

# 行事において簡易な施設で 食品を提供する皆さんへ②

## ～短期固定型臨時営業について～

「行事における臨時営業等の取扱要綱」平成3年3月26日 2衛生食第589号  
最終改正 令和元年8月30日 31福保健食第1154号

スポーツイベント等の各種行事において、簡易な施設を設けて不特定多数の方を対象に食品を提供する場合は、原則として食品衛生法で定めている営業許可が必要です。

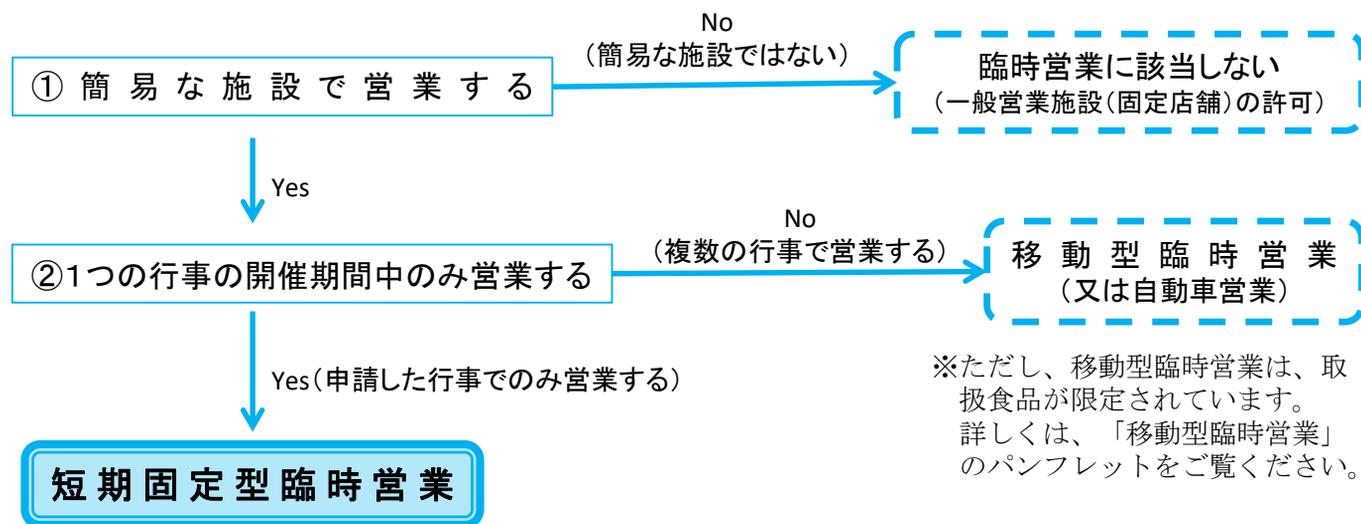
営業許可を取得するためには、保健所に申請をして、知事が定めた施設の基準に合致した施設をつくり、保健所の許可を受ける必要があります。

また、営業に当たっては、衛生管理の基準を守らなくてはなりません。詳細については、最寄りの保健所にお尋ねください。

### 短期固定型臨時営業とは

短期固定型臨時営業は、一時的に催される行事において、「申請した行事」の「行事開催期間内」の「申請した営業場所」に限り、テナハウスや既存の会議室等に設備を設けた簡易な施設で食品提供を行う営業をいいます。

テナハウスよりもさらに簡易なテント形態の施設(屋台、露店等)で営業する場合は、原則として「競技場」に限り、営業が可能です。詳細は保健所にご相談ください。



※ イベントの種類や営業方法によって必要な手続きが異なるため、所管の保健所にご相談ください。

東京都福祉保健局・保健所

## 営業できる行事

一時的※に催され、不特定多数の者が自由に参加できる、次のような行事で営業できます。

※「一時的」の目安は、2、3週間程度としています。

- ①地域や産業の活性化を目的とした行事
- ②復興支援や慈善活動を目的とした行事
- ③国際交流を目的とした行事
- ④運動競技を行う行事
- ⑤音楽、演芸を行う行事

### 【対象としていない行事】

- ・年間を通して開催する等、開催頻度が「一時的」ではない行事  
朝市、公営競技(競馬等)、スーパーや百貨店等で連日行われる販売促進イベント
- ・参加者が特定者に限定されており、営業に該当しない行事  
企業内の社員やその家族を対象としたイベント、学園祭など

