

○臨時営業取扱要綱

(平成元年6月5日 衛生局長決裁)

最近改正:令和3年5月31日

第1 要綱の目的

この要綱は、祭礼、縁日等の行事に際して臨時又は仮設の施設を設けて、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）に基づく許可を受け、臨時的に食品を提供する営業（以下「臨時営業」という。）の取扱いについて必要な事項を定め、これにより監視指導の適正を図るとともに、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

第2 営業許可等の基本方針

臨時営業は、市内において多様な行事が実施されている現状に鑑み、第4に規定する行事（以下「適用行事」という。）に限って認めることとし、行事における食の安全確保を図るものである。

第3 適用行事の主催者の責務

適用行事の主催者又は実行委員会等は、当該行事において食品を提供する施設の出店を認める場合又は事実上出店している場合には、食品衛生の確保を図る措置として、使用水の確保、廃棄物及び汚水処理設備並びに便所を設けて、併せて、出店者の管理、監督に努めるものとする。

第4 適用行事

適用行事は、次のいずれかに該当するものであって、営業期間が30日以下のものとする。

ただし、デパート、スーパーマーケット等による催事、有料イベント等、専ら収益を上げるために催される行事は除くものとする。

- (1) 国、札幌市又は他の地方公共団体が主催、共催、協賛又は後援する行事
- (2) 祭典、花見等市民を対象とした行事で、慣例的に、食品の提供施設を伴う行事
- (3) 盆踊り、納涼祭、区民祭り、チャリティーバザー等、連合町内会、商店街等、各種団体等が主催し、地区住民を対象とする公共的色彩の強い行事
- (4) その他、行事の公共性等の内容を判断して保健所長が認めるもの

第5 臨時営業の業種

臨時営業として認める業種は、飲食店営業とする。なお、飲食店営業には菓子の調理を含むものとする。

第6 営業の施設基準

1 臨時営業を行う施設（以下「臨時営業施設」という。）は、プレハブ又は天井、側壁3面を有する防水性のテント等（以下「テント等」という。）で、その他の場所と区画されていること。

なお、屋内においては、テント等と同等に区画され、かつ衛生上支障がないと認められる場合にはこの限りではない。

- 2 臨時営業施設は、食品の取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- 3 調理の場所には、ほこり等を防ぐ措置がとられていること。
- 4 原材料等の種類及び特性に応じて、衛生的に保管できる設備を設けること。
- 5 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合には、取扱量に応じた容量と性能の冷蔵設備等（氷又はドライアイス等によるものを含む。）を設けること。
- 6 冷蔵設備等には、温度管理を行うために温度計を設置するよう努めること。
- 7 設備及び器具類は、食品の取扱量に応じた数及び作業に必要な大きさのものを設けること。
- 8 器具類の洗浄に便利な洗浄設備及び手洗設備を設けること。
- 9 使用水を貯水する場合は、十分な容量（概ね18リットル以上）のある給水栓付き貯水タンクを用いること。
- 10 調理等に多量の水を使用する場合にあっては、配管により飲用に適する水を供給できる流水受槽式の洗浄設備及び手洗設備を設けること。なお、配管は硬質ゴムや合成樹脂等を用いて差し支えないこと。
- 11 排水設備を設けること。
- 12 汚液の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を備えること。

