

(平成 22 年 3 月 31 日設定)

(令和 4 年 6 月 10 日改正)

仮設の店舗による食品営業の取扱要領

第 1 目的

この要領は、仮設の店舗により、飲食物を調理、加工、提供する営業（臨時に行う飲食店営業（以下「臨時飲食店営業」という。））、季節的に行う飲食店営業（以下「季節的飲食店営業」という。））及び露店飲食店営業）の許可及び届出についての運用を定め、食品衛生法の円滑な運営を図り、もってこれらの営業による食品の危害発生の防止を目的とする。

第 2 定義

1 仮設の店舗

飲食物を調理し、加工し、提供することを一時的に行うために、テント等比較的容易に組み立てられ又は設置され、当該行為を行う期間の終了後には撤去する形態の店舗（以下「テント等移動型施設」という。）又は当該行為を行う期間に限って既存の施設・設備を利用し、当該行為を行う期間の終了後には閉鎖する形態の店舗をいう。

2 臨時飲食店営業

仮設の店舗を設け、祭礼、その他の催事（以下「祭礼等」という。）において、30 日以内の期間で、一時的に行う飲食店営業をいう。

3 季節的飲食店営業

営業期間が概ね 1 か月から 4 か月以内であって、花見、芋煮会、海水浴又はスキー等の一般に季節に伴う行楽やイベント等に関連してその季節に限り行う仮設の店舗での営業をいう。

4 露店飲食店営業

県内各地で開催される祭礼等（屋内を除く。）の会場を移動し、営業を行う業態であって、テント等移動型施設のうち復元可能な施設による営業をいう。

第 3 取扱い食品と業務の考え方

仮設の店舗における取扱品目は、次の要件を満たすものとする。

なお、事業者は、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行うことを前提とし、保健所は、原則として、事業者が作成した衛生管理計画及び店舗の設備が適切であるか確認の上、提供品目の妥当性を確認する。

1 テント等移動型施設による営業

- (1) 原則として、直前に加熱して提供する簡易な調理行為又は食品製造業者が製造した既製品を小分けして提供する食品とする。ただし、別表 1 の範囲で保健所長が食品衛生上支障ないと判断される場合はこの限りでない。
- (2) 仕込み行為は、許可施設又は衛生上支障がない固定施設で行うこと。なお、衛生管理上、自宅台所を仕込み場所とすることは認められない。
- (3) 刺身、寿司、生食用食肉、生卵を提供することはできない。
- (4) 使い捨て容器により提供すること。

- (5) 器具の洗浄を行う場合は、洗浄に必要な水量を供給できる設備及び廃水容器を備えること。
- (6) 食材を切る行為は、揚げ物や生果実を2つに切る等の簡易な加工のみ認められる。ただし、この場合、洗浄設備を有すること。

2 固定店舗等で行う営業

既存の施設・設備を利用する形態の店舗やプレハブ又は屋内で区画して行う営業等であって、上下水道に直結する等十分な水を給排水できる設備を有し、衛生上支障がなく作業が行えると認められる場合は、品目の制限は設けない。また、通常の食器の使用も認められる。

3 許可不要の品目

わたあめ、チョコバナナ、焼とうもろこし等農産物の簡易な加工食品は、許可を要せずに提供できる（届出営業）。

第4 管理運営基準

- 1 第3の1に該当する営業の形態の特殊性を考慮して食品衛生法施行規則別表17で定める管理運営基準のうち、第2項ハ～ト、第5項及び第8項については、しんしゃくできるものとする。
- 2 衛生保持のため特に次の事項について指導すること。
 - (1) 手指洗浄設備は、常に使用できる状態にしておくこと。
 - (2) 使用水は水道水又は飲用に適する水であること。
 - (3) 調理、加工等の行為はすべて施設内で行うこと。

第5 施設基準

食品衛生法施行条例別表第1に掲げる施設基準を満たすこと。

- 1 別表第1第4項(8)の「流水式手洗い設備」とは、18L以上のコック付きポリタンク等を想定していること。
- 2 同第8項(4)ロについて、施設をテント等移動型施設とする場合は、原則として天井を有し、側面3面が囲われているものをいうこと。