## 営業できる場所

営業場所は、以下を全て満たす場所に限ります。

- 行事の開催期間中の会場内
- 申請した営業場所
- 固定店舗としての営業許可を受けられない場所  
上下水道等に直結する豊富な水を給排水できる給排水設備が整備できない場所  
(例:ビルのホール、競技場のコンコース、地下鉄のコンコース、公園の敷地内、会議室、倉庫)

※ テント形態の施設は、上記に加え、原則として競技場の管理敷地内でしか営業できません。

## 許可業種

- 飲食店営業(臨時)
- 菓子製造業(臨時)

## 許可有効期間

- 許可の有効期間は、申請した期間となります。
- 申請する期間は、行事開催期間内としてください。

## 取扱食品

- 品目数は、原則、1施設につき1品目となります。ただし、給排水タンク容量が80ℓ以上の場合、複数品目の取扱いが可能です。

テント形態の施設は、給排水タンク容量に関わらず複数品目の取扱いができません。

- 調理加工の操作が同じであれば、1品目扱いとなります。
- 開缶・開栓を行うだけの「清涼飲料水」及び「酒類」については、複数品目の取扱いが可能です。

# 食品を取り扱う際の注意事項

- **生もの(さしみ、生卵、生肉等)、生クリームは、取り扱えません。**  
ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供することは可能です。
- **営業場所では、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡易な調理加工<sup>※1</sup>に限ります。**  
原材料のカットや下処理等の仕込み行為は、固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行ってください。仕込場所<sup>※2</sup>で処理した食品は、必要に応じて使用(調理)直前まで十分に冷蔵したものを使用してください。
- **営業場所では、調理や製造に当たり、多量の水を必要とする取扱いはできません。**  
(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  
・注文の都度洗浄を要する器具を扱うもの
- **テント形態の施設の場合は、上記に加えて、提供直前に加熱処理を行わない食品<sup>※3</sup>を取り扱うことはできません。**  
ただし、「喫茶類<sup>※4</sup>」及び「酒類」は、提供直前に加熱をしていなくても提供可能です。

※1 営業場所のできる簡易な調理加工は、以下のようなものです。

- ・盛り付け、トッピング
- ・飲料や原料粉の混合
- ・事前に仕込んだものを焼く、煮る、茹でる、揚げる、蒸す等の簡易な加熱調理
- ・仕込んだ食材の自動調理器具による調理(コーヒーの抽出等)
- ・タンク容量に応じた器具の簡易な洗浄

※2 仕込場所とは、材料のカットや下処理、食品の保管、器具や食器類の洗浄・保管、給水タンクへの給水、排水タンク水の廃棄等を行う場所になります。

仕込場所は、作業内容に応じて営業許可を取得する必要がありますが、以下の場合は、許可不要です。

- ・缶詰、瓶詰、レトルト食品、野菜等、取扱いに営業許可を要さない食品の保管
- ・器具、食器類の洗浄及び保管
- ・給水タンクへの給水又は排水タンク水の廃棄

※3 提供直前に加熱処理を行わない食品の例示は、下表のとおりです。ただし、下線を引いた食品は、喫茶類に該当するため、テント形態の施設でも取扱いが可能です。

	【提供直前に加熱しない食品】	【提供直前に加熱する食品】
飲食店営業	サラダ、漬物、冷菜、いなりずし、サンドイッチ、かき氷、飲料類	串焼き、焼うどん、バーガー類、ラーメン、コロッケ、から揚げ、カレー、丼物
菓子製造業	パフェ、ゼリー、わらびもち、あんみつ等 ( <u>茶菓子や甘味食品を単に盛り付けたもの</u> )	クレープ、たい焼き、ドーナッツ、焼き団子、蒸しまんじゅう

