

## 船橋市臨時施設での飲食店営業取扱要綱

### 1 目的

この要綱は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条第3項の規定により一定の食品のみを取り扱うことを許可の条件とし、短期間のイベント等の開催期間に一時的に設けた簡易な施設での飲食店営業について、その取扱方法を定めるものとし、もってこの営業による食品衛生上の危害の発生の防止を目的とする。

### 2 定義

臨時施設での飲食店営業とは、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、「屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱」に規定する営業以外であって、短期間のイベント等の開催期間に一時的に設けた簡易な施設において、一定の食品のみを提供する営業をいう。

### 3 営業の制限

#### (1) 取扱品目の制限

その場で客に喫食させるか、又は短期間のうちに喫食されることを前提としてそのまま喫食可能な状態とした、以下のア及びイに掲げる食品に限る。

なお、同一営業日に取り扱うことができる品目数に制限はない。

#### ア 屋台、露店等での飲食店営業で提供可能としている食品

「船橋市屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱」において、提供可能と規定している食品

#### イ その他の食品

(ア) 大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理により提供される食品

例) ・おにぎり、カレーライス、親子丼等の米飯類

・ハンバーガー、ケバブ、サンドイッチ等の調理パン類（生食用野菜のトッピングを含む）

(イ) 開封、加温、盛り付け等して提供される既製品（そのまま喫食可能な食品）

(ウ) 原料ミックスを使用し、自動殺菌機能のついた機械器具で調理したソフトクリーム

(エ) 既製品以外の自家製ジュース等の飲料

#### (2) 食品等の取扱上の制限

ア 大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理は行わない。

例) 麺の水さらしのように調理中に食品や器具類を流水で洗浄する工程があるもの  
イ 生食用食肉の提供は行わない。ただし、これらを原材料として使用し、加熱調理して提供する場合を除く。

ウ 原材料として使用する清涼飲料水、酒類、氷雪及びアイスクリーム類は、法に基づく各製造業の許可を取得した施設で製造されたものであり、法第13条第1項の規定により定められた規格若しくは基準に適合するものに限る。

エ 客に飲食させるための食器類は、使い捨てのものを使用する。

#### 4 営業の許可

- (1) 営業場所は、イベント等の開催期間の会場において申請した営業場所に限り、有効期間は、申請した期間内とする。
- (2) 営業の許可は、イベント等の行事の開催会場を管轄する保健所長が行う。
- (3) 営業を営もうとする者は、営業許可申請書・届出書（新規・継続）に次の各号に掲げる事項を記載して申請する。

ア 仕込み場所

イ イベント等の開催期間

ウ 会場における営業場所

エ 営業期間

- (4) 法第55条第2項の規定により営業の許可をした時は、食品営業許可書の備考欄に次に掲げる事項を記載する。

ア 取扱品目の制限

例) 臨時施設での飲食店営業取扱要綱に規定する食品に限る

イ その他の必要な条件

#### 5 申請事項の変更の届出

営業許可を受けた者は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第67条第1項第1号（生年月日を除く。）、第2号（施設の所在地を除く。）、第4号、又は第5号の事項及び第4の（3）のアの事項に変更が生じたときは、営業許可申請書・営業届（変更）を提出する。

#### 6 公衆衛生上必要な営業施設の基準

別表のとおりとする。

附 則

(施行期日)

- 1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

## 別表

1	施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
2	食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。
3	じん埃、排水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
4	食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
5	床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。
6	照明設備は、作業及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。ただし、作業面において十分な明るさを有する設備を有する場合には、この限りでない。
7	十分な量の省令別表第17第4号イに規定する水道事業等により供給される水又は省令第67条第5号に規定する飲用に適する水を施設の必要な場所に供給することができる給水設備を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であり、容量は80リットル以上のものとする。
8	従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を有する流水式手洗い設備を有すること。
9	80リットル以上の廃水を保管することのできる貯水設備又は施設外に適切に排出できる機能を有する排水設備を有すること。
10	食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
11	必要に応じてねずみ、昆虫等が侵入した際に駆除をする設備を有すること。
12	原材料の種類及び特性に応じた温度で、汚染が防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
13	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を有しており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
14	食品等を洗浄するための洗浄設備を有すること。
15	食品を調理する作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検を行うことができる構造であること。
16	作業に応じた機械器具等を備えること。
17	食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
18	組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
19	食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を備えること。
20	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えること。