

## 飲食店営業（臨時営業）に係る営業許可等の取扱要綱

制定 令和4年5月25日 健食品第203号（局長決裁）

### （目的等）

第1条 この要綱は、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号、以下「政令」という。）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）規定する臨時的な行事に付随して仮設の店舗において簡易な調理をする場合の営業について、必要な事項を定めることにより、この営業による食品に起因する危害発生を防止することを目的とする。

### （定義）

第2条 この要綱において、次に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

#### （1） 臨時的な行事

条例別表第2の1の項（2）に規定する臨時的な行事は、実施主体（国、地方公共団体、法人又は団体）が一定の目的をもって開催する以下に例示する行事で、開催期間が概ね1か月程度を超えない一時的である行事をいう。ただし、臨時的な行事には、一時的の程度を超えて、数ヶ月から通年の連続した開催期間や定まっていない開催期間で行う行事は含まない。

- 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 復興支援や慈善活動を目的とした行事
- エ 国際交流を目的とした行事
- オ スポーツ・音楽・演芸等の興行・公演
- カ フードフェスティバル
- キ その他これに類する行事

#### （2） 簡易な調理

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）を行い提供することを原則とする。

#### （3） 団体

次の事項により運営されている団体をいう。

- ア 代表者及び役員構成が明らかであること。
- イ 規約、会則等の定めがあり、団体意思が明確であること。
- ウ 事業遂行能力が十分であると認められること。

(4) 臨時営業

条例別表第2の1の項(2)に規定する臨時的な行事に付随して仮設の店舗において簡易な調理をする場合の営業で、次の営業をいう。

ア 屋台型臨時営業

政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、条例別表第2の1の項(2)の  
アに規定する営業であって、臨時的な行事に付随して移動可能な組立て式テント等  
の施設で行う営業をいう。

イ 簡易固定型臨時営業

政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、条例別表第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。

(5) 臨時営業者

以下の者をいう。

ア 屋台型臨時営業者

屋台型臨時営業を営む人又は法人をいう。

イ 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。

(6) 臨時営業施設

以下の施設をいう。

ア 屋台型臨時営業施設

(4)アの営業許可を受けた施設をいう。

イ 簡易固定型臨時営業施設

(4)イの営業許可を受けた施設をいう。

(7) 営業許可

食品衛生法第55条1項に基づく許可（臨時営業に関するものに限る。）をいう。

(8) 関係自治体

神奈川県内保健所設置自治体（神奈川県、横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、  
藤沢市及び茅ヶ崎市）をいう。

(9) 仮設の店舗

営業期間終了後に撤去する店舗をいう。

(営業の範囲)

第3条 臨時的な行事に付随して行われる営業とは、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し、行事の会場のみならず、行事に伴ってその周辺で営業するも  
のも含める。

(屋台型臨時営業の取扱食品の目安)

第4条 屋台型臨時営業の取扱食品の目安は以下のとおりとする。

(1) 取扱食品

ア 条例別表第2の1の項(2)アに規定する現地で加熱調理する食品又は調理工程が単純な食品とは、原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品とする。また、非加熱又は加熱不十分な状態で喫食しても衛生上支障のない果物や加熱済みの食材を、調味料やたれ、液体状にした菓子等と併せただけの調理工程が単純な食品とする。

イ 品目数

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) 食品等の取扱上の制限

ア 営業場所で調理するにあたり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。

イ 清涼飲料水、酒類、氷雪等は、食品衛生法(昭和22年法律第233号。(以下、「法」という。))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又は基準に適合するものに限ること。

ウ 原則、サラダ類、酢の物、和え物、漬物等の現地で加熱調理しない食品を調理し提供しないこと。

(3) その他

具体的な品目等については本要領別表に例示する食品又は類似品とする。

(簡易固定型臨時営業の取扱食品の目安)

第5条 簡易固定型臨時営業の取扱食品の目安は以下のとおりとする。

(1) 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。

(2) 品目数

ア 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リットル未満の場合、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。

イ 給水タンク及び排水タンクの容量がそれぞれ80リットル以上の場合、複数品目を提供しても支障ないこと。

(営業許可等)

第6条 営業許可等に係る事項については次の各項に定めるところによる。

(1) 屋台型臨時営業

ア 申請先

食品衛生法施行規則第67条から第71条の2（第70条の2を除く）で規定による書面の提出及び届出先は「営業施設を営業の用に供しない時に、通例保管する事業所等の所在地（以下「施設保管場所」という。）」又は「申請者の住所地（法人の場合は、主たる事務所の所在地）」を所管する福祉保健センター等とする。また、施設保管場所及び申請者の住所地が神奈川県所管域にない場合は、主たる営業地を所管する福祉保健センター等とする。

イ 営業場所

営業場所は、臨時的な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。

ウ 営業の区域

移動して営業できる区域は、横浜市内全域とする。

エ 関係自治体による許可

関係自治体間で監視指導の方法、違反判明時の通報体制、行政処分の取扱い等について調整がなされた場合は、本市以外の関係自治体で営業許可を受けた屋台型臨時営業施設については、本市所管域において当該営業ができるものと認める。