第7 営業者の遵守事項

1 食品の取扱い

- (1) 食品は衛生的に取り扱うこと。
- (2) 臨時営業施設では、簡易な調理に限って行うこと。

なお、原材料等の下処理を行う場合は、営業許可施設等（臨時・自動車営業を除く。）で行うこと。

- (3) 生ずし、さしみ類及び海鮮丼等（以下「生食用食品」という。）は提

供しないこと。

ただし、別に定める「臨時営業における生食用食品の取扱規程」に基づく場合は、これを認めるものとする。

- (4) 製造に許可が必要な食品を原材料として調理する場合は、該当する営業許可施設で製造されたものに限ること。
 - (5) 手指で直接食品に触れる調理を行う場合にあっては、使い捨て手袋を着用し、適宜交換すること。
 - (6) 調理は、下処理工程を含め、提供当日に行うこと。
 - (7) 食品は搬入から原材料として調理するまでの間、衛生的な保管容器で、適切な温度と時間の管理を行うこと。
 - (8) 提供食品は作り置きせず、調理後から提供するまでの間、適切な温度管理を行うこと。
- 2 施設及びその周辺は、清掃を行い、衛生的に保つこと。
 - 3 使用水は飲用に適する水であること。
 - 4 手洗設備には、手洗いに必要な洗浄剤、消毒剤等及び手指の乾燥に必要な使い捨てのペーパータオル等を備え、常に使用できるようにしておくこと。
 - 5 従事者は、作業前、用便後及び手指が食品、器具等を汚染するおそれのある物に接触した後は、手指の洗浄及び消毒を行い、作業中、手指を衛生的に保つこと。
 - 6 食器類は衛生的に保ち、努めて一回限りの使用とすること。
ただし、食器類を衛生的に洗浄する施設を有する場合は、この限りではない。
 - 7 排水及び廃棄物の処理は適正に行い、廃棄物容器は、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。
 - 8 従事者は衛生的な服装で作業に従事すること。
 - 9 営業者は、従事者の健康状態を把握し、食品を汚染させるおそれのある下痢その他の症状を呈している従事者を食品の取扱い作業に従事させないようにすること。
 - 10 営業者は、施設に食品衛生責任者を置き（営業者自ら食品衛生責任者となる場合を含む）、食品衛生法施行規則別表第17に定める管理運営基準及び前各号の衛生管理事項を遵守するよう衛生管理を行わせること。

第8 営業許可の取扱い

1 営業許可の申請

営業を営もうとする者は、営業許可申請書に所定の記載事項のほか、次

の事項を記載すること。

- (1) 営業期間
- (2) 提供食品
- (3) その他必要な事項

2 営業許可の申請手数料

営業許可の申請手数料は、札幌市食品衛生法施行条例（平成12年条例第12号）に定める額とする。

3 営業許可の有効期間

営業許可の有効期間の満了日は、申請書に記載された営業期間の最終日とする。

4 営業許可の条件

保健所長は、施設設備の衛生状況等により、必要に応じ、提供品目を制限する等、必要な条件を付することができる。

5 営業許可の許可単位

原則として、1つのテント等を1つの施設（1営業許可の範囲）とすること。

ただし、複数のテント等を連結し、1つの施設としてみなせる場合にあつては、この限りではない。

第9 委任

この要綱の取扱いに関し必要な事項は、食の安全担当部長が定める。

附 則

この要綱は、平成元年6月5日から施行する。

附 則

この要綱は、平成7年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成12年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成14年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成16年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成17年11月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成 20 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この要綱は、平成 21 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この要綱は、平成 29 年 4 月 1 日から施行する。

ただし、第 8 第 5 項の規定は平成 30 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この要綱は、令和 3 年 6 月 1 日から施行する。

臨時営業における生食用食品の取扱規程

第1 目的

「臨時営業取扱要綱」（平成元年6月5日衛生局長決裁。以下「要綱」という。）中、第7第1項第3号のただし書きに基づき、「臨時営業における生食用食品の取扱規程」を定め、臨時営業で提供される生食用食品の安全確保を図るものとする。

第2 営業の施設基準

臨時営業で生食用食品を提供する営業の施設基準は次のとおりとする。

1 施設の構造

- (1) 施設はプレハブ、強化プラスチック等で区画し、ほこり、ねずみ及び昆虫等を防ぐことができること。
- (2) 施設は、食品の取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- (3) 床、壁、天井は平滑で清掃しやすい構造であること。
- (4) 通風の良い構造とし、火気を用いる場合には、機械による換気装置を付けること。

2 食品の取扱設備等

- (1) 原材料等の種類及び特性に応じて、衛生的に保管できる設備を設けること。
- (2) 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合には、取扱量に応じた容量と性能の冷蔵設備等（氷又はドライアイス等によるものを含む。）を設けること。
- (3) 冷蔵設備等には、温度監視を行うために温度計を設置するよう努めること。
- (4) 流水受槽式の洗浄設備及び手洗設備を設けること。
- (5) 設備及び器具類は、食品の取扱量に応じた数及び作業に必要な大きさのものを設けること。

3 使用水

配管により飲用に適する水を供給できる設備を設けること。なお、配管は硬質ゴムや合成樹脂等を用いて差し支えないこと。

4 廃棄物の処理

汚液の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を備えること

第3 営業者の遵守事項

要綱第7の規定によるほか、次のとおり衛生管理を行うこと。

- 1 臨時営業施設では、あらかじめ許可施設で調理、加工された原材料を使用し、盛付け等の簡易な調理に限って行うこと。
- 2 生食用食品を調理し、提供した場合には、72時間以上検食を保存すること。
- 3 食器類は一回限りの使用とすること。
ただし、食器類を衛生的に洗浄する施設を有する場合は、この限りではない。
- 4 排水の処理は、適正に行うこと。
- 5 営業者は、施設に食品衛生責任者を置き（営業者自ら食品衛生責任者となる場合を含む）、食品衛生法施行規則別表第17に定める管理運営基準及び前各号の衛生管理事項を遵守するよう衛生管理を行わせること。
- 6 調理等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。

第4 その他

本規程に定めのない事項については、要綱の規定を準用する。

