

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、温度監理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。