(2) 簡易固定型臨時営業

ア 申請先

出店する場所を所管する福祉保健センター等

イ 営業場所

本要綱第6条(1)イに同じ。

(許可の条件)

第7条 臨時営業に関する営業許可証には以下の条件を付す。

(1) 屋台型臨時営業

「臨時的な行事に付随して仮設の店舗において簡易な調理をする屋台型臨時営業（現地で加熱調理する食品又は調理工程が単純な食品を1品目提供する営業をいう。）に限る。なお、用語の定義は審査基準のとおりとする。」

(2) 簡易固定型臨時営業

「臨時的な行事に付随して仮設の店舗において簡易な調理をする簡易固定型臨時営業（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以外の食品を1品目又は複数品目提供する営業をいう。）に限る。なお、用語の定義は審査基準の

とおりとする。」

(屋台型臨時営業の監視指導)

第8条 屋台型臨時営業における監視指導の方法は以下のとおりとする。

- (1) 監視指導は、第6条(1)ウの区域において、屋台型臨時営業者が営業している場所を管轄する福祉保健センター等及び通報を受けた福祉保健センター等が行う。
- (2) 屋台型臨時営業施設の構造等について不備を発見した福祉保健センター等の職員は、改善指導を行うとともに、営業許可処分の事務を担当した福祉保健センター等又は関係自治体にその旨を通報するものとする。
- (3) 前2項の通報を受けた福祉保健センター等は、必要に応じて改善状況の確認等を行うものとする。

(食中毒(疑いを含む。)調査)

第9条 患者等の発生を探知した福祉保健センター等は、初動調査を実施するとともに、関係する臨時営業施設の営業許可処分を行った福祉保健センター等又は関係自治体等と連携して原因の究明に努め、被害の拡大防止措置を講ずるものとする。

(行政処分)

第10条 法第59条に基づく廃棄処分・危害除去命令、法第60条に基づく営業許可の取消、営業の禁停止並びに法第61条に規定する施設の整備改善命令、営業許可の取消及び営業の禁停止の処分は、臨時営業者に営業許可処分を行った福祉保健センター等又は関係自治体等が行うものとする。

(指導事項)

第11条 臨時営業の特殊性を踏まえ、特に以下の点に留意するよう指導すること

- (1) 臨時営業は、道路、公有地又は私有地等に組立て式テントやコンテナ等を設けて営業を行うことから、関係法令を順守すること。
- (2) 営業許可は行事に付随したものに限られるため、行事と関連のない営業は行わないこと。
- (3) 仮設の店舗は、行事の準備及び行事中の必要な期間のみ設置し、行事が終了次第速やかに撤収し、適切に保管すること。
- (4) 営業許可証を施設内の見やすい場所に掲示すること。
- (5) 食品、器具、容器包装等は、衛生的に取り扱うこと。
- (6) 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、営業許可施設等で衛生的に洗浄消毒すること。
- (7) 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。
- (8) 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。

- (9) 廃水や廃棄物の処理は適切に行い、道路排水溝や公共の場所へ廃水を流さないこと。  
現地で廃水や廃棄物を処理する必要があるときは、行事の開催場所の規定を順守すること。
- (10) 器具等は、取扱食品等に応じて区別すること。
- (11) 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。
- (12) 冷蔵又は冷凍等、温度管理が必要な食品を取扱う場合は、温度計の使用や冷蔵又は冷凍設備の能力を十分に事前確認した上で、適切に取り扱うこと。
- (13) 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。
- (14) 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。
- (15) 屋台型臨時営業にあっては施設の側壁及び調理台等により、調理従事者以外の者が容易に立ち入れないように配置して営業すること。

(臨時的な行事の実施主体による届出)

第 12 条 「行事における食品提供の取扱指導要領（平成 26 年健食品第 500 号）」の第 2 条に該当しない食品の提供を伴う臨時的な行事の実施主体は、おおむね開催の 2 週間前までに行事の会場を所管する福祉保健センター等に行事の概要を第 1 号様式にて提出すること。

(その他)

第 13 条 この要綱に定めるもののほか、この要綱の施行に関し必要な事項は、別に定める。

附則

(施行日)

- 1 この要綱は、令和 4 年 6 月 1 日から施行する。

## 別表 屋台型臨時営業の取扱食品

- 1 取扱品目は概ね表の範囲とするが、例示品目以外の食品であっても加熱・調理工程等が類似食品の範囲と認められるものにあつては、同等に取り扱うこと。
- 2 食肉等の細切や串うち等の仕込み行為は簡易な調理に含まないので、現地では市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものを用いること。
- 3 調味、薬味のトッピングを行うことは差し支えないが、市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものをそのまま用いること。