※4 喫茶類とは、「酒類を除く飲料」、「茶菓」、「甘味食品」をいいます。

## 施設の基準

構造	屋根、側壁、床を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、かつ、耐水性及び耐久性を有し、じんあい、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。
面積	取扱品目及び取扱量に応じた、十分な面積が確保されていること。
明るさ	十分な明るさを有する構造であること。
換気設備	換気のできる設備又は構造を必要に応じて設けること。
洗浄設備	作業に適した十分な大きさの流水式洗浄設備及び従事者専用の流水受槽式手洗い設備を使用に適した位置に設けること。 また、手指を消毒するため、消毒用薬品を入れた容器を備えること。
機械器具及び格納設備	必要に応じ、洗浄消毒が可能な器具等を備えるとともに、食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。
給排水設備	取扱食品に応じ、40リットル以上又は80リットル以上の飲用適の水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の排水タンクを備えること。 なお、手洗い設備と洗浄設備で給排水タンクを分けることにより、合計で上記タンク容量を満たすことも可能とする。
廃棄物容器	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のふたの付いた容器を備えること。
冷蔵設備	取扱量に応じた、電気式冷蔵設備等、機械や装置により食品を冷却保存できる専用の設備を設けること。ただし、冷蔵を必要としない食品のみを取り扱う場合はこの限りではない。
電源装置	営業に必要な電力が供給される構造又は電源装置を食品衛生上支障ない箇所に備えること。ただし、営業に当たって電力を要しない場合はこの限りではない。

競技場の管理敷地内に限ることを原則として、テント形態の施設でも営業が可能です。この場合、上記の換気設備の基準は適用されず、構造と給排水設備の基準が次のようになります。

構造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものとする。
給排水設備	40リットル以上の飲用適の水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の排水タンクを備えること。 なお、手洗い設備と洗浄設備で給排水タンクを分けることにより、合計で上記タンク容量を満たすことも可能とする。

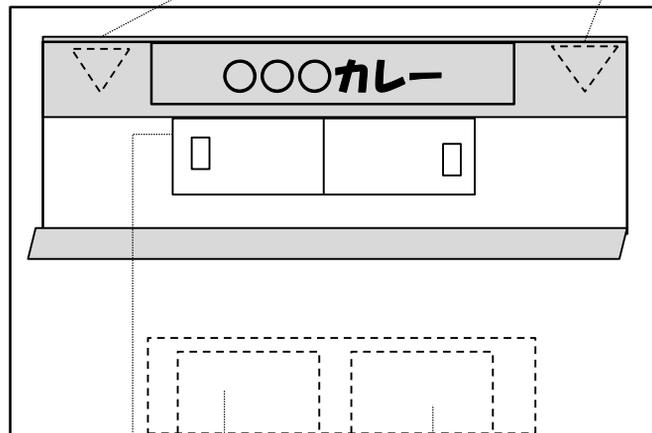
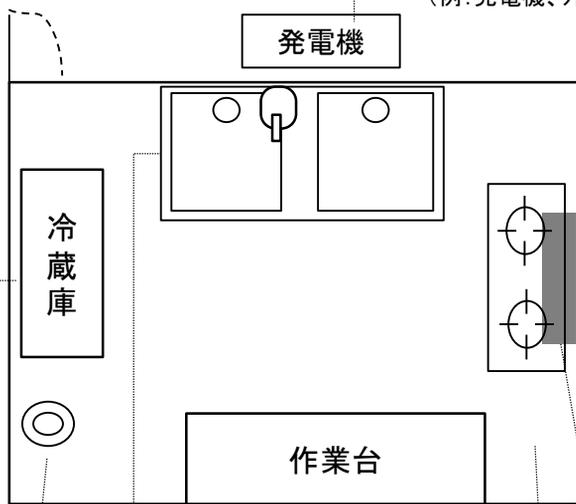
# 施設図面例

## 電源装置

照明や冷蔵庫等のための電源装置を施設内又は外の衛生上支障ない場所に設置する。  
(例:発電機、外部施設のコンセント等の外部電源)

## 明るさ

作業に十分な明るさ  
(自然採光又は照明器具)



## 手洗設備と洗浄設備

器具類洗浄用のシンクと手洗い用のシンク。手洗設備には、手洗い石けん液を入れた容器や消毒スプレーを用意する。

## 保管設備

食品、器具、容器等を衛生的に保管できる格納設備

## 給水タンクと排水タンク

給水タンクは、以下に示す所定の容量以上の飲用適の水を供給できるもの。排水タンクは、給水タンクと同等容量以上のもの。

## 換気設備

換気のできる設備又は構造を必要に応じて設ける。

## 廃棄物容器

ふた付きゴミ箱

## 面積

取扱品目及び取扱量に応じた作業に十分な広さを用意する。

品目数	給水タンク容量
1品目のみ	40ℓ以上
2品目以上	80ℓ以上

## 冷蔵設備

取扱量に応じた電気式のもの  
(常温品のみを取り扱う場合は不要)

