

神奈川県簡易固定型臨時営業の取扱要領

第1 目的

この要領は、簡易固定型臨時営業の許可及び監視指導の運用等を定め、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の円滑な運営を図り、この営業による食品に起因する危害の発生を防止することを目的とする。

第2 定義

この要領における用語の意義は、神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱（以下「要綱」という。）の定義の他、次の各項に定めるところによる。

1 簡易固定型臨時営業

食品衛生法施行令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成12年条例第8号）」（以下「条例」という。）別表第2の1の項（2）のイに規定する営業であって、臨時的な行事に付随して水道配管の接続等を行わず、容易に設置し、撤去可能なコンテナハウス等で行う営業をいう。

2 簡易固定型臨時営業者

簡易固定型臨時営業を営む人又は法人をいう。

第3 営業内容の目安

1 対象となる行事

要綱第2の1に定義する臨時的な行事とする。また、営業は条例別表第2の1の項（2）の規定に従い、簡易固定型臨時営業者が出店可能な臨時的な行事に付随する範囲で行うものとし、行事の開催期間内に、行事の開催場所の範囲内での出店とする。

2 取扱食品

条例別表第2の1の項（2）イに規定する食品は、その場で客に喫食させるか、又は短時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なるよう調理し、提供する食品とする。また、使用する水の量等を考慮し、衛生的に提供できる食品とする。ただし、非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、生クリーム並びにソフトクリームは提供しないこと。

3 品目数

- (1) 給水タンク及び排水タンクの容量がそれぞれ40リットル以上、80リットル未満

同時に取り扱える品目数は1品目とする。1品目とは、同一の器具及び工程で調理するものをいう。また、開缶開栓を行うのみの清涼飲料水及び酒類については、品目数に含めない。

- (2) 給水タンク及び排水タンクの容量がそれぞれ80リットル以上
同時に複数品目を提供しても支障ないこと。

第4 営業の許可等

1 営業許可申請手続き等

(1) 許可申請先

出店する場所を所管する保健福祉事務所又は保健福祉事務所センター（以下「保健福祉事務所等」という。）とする。

(2) 営業場所

営業場所は、第3の1で規定する行事の開催場所の範囲内で、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給排水設備の整備が容易にできない場所）とする。

(3) 許可の有効期間

原則、出店する行事の開催期間とする。

(4) 許可申請時の添付書類

簡易固定型臨時営業の申請者に次の書類を添付するよう指導すること。

ア 行事の会場等における営業場所を記載した書類

イ 営業の概要（別記第1号様式）

ウ 行事の内容が確認できる書類

2 公衆衛生上必要な措置

(1) 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第66条の2に定める基準に基づき指導すること。

(2) 簡易固定型臨時営業の特殊性を踏まえ、要綱第6の他、特に以下の点に留意するよう指導すること。

ア 食品、器具、容器包装等は、衛生的に取り扱うこと。

イ 営業場所で使用する食器は、原則使い捨て食器とすること。やむを得ず、使い捨て食器以外の食器を使用する場合は、営業場所以外の場所で衛生的に洗浄消毒すること。

ウ 営業場所における調理、加工等の行為は、全て施設内で行うこと。

エ 給水タンクは、定期的に清掃し、清潔に保ち、給水タンクからは、常に飲用に適する水が供給されること。

オ 廃水及び廃棄物の処理は、適正に行うこと。

カ 器具等は、取扱食品等に応じて区別すること。

キ 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。

ク 冷蔵設備には温度計を設置し、適切に食品の温度管理を行うこと。

ケ 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。

コ 営業時間外にあっても、施設を衛生的に保てるように措置を講ずること。

サ 施設の補修に努めること。

第5 監視指導

保健福祉事務所長等は、必要に応じて、簡易固定型臨時営業者に対する立ち入り検査等を行い、第4の2で定めた簡易固定型臨時営業の公衆衛生上必要な措置の基準の履行状況の確認や、取扱食品、従事者の健康状態、食器、器具等の検査を実施するものとする。

第6 その他

- 1 この要領に定めるもののほか、この要領の施行に関し必要な事項は、別に定める。
- 2 本要領中第3の1及び第3の2は、条例別表第2の1の項（2）イの許可の審査基準とする。

附則

この要領は、令和4年6月1日より施行する。

営業の概要

申請者	所在地		
	氏名	連絡先 ()	
営業場所	所在地		
	屋号		
行事の内容	名称		
	開催場所		
	開催期間		
行事の主催者	住所		
	氏名		
	連絡先	(担当者:)	
タンク容量	給水	ℓ	(タンク分割する場合) 手洗設備用 ℓ、洗浄設備用 ℓ
	排水	ℓ	(タンク分割する場合) 手洗設備用 ℓ、洗浄設備用 ℓ
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		
	取扱方法	<input type="checkbox"/> 非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、生クリーム及びソフトクリームは提供しないこと。 <input type="checkbox"/> 営業場所では、既製品を開封、加温、盛り付け等して提供することや半製品を簡易な最終調理(揚げる、焼く等)を行い提供する。 <input type="checkbox"/> 大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わない。 <input type="checkbox"/> 原則、使い捨て食器を使用するが、使い捨て食器以外の食器の洗浄を行う場合は、その場で洗浄せずに、営業場所以外の場所で衛生的に行うこと。 【取扱方法】 ※営業内容が分かるよう、具体的に記載	