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 露天営業であつて、県内の他の保健所長の営業許可を受けている施設（以下「市外の露天」という。）については、市内一円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、主催する責任者が届出を行なうこと。

6 模擬店の届出をした場合は、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。

(監視および行政処分)

第8条 保健所長は、市内一円において監視を実施し、法令違反又は要綱違反を発見した場合は、直ちに措置を講じることとする。

2 保健所長は、営業許可を与えた臨時営業等の営業者又は監視の対象となった市外の露天の営業者に対して行政処分を行うことができるものとする。ただし、市外の露天の営業者に対しては、保健所長は、営業許可の取消、禁停止、施設の改善命令の措置を行うことができない。

3 保健所長が、監視の結果、市外の露天の営業者に対する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（秋田市を除く。以下この項において同じ。）にその旨を通知するものとする。また、市外の露天の営業者に対する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。

附 則

この要綱は、平成22年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成23年1月7日から施行する。

附 則

この要綱は、平成25年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成25年6月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成26年12月15日から施行する。

別表1(第3条関係)

業種	分類	品目
飲食店営業	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、味噌付けたんぼ、お好み焼き、たこ焼、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	カレーライス・牛丼等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
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 ソフトクリームは、調合および機器の洗浄が不要なもの
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 5 条関係)

- (1) 施設およびその周辺は、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) 排水および廃棄物は、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、用便後および手指が汚染されたときは、手指の洗浄および消毒を行うこと。
- (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) 検便の結果が陽性だった場合は、調理に従事しないこと。
- (14) かき氷には飲用水を使用し、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) 持ち帰りせず、早めに食べるように注意すること。

(別添)

(第4条関係 施設基準)

仮設店舗による臨時営業等の取扱い要綱

(平成20年12月9日生衛-629 秋田県生活環境文化部長)

- (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) 施設の天井および三方の側面は、雨風およ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、雨風およ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備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。