

世田谷区行事における臨時営業等の取扱要綱

平成 12 年 3 月 31 日
世保生発第 1166 号の 5

第 1 目的

この要綱は、縁日、祭礼等の行事において、簡易な施設を設けて不特定多数の者を対象に、業として食品を提供する臨時営業及び業に該当しない臨時出店（以下「臨時営業等」という。）について、公衆衛生の確保の観点から必要な事項を定めることにより、臨時営業等における食品衛生を確保することを目的とする。

第 2 臨時営業の対象

1 この要綱において臨時営業の対象となる者は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 55 条に基づく営業許可を有する者で、食品衛生法施行条例（平成 12 年東京都条例第 40 号。以下「東京都条例」という。）第 3 条ただし書の規定により、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。以下「東京都要綱」という。）に基づき、飲食店営業（臨時）の営業を行う者とする。

2 臨時営業の形態は、次に掲げるものとする。

- (1) 一時的に催される特定の行事において、簡易な施設で食品提供を行う営業であり、行事の都度、営業場所を移動し、又は反復して営業する形態のもの（以下「移動型臨時営業」という。）
- (2) 一時的に催される行事において、簡易な施設で食品提供を行う営業であり、申請した行事の開催期間内に限り申請した営業場所でのみ営業する形態のもの（以下「短期固定型臨時営業」という。）

3 この要綱において臨時営業の対象となる行事は、次のとおりとする。

- (1) 移動型臨時営業の対象行事は、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ものとし、専ら物品販売や興行など、営利を目的とする行事を除くものとする。

ア 神社・仏閣の縁日、祭礼

イ 住民祭

ウ 産業祭

エ 花火大会

オ 盆踊り

カ 花見

キ 歩行者天国

ク 彼岸会

- (2) 短期固定型臨時営業の対象行事は、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ものとする。

- ア 神社・仏閣の縁日、祭礼
 - イ 地域や産業の活性化を目的とした行事
 - ウ 復興支援を目的とした行事
 - エ 慈善活動のための行事
 - オ 国際交流を行う行事
 - カ 運動競技を行う行事
 - キ 音楽、演芸を行う行事
- 4 この要綱において臨時営業の対象となる営業場所は、3で規定する行事の開催場所の範囲内とする。なお、短期固定型臨時営業の営業場所にあつては、併せて次の要件を満たす場所に限るものとする。
- (1) 申請した営業場所
 - (2) 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できない場所)
 - (3) 短期固定型臨時営業のうち、構造に係る施設基準を一部しんしゃくした施設にあつては、(1)及び(2)に加え、原則として、いわゆる競技場の管理敷地内。ただし、営業場所の実情等を踏まえ、保健所長が衛生上の支障がないと判断した場合はこの限りでない。

第3 臨時営業の公衆衛生上必要な措置の基準

- 1 公衆衛生上必要な措置の基準については、法第51条第2項の規定により、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。)別表第17及び別表第18の基準に従い、営業者が定めるものとする。
- 2 臨時営業の特殊性をふまえ、特に以下の点に留意するよう指導すること。
 - (1) 施設の補修及び水の補充に努めること。
 - (2) 食品、器具、容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
 - (3) 営業場所で使用する食器類は、1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。
 - (4) 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
 - (5) 営業場所における調理、加工及び製造等の行為は全て施設内で行うこと。
 - (6) 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。
 - (7) 排水の処理は、適正に行うこと。
 - (8) 器具等は、取扱食品等に応じて区分すること。
 - (9) 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。

- (10) 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。
- (11) 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。

第4 臨時営業の施設基準

東京都条例別表第2に定めるとおりとし、飲食店営業の基準を適用するものとする。ただし、臨時営業の特殊性を踏まえ、東京都要綱に基づき、次のとおりとする。

1 移動型臨時営業

- (1) 東京都条例別表第2中第1の2及び第1の3のハ及びニにおける床に係る規定、第1の3のイ、ヲ及びタの規定並びに4のトの規定は、適用しない。
- (2) 東京都条例別表第2中第1の1の規定並びに第1の3のへ、チ、リ及びレの規定にかかわらず、次のとおりとする。