## 構造

屋根、側壁、床を有し、密閉性\*があるもの。全ての設備を収容できる大きさと清掃しやすい構造とする。

(テント形態の施設の場合は、屋根及び三方の側壁を有するものでも可能。前面の開口部\*は、できる限り少なくする。)

\*営業終了後は、開口部を閉じておくことができる構造である必要があります。

# 衛生管理の基準

営業開始後、営業者が遵守しなければならない衛生管理の基準は、以下のとおりです。

- 1 給水タンクは、定期的に清掃し、清潔に保つこと。  
また、給水タンクからは、常に飲用適の水が供給されること。
- 2 排水の処理は、適正に行うこと。
- 3 器具等は、取扱食品等に応じて区分すること。
- 4 食品、器具、容器包装等は、衛生的に取り扱うこと。
- 5 営業場所で使用する食器類は、一回限りの使用とし、食器の洗浄を行う場合は、営業場所以外の場所で衛生的に行うこと。**※営業場所での食器類の洗浄はできません。**
- 6 営業場所における調理、加工、製造等の行為は、全て施設内で行うこと。
- 7 取扱品目及び取扱量は、施設の規模等に見合ったものとする。
- 8 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。
- 9 営業時間外にあっても、施設を衛生的に保てるよう措置を講ずること。
- 10 1から9までの事項のほか、固定店舗と同様の規定(食品衛生法施行条例別表1に規定する事項)を適用する。**※許可施設ごとに食品衛生責任者の設置が必要です。**

※ただし、簡易な施設に適用しがたい規定(条例別表1の第2の2(5)及び5(2)から(5)まで。テント形態の施設は、これに加えて第2の3(1)から(3))は、適用されません。

## 営業許可申請の手続

### ①事前相談

行事の**1ヶ月前(施設の工事着工前)**を目安に、提供食品を決め、施設の図面や行事の内容がわかるチラシ等を持参の上、「行事会場を所管する保健所」へ事前にご相談下さい。

### ②書類審査

書類は、施設完成予定日の10日くらい前に保健所へ提出してください。申請時に施設検査の打ち合わせを行います。担当者と連絡方法や検査日等の相談をしてください。

#### 申請の際に必要な書類

- |                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1 営業許可申請書                       | 1通 |
| 2 営業設備の概要・配置図                   | 2通 |
| 3 営業の概要                         | 2通 |
| 4 行事の内容が分かる書類(チラシ、仕様書等)         | 1通 |
| 5 仕込み場所の営業許可の写し(営業許可がある場合)      | 1通 |
| 6 食品衛生責任者の資格を証明するもの(食品衛生責任者手帳等) |    |
| 7 許可申請手数料                       |    |
| 8 登記事項証明書(法人の場合)                | 1通 |

#### 【必要に応じて提出する書類】

営業場所の使用許可書類・承諾書

### ③施設検査

検査の際は、営業者の立ち会いの下、保健所による検査を受けてください。なお、施設基準に適合しない場合は許可されません。不適事項を改善後、改めて検査日を決めてから再検査を受けてください。

### ④許可書の交付

施設基準適合の確認後、許可書を交付しますが、手続きに数日かかりますので、交付日等についてはあらかじめ打ち合わせてください。なお、営業許可書の受領には、受領のための印鑑が必要です(認印で可能)。

### ⑤営業開始

営業に当たっては、「営業時の注意事項」を必ず守って営業してください。

## 営業時の注意事項

- 営業中は、営業許可書を施設内の見やすい場所に掲示をするか、携帯してください。(営業許可書は、コピーしたのではなく、原本を掲示又は携帯してください。)
- 近隣に迷惑な行為をしないでください。また、客にもさせないでください。
- 営業場所、時間等について、関係法令に違反しないよう注意してください。
- 行事期間終了後は、速やかに施設を撤去した上で、廃業届を保健所に提出して下さい。