第6 営業許可申請

- 1 申請書記載事項及び添付書類について
事業者は、営業許可申請する際、次の事項に留意すること。
 - (1) 臨時飲食店営業及び季節的飲食店営業
 - ア 営業許可申請書には、次の事項を記載すること。
 - (ア)「営業施設情報」の「業態」欄には、臨時飲食店又は季節的飲食店である旨記載する。
 - (イ)「備考」には、営業期間及び祭礼等名を記載する。
 - イ 構造設備を示す図面を添付すること。また、水道水以外の飲用に適する水を使用する場合は、水質検査の結果を併せて添付すること。
 - ウ 次の書類を保健所に提示すること。
 - (ア)申請者が法人の場合、登記事項証明書又はその写し（申請書に「法人番号」

を記載した場合を除く。)

(イ) 食品衛生責任者の資格を証する書類

(ウ) 食品衛生法施行規則第 66 条の 2 第 3 項第 1 号に基づく衛生管理計画

(2) 露店飲食店営業

ア 申請書の営業施設情報欄には、次の事項を記載すること。

(ア) 「郵便番号」には、主たる営業地の郵便番号を記載する。

(イ) 「施設の所在地」には、営業場所（山形県一円、主な営業場所等）を記載する。 例：山形県〇〇市（主な営業場所）ほか山形県一円

(ウ) 「業態」欄に露店飲食店である旨記載する。

イ 本県内における 1 年間の概ねの出店予定計画を記載した書面及び施設の状況が十分に明らかにされている写真（外観、設備等がわかる複数枚のもの）を添付すること。

ウ 水道水以外の飲用に適する水を使用する場合は、水質検査の結果を添付すること。

エ 次の書類を保健所に提示すること。

(ア) 申請者が法人の場合、登記事項証明書又はその写し（申請書に「法人番号」を記載した場合を除く。）

(イ) 食品衛生責任者の資格を証する書類

(ウ) 食品衛生法施行規則第 66 条の 2 第 3 項第 1 号に基づく衛生管理計画 2 施設と取扱食品に係る指導について

保健所は、取扱い予定の食品が当該施設において、衛生上支障なく調理等を行えるかを精査し、必要に応じて指導を行うこと。

第 7 営業許可等

1 露店飲食店営業の許可申請は、主たる営業地を管轄する保健所長に対し行うものとする。

2 保健所長は、審査した状況に応じて、営業許可証に食品衛生上必要な条件を付すことができる。

例：「簡易な営業に限る。」

3 「山形市仮設の店舗による食品営業の取扱要領」により許可を受けた者が、本県内で露店飲食店営業を行う場合については、この要領により許可を受けたものとみなす。

4 施設の所在地を「県内一円」とするなど、山形市以外でも営業するものとして山形市に営業届出を行った者は、本県内で届出を行った者とみなす。

第 8 その他

1 同じ場所で店舗の設置及び撤去を繰り返し行う営業については、30 日の期間内であれば、同一許可の範囲内とする。ただし、同一の祭礼等に限る。

2 同一場所で連続して 30 日を超えて営業を行う場合や、スーパー又は産直施設の店頭などにおいて反復継続的に営業する場合等、社会通念上祭礼等とは認識されない状況で営業する場合は、飲食店営業の施設基準を満たした固定店舗での営業許可を取得すること。

別表 1

テント等移動型施設による営業における提供食品と提供する上での要件

食品	要件
生野菜及び生果物	<p>既製品又は仕込み場所で洗浄等を行った衛生的な食品であること。</p> <p>2つに切る等の簡易な加工を行う場合は、洗浄設備を有すること。</p> <p>サラダ類の調理は行わないこと。</p> <p>ミキサー等の調理機器を使用する場合（スムージー等）、給排水直結の設備及び洗浄設備を有すること。</p>
自らが許可を取得している飲食店営業の許可施設で製造、提供している食肉製品や菓子等	<p>メインとなる食品のトッピングとして取り扱う場合に限る。ただし、食品に応じた温度管理ができること。</p>
カレー・シチュー等	<p>当日調理したもののみ提供することとし、最終調理（ルーを入れる等）はテント内で行うこと。また、常に 65℃以上で加熱すること。</p>
大量の水を使用する調理（生めんの使用、冷たい麺等）	<p>給排水直結の洗浄設備を有すること。</p>
米飯	<p>炊飯は仮設店舗内で行うこととし、炊飯・保温できる炊飯ジャーを有すること。</p> <p>給排水設備のない場所で炊飯を行う場合は、無洗米を使用すること。</p>
アイスクリーム類	<p>殺菌液状ミックスから製造するものは給排水直結の設備を有すること。</p>
上記以外の食品	<p>事業者が作成した衛生管理計画の妥当性を評価し、保健所長が食品衛生上適当であると判断できること。</p>

※ 露店飲食店営業では、給排水直結の設備を必要とする食品は提供不可とする。