ア 施設

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であり、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること。

イ 洗浄設備

器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。ただし、洗浄設備及び手洗い設備は兼ねることも可能とする。

ウ 消毒設備

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。

エ 給水設備

蛇口のついた容量18リットル以上のふたの付いた容器を備え、使用する水は、飲用に適する水であること。

オ 排水設備

排水容器を備えること。

2 短期固定型臨時営業

- (1) 東京都条例別表第2中第1の3のニにおける床に係る規定並びに第1の3のヲ及びタの規定は、適用しない。
- (2) 東京都条例別表第2中第1の3のへ及びリの規定にかかわらず、次のとおりとする。

ア 給水設備

施設内には、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に適する水を供給する給水タンクを備えること。なお、手洗い設備と洗浄設備で給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。

イ 排水設備

給水タンクと同等の容量の排水タンクを備えること。手洗い設備と洗浄設備で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。

(3) 構造に係る施設基準を一部しんしゃくした施設にあつては、施設基準を次のとおりとする。

ア 東京都条例別表第2中第1の3のハ及びニにおける床に係る規定並びに第1の3のイ、ヲ及びタの規定は、適用しない。

イ 東京都条例別表第2中第1の1の規定並びに第1の3のヘ及びリの規定にかかわらず、次のとおりとする。

(ア) 施設

施設は、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。

(イ) 給水設備

施設内には、40リットル以上の飲用に適する水を供給する給水タンクを備えること。手洗い設備と洗浄設備で給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。

(ウ) 排水設備

給水タンクと同等の容量の排水タンクを備えること。手洗い設備と洗浄設備で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。

第5 臨時営業の取扱食品

この要綱において、臨時営業の対象となる取扱食品は、次のとおりとする。

1 移動型臨時営業

(1) 取扱食品は、次の表に掲げる食品に限るものとし、1施設につき、1品目の取扱いとする。ただし、飲食店営業（臨時）にあつては、次の表に掲げるところでん及びかき氷を除く喫茶類並びに酒類1品目を、他の分類の1品目と併せて提供することができるものとする。

なお、臨時営業の許可を取得している施設であれば、開缶開栓を行うだけの清涼飲料水及び酒類飲料については、複数品目の取扱いができるものとする。

分類	食品
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼物類	焼きとり、焼き貝、いか焼き、焼きさつま揚げ、焼きぎょうざ、焼魚
お好み焼類	たこ焼き、お好み焼、タコス
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい
めん類	焼きそば、即席カップ麺
揚げ物類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト
喫茶類	ところてん、かき氷、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒーマ、紅茶
ドッグ類	ソーセージ類をそのまま又は衣を付けて焼くか油で揚げたもの、ホットドック類
酒類	日本酒、ビール、焼酎等
焼菓子類	今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛餅、焼き餅 ^注
揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋
団子菓子類	草団子、焼き団子
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
その他	果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）
注：餅をつく行為は仕込み場所で行い、営業場所で餅をついてはならないこととする。	

(2) 食品の取扱いに当たっては、次に掲げる事項を遵守させること。

ア 生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリーム^の提供は行わないこと。

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場合は除く。

イ 原材料の細切等の仕込み行為は営業場所で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、原則、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行い、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すること。

ウ 営業場所での製造、加工及び調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。

エ ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。

オ かき氷については、飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けすること。

2 短期固定型臨時営業

- (1) 給排水タンクの容量が 80 リットル以上の場合、複数品目の取扱いができるものとする。また、給排水タンクの容量が 40 リットル以上 80 リットル未満の施設及び構造に係る施設基準を一部しんしゃくした施設にあつては、1 施設につき 1 品目の取扱いとする。この場合の 1 品目にあつては、調理加工の操作が同一であれば 1 品目の範囲とすることができるものとする。なお、臨時営業の許可を取得している施設であれば、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できるものとする。
- (2) 食品の取扱いに当たっては、次に掲げる事項を遵守させること。
 - ア 生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリームを取り扱わないこと。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場合は除く。
 - イ 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こととし、原材料の細切等の仕込み行為は営業場所で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、原則、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行い、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すること。ただし、保健所長が仕込みを行う場所に営業許可を要しないと認めた場合はこの限りではない。
 - ウ 営業場所では、製造、加工及び調理に当たり、多量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
 - エ 構造に係る施設基準を一部しんしゃくした施設にあつては、アからウまでに加えて、喫茶類及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。