## 申請書類の書き方

営業許可申請書及び営業設備の概要・配置図の書き方は、「食品関係営業許可申請の手引」を御参照ください。

### 【申請書の記載例】

東京都〇〇保健所長 殿		〇年 〇月 〇日
住所	郵便番号 000-0000 電話番号000-000-0000 東京都〇〇市〇〇町一丁目1番1号	
フリガナ 氏名	トウキョウ タロウ 東京 太郎	
		昭和〇年 〇月 〇日生
〔 法人の場合は、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名 〕		
営業許可申請書(新・継続)		
食品衛生法第52条第1項の許可を受けたいので、次のとおり申請します。		
営業所の所在地	東京都〇〇市〇〇町二丁目2番2号 電話番号 000-000-0000	
営業所の名称等	〇〇〇店(〇〇まつり)	
営業設備の概要	別紙のとおり	
許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
1	飲食店営業(臨時)	
2		取扱食品:カレー
3		営業期間は〇年〇月〇日から〇年〇月〇日とする。
4		
5		

### 【申請書類を記載する際の注意点】

#### ●営業許可申請書

- ・「営業所の名称等欄」に、行事の名称を「屋号(行事の名称)」のように記載してください。  
(記入例:「カレーショップ(〇〇まつり)」)
- ・「備考欄」に、取扱食品を記載してください。
- ・「備考欄」に、営業期間を記載してください。営業期間は行事の開催期間内となります。  
(記入例:「営業期間は〇年〇月〇日から〇年〇月〇日とする。」)

#### ●営業設備の概要・配置図

- ・営業場所が行事会場内のどこにあるか確認できる地図を添付又は記載してください。

## 【営業の概要の記載例】

- 記載内容について、行事主催者及び営業場所管理者に確認をした上で提出して下さい。

別記第1号様式

○年 ○月 ○日

### 営業の概要

申請者	所在地	東京都〇〇市〇〇町一丁目1番1号
	氏名	東京 太郎
営業場所	所在地	東京都〇〇市〇〇町二丁目2番2号
	屋号	〇〇〇店 業種 ( 飲食店営業 (臨時) )
仕込場所	所在地	東京都〇〇市〇〇町三丁目3番3号
	氏名	東京 花子
	屋号	〇〇〇店 業種 ( 飲食店営業 )
行事の内容	名称	〇〇〇まつり
	開催場所	東京都〇〇市〇〇町二丁目2番2号
	開催期間	〇〇年〇月〇日～〇〇年〇月〇日
行事の主催者	住所	東京都〇〇市〇〇町五丁目5番5号
	氏名	都庁 二郎 連絡先 (000-000-0000)
営業場所の管理者	住所	東京都〇〇市〇〇町六丁目6番6号
	氏名	都庁 三郎 連絡先 (000-000-0000)
固定店舗の許可を受けることができない理由※ <sup>1</sup>		<input checked="" type="checkbox"/> 営業場所において、上下水道等に直結する給排水設備の整備ができない。 【上下水道等に直結する給排水設備の整備ができない理由】 構造上の制限により給排水の工事ができない。
タンク容量	給水	40ℓ (タンク分割する場合： 手洗設備20ℓ 洗浄設備20ℓ )
	排水	40ℓ (タンク分割する場合： 手洗設備20ℓ 洗浄設備20ℓ )
取扱食品及び取扱方法	品目数	単一品目・複数品目 ( 品目)
	品目名	カレーライス
	取扱方法※ <sup>2</sup>	① <input checked="" type="checkbox"/> 生もの(さしみ、生卵、生肉等)、生クリームを取り扱わない。 ② <input checked="" type="checkbox"/> 営業場所では、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡易な調理加工に限る。 ③ <input checked="" type="checkbox"/> 大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わない。 ④ <input checked="" type="checkbox"/> 喫茶類及び酒類を除き、提供直前に加熱処理を行わないものは取り扱わない。 <b>※①～③は必ずチェック。④はテント形態の施設の場合は必ずチェックする。</b>  【取扱方法】 ※営業内容がわかるよう、具体的に記載 営業場所では、炊飯及び盛り付けを行う。

※<sup>1</sup> □欄にチェックを入れ、給排水設備の整備ができない理由を記載してください。

【記載例】・建物(土地)の管理者の許可が下りず工事ができない。

・他法令の規定により工事ができない。

※<sup>2</sup> 営業場所で行う調理内容を具体的に記載してください。

食中毒を起こさないよう食品の取扱いには十分注意しましょう！