分類	例示品目	簡易な調理として現地で行える範囲
煮物類	おでん、豚汁、煮込み、けんちん汁	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材を煮込む。</li> <li>・市販品を加温する。</li> </ul>
焼物類	焼とり、いか焼、焼き貝、焼き餃子、焼魚、焼き餅	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材、半製品又は市販品を焼く（食肉を焼く場合にあつては、短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさとする）。</li> </ul>
お好み焼類	お好み焼、たこ焼、チヂミ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。</li> <li>・半製品又は市販品を焼く。</li> </ul>
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ、味噌田楽	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材を茹でる又は蒸す。</li> </ul>
麺類	焼きそば、ラーメン、そば、うどん、パスタ類、即席カップ麺	<ul style="list-style-type: none"> <li>・麺、具材を手順に応じて焼く又は茹でる。</li> <li>※茹でた麺をスープと合わせることは可能だが、スープは当日調整したものをを用いること。</li> <li>※麺を冷やす行為は簡易な調理ではないため、冷やし麺類は不可とする。</li> <li>※薬味以外の具材のトッピングは、原則市販品をそのまま用いること。</li> </ul>
揚げ物類	フライドポテト、串かつ、唐揚げ、コロケ、フライドパスタ、揚げ餃子、揚げシュウマイ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材を必要に応じて衣をつけて揚げる。</li> <li>・半製品又は市販品を揚げる。</li> </ul>
喫茶類	おしるこ、コーヒー、かき氷、甘酒、清涼飲料水、紅茶、か	<ul style="list-style-type: none"> <li>・品目に応じて食材を希釈、混合、抽出又は削氷する。</li> </ul>

	ち割り氷	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用する氷は市販品とする。</li> <li>・清涼飲料水は市販品を容器に注ぐのみとする。</li> <li>・おしるこに使用する具材は、提供直前に市販品の餅又は白玉を提供直前に焼いた又は茹でたものとする。</li> </ul>
ドッグ類	ホットドッグ、ハンバーガー、ドネルケバブ、タコス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材を焼き又は茹で、市販品のパン類と併せる。</li> <li>・生の野菜、果物を十分加熱せずに併せることは不可とする。</li> </ul>
ごはん類	カレーライス、牛丼、焼肉丼等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材を焼き又は煮て、ごはんと併せる。</li> <li>※ごはんは、できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。</li> <li>※炊飯する場合は、炊飯後摂氏65度以上に保温すること。</li> </ul>
焼菓子類	今川焼き、クレープ、たい焼、大判焼き、焼き団子、ベビーカーテラ、ピザ、五平餅	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。</li> <li>・半製品又は市販品を焼く。</li> <li>※クレープのトッピングに用いる具材として、生の野菜、果物及び乳製品は不可とする。</li> <li>※ピザ生地をこねる、成形する行為は簡易な調理に含まない。</li> </ul>
揚菓子類	ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて揚げる。</li> </ul>
あめ菓子類	水あめ、リンゴあめ、べっこう飴、カルメ焼、あめ細工	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材に市販品のあめを絡める。</li> <li>※生の果物を用いる場合は、必要に応じて洗浄、消毒されたものをそのまま（清潔な手での皮むき程度は可。）用いること。</li> </ul>
アルコール類	ビール、日本酒、サワー類、焼酎	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市販品の清涼飲料水や酒類を注ぐ。</li> <li>※氷は市販品を用いること。</li> <li>※ビールサーバーを使用する場合は、適切に洗浄、消毒されたもの</li> </ul>



		<p>を用いること。</p> <p>※生の果物を添えることは不可とする。</p>
アイスクリーム類	アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市販品のカートリッジ式の機械で抽出する。</li> </ul> <p>※機械・器具等は衛生的に保つこと。</p>
その他	果実チョコ、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材に市販品のチョコソースを絡める。</li> </ul> <p>※生の果物を用いる場合は、必要に応じて洗浄・消毒されたものをそのまま（清潔な手での皮むき程度は可。）用いること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・レトルト食品を加温する。</li> </ul>

第1号様式

行事概要届出書

年 月 日

(届出先)  
横浜市保健所長

住所  
届出者  
実施主体名  
代表者名  
電話番号 ( )

臨時営業許可の取扱要綱第12条第1項の規定に基づき、次の通り届出します。

行事の名称	
開催場所 住所・会場名	横浜市 区
開催期間	年 月 日 ~ 年 月 日 ( 時 分 ~ 時 分)
行事の種類	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 復興支援や慈善活動を目的とした行事 エ 国際交流を目的とした行事 オ スポーツ・音楽・演芸等の興行・公演 カ フードフェスティバル キ その他これに類する行事 ( )
総出店舗数 食品取扱店舗数	_____ 店舗 屋台： 店舗 コンテナ等： 店舗 自動車 店舗
担当者氏名 連絡先	所属・氏名 電話番号 ( )
備考	

添付書類

- 1 会場の平面図（食品取扱店舗の配置、トイレ、水場の位置がわかるように記載）
- 2 チラシ、パンフレット、実施計画書など行事の概要が把握できる書類
- 3 食品取扱店舗の情報（屋号、店舗形態、調理行為の有無、提供食品、一日当たりの提供数等）