第 6 臨時営業の営業許可手続

1 許可申請

- (1) 営業許可は、区内に主たる営業場所を有する移動型臨時営業の申請を行う者（(1)及び(2)において「移動型臨時営業申請者」という。）に対して行うものとする。ただし、営業場所が区外にあつても、やむを得ない場合は、区内に住所地を有する移動型臨時営業申請者に対して行うことができるものとする。
- (2) 移動型臨時営業申請者は、営業許可申請書・営業届（新規、継続）（世田谷区食品衛生法施行細則（昭和 50 年 4 月世田谷区規則第 42 号）第 3 号様式。以下「申請書」という。）に、主たる営業場所を記入するものとする。
- (3) 短期固定型臨時営業の申請を行う者（(4)において「短期固定型臨時営業申請者」という。）は、申請書に、営業する行事の名称、行事開催期間

内における営業期間を記入すること。併せて、行事の会場内における営業場所を記載した書類及び必要事項を記入した「営業の大要(第1号様式)」を添付し、必要に応じて行事の内容が確認できる書類を添付すること。

(4) 保健所長は、短期固定型臨時営業申請者に対し、「営業の大要」の記載内容について十分確認すること。また、必要に応じ、行事の主催者や営業場所の管理者による営業場所の使用許可書類及び承諾書を提出させること。

(5) 保健所長は、許可に当たり営業施設の検査を行うこと。

2 許可条件

保健所長は、各形態の営業許可に当たって、法第55条第3項に基づき、各営業形態に応じた次の条件を付し、許可書に記載するものとする。

(1) 移動型臨時営業

ア 許可有効期間は5年とすること。

イ 移動型臨時営業の営業範囲に限ること。

ウ この要綱で定めた行事、営業場所及び取扱食品に限ること。

(2) 短期固定型臨時営業

ア 許可有効期間は申請のとおりとすること。

イ 短期固定型臨時営業の営業範囲に限ること又は短期固定型臨時営業(構造に係る施設基準を一部しんしゃくした施設)の営業範囲に限ること。

ウ 本要綱で定めた行事、営業場所及び取扱食品に限ること。

3 その他

(1) 保健所長は、移動型臨時営業の許可書には、第2の3で定めた行事の範囲、第2の4で定めた営業場所及び第5で定めた取扱食品を明示した書類を添付し、短期固定型臨時営業の許可書には、「営業の大要」の写しを添付すること。

(2) 営業許可を受けた者(以下「臨時業者」という。)は、営業中常に、営業許可書を施設内の見やすい場所に掲示又は携帯するものとする。

第7 臨時営業の監視指導

1 保健所長は、食中毒等の事故を未然に防止するため、必要に応じて、職員に対して臨時業者に対する一斉検査等を行わせ、第3で定めた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並びに取扱食品、従事者の健康状態及び食器、器具等の検査を実施するものとする。

2 営業形態の特殊性に鑑み、次の点についても指導するものとする。

(1) 近隣に迷惑な行為をしないよう、また客にもさせないこと。

(2) 営業場所、時間等について、関係法令に違反しないように すること。

3 臨時営業者の営業について違反を発見した場合は、世田谷区食品衛生関係不利益処分取扱要綱（平成 17 年 10 月 31 日 17 世保生第 774 号）に基づき措置することとする。

