

臨時営業に関する取扱ガイドライン (注意事項)

1 臨時営業の対象となる地域における諸行事

諸行事とは、次のようなものをいう。

- (1) 神社、仏閣、教会等の縁日・祭礼行事（私的な冠婚葬祭は含まない。）
- (2) 国及び地方公共団体が主催する祭典行事
市町祭り、ふるさとまつり、農業祭等
- (3) 自治会、女性会、青年団、子ども会、老人クラブ等住民組織が主催する祭典行事
盆踊り、地区運動会、青年団まつり、老人クラブ大会、町内会祭り等
- (4) 公的機関及びこれに準ずる機関又は団体が主催する祭典行事
学校運動会、学校文化祭・バザー、大学祭、農協まつり、花火大会、商工会運動会等
- (5) 社会福祉機関及びこれに準ずる機関又は団体が主催する福祉・奉仕活動行事
福祉大会、福祉運動会、チャリティバザー
- (6) 事業者等の事業活動外行事及びコミュニティー活動行事
産業祭、朝市、夜市等

2 臨時営業の形態

臨時営業の形態とは、営業が同一の場所で行われ、かつ、その出店日数が年間3日以内であるものをいう。

3 取扱う食品に関する事項

- (1) 調理・加工し提供する場合
公衆衛生の観点から、原則として次の事項に注意するものとする（具体的な品目例については別表1参照）。
 - ア 提供する食品は、簡易な調理・加工であること。
 - イ 提供する食品は、客への提供直前に加熱調理したものであること。
ただし、かき氷、アイスクリーム、ソフトクリーム、清涼飲料水及び酒類を除く。
 - ウ 生もの（さしみ、すし等）、生クリーム（カスタードクリーム、バタークリーム）を作らないこと。
 - エ 前日に調理を行わないこと。
また、調理・加工後は、速やかにその場で喫食させ、持ち帰りはさせないこと。
 - オ 野菜のカット等原材料の細切等の仕込みは、食品衛生法の営業許可施設又は公民館、集会所など調理設備の整った施設に準じた場所で行い、自宅や臨時開設場所で行わないこと。
 - カ 仕込みが終わった材料は、使用（調理）直前まで冷蔵する等衛生的に保管すること。
 - キ かき氷には、飲用水を使用すること。
 - ク かき氷、アイスクリーム、ソフトクリームを取扱う際は、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用い、衛生的な器具を用いて盛付けること。
 - ケ 調理・加工に多量の水の使用を必要とするものは、営業許可施設又は公民館、集会所など調理設備の整った施設で、かつ、調理に必要な水が確保できる場所で行うこと。
 - コ 1施設で取扱う品目は、多岐にわたらないこと。
- (2) 食品を販売する場合
 - ア 加工食品は、許可不要の食品を除き、営業許可施設で製造又は加工されたものであること。
 - イ 適正な表示が行われていること。
 - ウ 保存基準が定められている食品は、保存温度が確認できる冷蔵庫、冷凍庫又は保冷設備（クーラーボックス等）に保管し、保存基準を遵守して、販売すること。

4 施設に関する事項

- (1) 屋根を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができる構造であること。
- (2) 食品を調理し又は加工する場所は、地面又は床面から 70cm 以上の高さがあること。
- (3) 営業施設の付近に、水道等給水設備があること。
なお、水道によらない場合は、水道水又は水道法に定める水質基準に適合する水を使用し、蛇口及びふた付きの容器に入れ使用すること。
- (4) 営業施設の付近に、器具類の洗浄及び手洗いができる給水設備等を備えること。
- (5) 排水設備があること（排水容器による対応でも可能とする。）。
- (6) 必要に応じ、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵設備、冷凍設備または保冷設備（クーラーボックス等）を備えること。
- (7) 必要に応じ、食品及び器具・容器包装等を衛生的に保管できる設備を備えること。
- (8) 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、廃棄物容器を備えること。
- (9) 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。

5 公衆衛生に関する事項

- (1) 出店場所における調理、加工及び販売の行為は全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扱うこと。
- (3) 手指の洗浄消毒設備は、消毒液及びせっけんを備えて、使用できる状態にしておくこと。
- (4) 従事者は、作業前、作業中必要が生じたとき及び用便後は、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) 食器類は、原則として使い捨て容器とし、客が使用した食器等の処理については、臨時営業者の責任で適切に行うこと。
- (7) 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。
- (8) 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- (9) 手指に化膿創等の傷がある者は、調理作業に従事しないこと。
- (10) 食中毒様の症状を呈したとき又は食中毒の原因となる病原体を保有していることが判明したときは、食品等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。

6 その他注意事項

- (1) 参加型イベント（巻き寿司等）については、参加者の責任において、参加者自らが調理したものをその場で喫食する行為であり、臨時営業の対象ではないので届出は不要とする。
- (2) 臨時営業で、健康被害発生のリスクが高いと考えられる品目例を別表 2 に示した。
- (3) 万一喫食者等に、下痢・腹痛・嘔吐などの症状がある旨の情報を入手した場合、異常が見られた場合又はその恐れがある場合は、速やかに保健所に連絡すること。

別表1 臨時営業で提供する場合、加熱等により食中毒等健康被害発生のリスクを低減することができる品目例

分類	取扱い品目例	取扱い条件
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁、芋煮	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの
焼物類	焼き鳥、焼き貝（牡蠣）、焼きイカ、ぎょうざ、焼魚、焼き肉、フランクフルト	加工（細切・串刺し等）済みの食材を、その場で焼いたもの
お好み焼類	たこ焼き、お好み焼き、モダン焼き、チヂミ、はし巻き	その場で調製した生地と、事前に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの
茹物・蒸し物類	じゃがバター、中華饅頭、ちまき、いが餅、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい	農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したのもの
めん類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば、即席カップ麺、手打ちそば	その場で加熱調理したもの
揚げ物類	串かつ、コロッケ、フライドチキン、フライドポテト	半製品を、そのまま油で揚げたもの
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、アイスクリームのディッシュアップ	その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業で提供される飲料、茶果、甘味食品
ドッグ類	アメリカンドッグ	ソーセージ類をそのまま、若しくは衣をつけて焼くか油で揚げたもの、
ごはん類	カレーライス、おこわ、丼物（卵とじ丼の場合はレトルト具材のもの）、炊き込みご飯等	その場で炊飯及び加熱調理を行い、熱い状態で提供し、その場で喫食させるもの
レトルト食品 冷凍食品		加熱調理後、手を加えず提供し、その場で喫食させるもの
酒類	日本酒、ビール、焼酎等	
焼菓子類	二重焼き、鯛焼き、ベビーカステラ、五平餅、焼き餅、ホットケーキ、クレープ（生クリームをサンドするものを除く）	市販の具とその場で調製した生地を焼いたもの
揚げ菓子類	ドーナッツ、フライケーキ、大学芋	事前に仕込み（混合、成形等）した材料を、その場で油で揚げ、熱い状態で砂糖、水飴を絡めたもの
団子菓子類	草団子、焼き団子、みたらし団子	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すかしたもの。または加熱した状態でたれをからめたもの
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう	まんじゅうをその場で再加熱したもの
あめ菓子類	綿菓子、べっこう飴、果実飴、カルメ焼	その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
その他	果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）	

別表2 臨時営業で提供する場合、食中毒等健康被害発生のリスクが高いと考えられる品目例

分類	品目例	理由
米飯類	おむすび, 巻き寿司, にぎり寿司, ちらし寿司, いなり寿司 卵とじ丼 弁当	加熱後の成形行為がある。 生ものの提供が含まれる。 加熱不足による食中毒の蓋然性が高い。 調理工程が複雑である。
生もの	刺身, 生牡蠣（加熱調理品は除く。）	生ものの提供
めん類	冷やし中華, 冷やしうどん, ざるそば, 冷麺, そうめん	加熱調理後, 冷却等の工程がある。 冷却に多量の水を使用する。
菓子類	きなこ餅, あん餅, おはぎ, クレープ（生クリームをサンドするもの）	加熱調理後の加工工程がある。 生クリームの使用がある。
調理パン	サンドウィッチ, ハンバーガー類（パンに, 熱調理した食肉ミンチ等をはさんだもの）	調理工程が複雑である。
その他	生卵を使用するミルクセーキ, 自家調整したカスタードクリームを使用したもの, 粉末ミックスを使用するソフトクリームパフェ	加熱調理工程がない。 加熱不足による食中毒の蓋然性が高い。 調理が複雑である。