第 8 臨時出店の対象

- 1 この要綱において臨時出店の対象となる者は、住民祭、産業祭など出店場所を所管する地方公共団体（世田谷区及び東京都）、国又は住民団体が関与する等、公共的目的を有する行事に出店し、不特定多数の者に対し、施設を設けて飲食店行為及び食料品販売行為を行う者であって、業に該当しない者をいい、地域保健法（昭和 22 年法律第 101 号）に基づき、啓発及び指導を行うものとする。
- 2 この要綱において臨時出店の対象となる公共的目的を有する行事の判断は、行事の主催者から公共性の根拠を十分に確認するとともに、行事の目的及び地域の実情を踏まえて保健所長が行うものとする。

第 9 臨時出店の公衆衛生上必要な措置の要件

第 3 の 1 の規定に準じたものであること。

第 10 臨時出店の施設及び設備の要件

第 4 の 1 の規定に準じたものであること。

第 11 臨時出店の事務手続

- 1 保健所長は、行事主催者に対し、臨時出店者が記入した行事における臨時出店届（第 2 号様式）を添付した行事開催届（第 3 号様式）の提出を求めるものとする。
- 2 保健所長は、行事主催者から 1 に掲げた書類の提出を受けた場合は、地域保健法第 6 条の規定に基づき、行事主催者及び臨時出店者に対し、当該行為に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な啓発及び指導（以下「指導等」という。）を行うとともに、特に次の事項を遵守させるものとする。
 - (1) 出店期間は、原則として 1 年に 5 日以下とし、反復継続して食品を提供する業の取扱いと区別すること。ただし、各行事の目的及び地域の実情等を踏まえ保健所長が業に該当しないと判断した場合はこの限りでない。
 - (2) 出店に際しては、法第 5 条から第 13 条まで、第 15 条から第 18 条まで及び第 20 条並びに食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）第 5 条の規定を遵守しなければならないこと。
- 3 保健所長は、2 に掲げる指導等を実施した者に対して、臨時出店届に受理印

を押したものの写しを交付し、当該写しを臨時出店施設の見やすいところに掲示又は携帯するよう指導するものとする。

- 4 行事の開催は、主催者の責任で行うものであるため、主催者は、臨時出店者が保健所の指導を遵守しているか、十分確認をすること
- 5 食中毒等事故の発生時は、保健所の調査に協力するとともに、行事終了後も臨時出店者との連絡体制等を確保すること。

第12 臨時出店の取扱食品

- 1 飲食店行為における取扱食品及び食品の取扱いは、原則として第5の1の規定に準ずること。ただし、衛生面のほか、行事の目的、地域の実情を踏まえて保健所長が判断できるものである。

この場合において、第5の1(2)イにある仕込場所の規定の「営業許可を受けた施設等」は、「清潔な調理・加工施設」と読み替えるものとする。

- 2 食料品販売行為において取り扱うことができる食品は、原則として以下の条件を全て満たす食品であること。

- (1) 法により保存基準が定められていない食品（ただし、加熱用鮮魚介類を除く。）
- (2) 容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜及び果実は除く。）

第13 臨時出店の監視指導

保健所長は、出店場所における指導等に当たり、第7の規定に準じて行うものとする。

附 則

- 1 この要綱は、平成12年4月1日から施行する。
- 2 この要綱の施行期日前に許可を受けたものにあつては、その有効期間満了日までは、この要綱は適用しない。

附 則（平成18年12月27日18世保生第1135号）

- 1 この要綱は、平成19年1月1日から施行する。
- 2 この要綱の施行期日以降の出店について、この要綱の施行期日前に臨時出店者として届出を提出したものにあっては、この要綱の規定により届出を行った者とみなす。

附 則（平成30年3月28日29世保生第4384号）

この要綱は、平成30年4月1日から施行する。

附 則（令和元年8月30日31世保生第1790号）

この要綱は、令和元年9月1日から施行する。

附 則（令和3年5月27日3世保生第371号）

- 1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。
- 2 この要綱の施行の際、この要綱による改正前の世田谷区行事における臨時営業等の取扱要綱の規定に基づき作成された様式用の紙で現に残存するものは、当分の間、修正して使用することができる。