

仮設営業及び引き車による営業に関する取扱要領

第1 目的

この要領は、仮設営業及び引き車による営業に関し、必要な事項を定めるとともに事務の円滑な処理を図り、もって飲食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

- 1 この要領で仮設営業とは、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34条の2第2号に規定する飲食店営業のうち、海浜、観光地等において季節的又は短期間営業するものをいう。
- 2 この要領で引き車による営業とは、飲食店営業及び政令第35条に規定する菓子製造業（その場で客に飲食させること、又は短期間のうちに消費させることを前提として、簡易な工程で製造する営業に限る。）のうち、引き車に折りたたみ式等の屋台を備えたものを概ね一定場所において、又は狭い区域を移動しながら営業するものをいう。

第3 施設基準

仮設営業及び引き車による営業に係る施設基準は、業態の特殊性を考慮し、当分の間は、食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上必要な基準を定める条例（平成12年山口県条例第7号。以下「条例」という。）第2条第3項の規定に基づき、条例別表第1及び別表第2の規定の一部を適用せず、本要領の別表に定めるとおりとする。

第4 許可申請手続

1 申請先

第2に規定する営業を行おうとする者は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条第1項の規定に基づき、施設の所在地を管轄する保健所長に許可を申請しなければならない。

2 申請書等の記載

食品衛生法施行細則（昭和48年山口県規則第10号。以下「細則」という。）第11条の規定のほか、次に掲げる事項を申請書に記載、又は記載した書類を添付すること。

区分	事項	記載場所
仮設営業	仮設営業である旨	営業許可業種の備考欄
	営業期間	裏面最下部の備考欄
	営業施設の側面図、貯水槽を使用する場合はその容量	施設の構造及び設備の配置を示す図面
引き車による営業	営業場所	施設の所在地の欄
	引き車による営業である旨	営業許可業種の備考欄
	営業施設の側面図、貯水槽の容量	施設の構造及び設備の配置を示す図面

第5 営業許可処分

- 1 仮設営業のうち、毎年期間を限って同一場所に開設されるものについて、当該営業の施設は、営業期間終了後に一旦解体し、長期間格納しておくこととなるため、許可期限は一営業期間に限定すること。
- 2 営業許可証の記載に当たっては、次の点に留意すること。
 - (1) 「仮設営業に限る。」又は「引き車による営業に限る。」旨の許可条件を記載すること。
 - (2) 引き車による営業にあつては、「施設の所在地」欄は、「営業場所」を記載すること。

第6 営業者の遵守事項

仮設営業及び引き車による営業は、建物の構造、食品取扱設備、給水等の点で一般の固定営業施設に比べて著しく劣る場合があることから、これら衛生上の欠陥を考慮し、営業者は、次の事項を遵守しなければならない。

- 1 提供する品目は、原則として供食直前に充分加熱処理して提供する食品に限定し、さしみ、すし等生のまま食する食品、その他衛生上の危害の大きい食品は提供しないこと。
- 2 取扱品目は多岐に渡らないこと。

第7 その他

この要領に規定する事項以外の事項については、法、政令、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）、条例及び細則の規定に従う。

付 則

この要領は、令和3年6月1日から施行する。

この要領は、令和6年9月12日から施行する。

(別表)

第1 仮設営業（飲食店営業）の施設基準

1 一般事項

- (1) 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するため、必要な構造又は設備及び機械器具を有し、並びに食品又は添加物の取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- (2) 施設は、同一の建物内の住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所と区画されていること。

2 施設の構造及び設備

- (1) 塵埃^{じんあい}、廃水及び廃棄物による汚染を防止することができる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる設備を有すること。
- (2) 結露によるかびが発生し、及び結露による水滴が食品等を汚染しないよう適切に換気をすることができる構造又は設備を有すること。
- (3) 内壁は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で造られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。
- (4) 内壁の清掃等に水を要する場合にあっては、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性の材料で腰張りされていること。
- (5) 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にするのに必要な照度を確保することができる機能を有すること。
- (6) 給水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。

イ 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道事業等により供給される水」という。）又は保健所若しくは細則で定める検査機関が飲用に適すると認めた水を適切な温度で十分な量を供給することができるものであること。

ロ 水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、水源が外部から汚染されない構造を有し、必要に応じ、消毒装置及び浄水装置を備えること。

ハ 貯水槽を使用する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすものとする。

- (イ) 食品衛生上支障のない構造であること。
 - (ロ) 簡易な営業にあっては、1日の営業において約40リットルの水を供給することができるものであること。
 - (ハ) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、1日の営業において約80リットルの水を供給することができるものであること。
 - (ニ) 比較的大量の水を要する営業にあっては、1日の営業において約200リットルの水を供給することができるものであること。
- (7) 次に掲げる要件を満たす流水式手洗い設備を必要な数有すること。

イ 手指の洗浄及び消毒をする装置を備えること。

ロ 水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。

- (8) 水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に、次に掲げる要件を満たす排水設備を有すること。
 - イ 十分な排水機能を有すること。
 - ロ 汚水の逆流により食品又は添加物が汚染されないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出することができる機能を有すること。
 - ハ 配管は、十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
- 二 給水に貯水槽を使用する場合にあっては、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
- (9) 必要に応じ、食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (10) 法第 13 条第 1 項の規定により定められた基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品又は添加物を取り扱う営業にあっては、その定めに従い、製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍に必要な設備を有すること。
- (11) 必要に応じ、ねずみ、昆虫等を駆除するための設備を有すること。
- (12) 次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。
 - イ 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
 - ロ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
- (13) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染を防止することができる状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。
- (14) 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
- (15) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 不浸透性及び十分な容量を有すること。
 - ロ 清掃しやすく、かつ、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
- (16) 必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
- (17) 添加物を使用する場合にあっては、添加物を保管することができる専用の設備又は場所を有し、及び計量器を備えること。

3 機械器具

- (1) 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
- (2) 作業に応じた機械器具等を備えること。
- (3) 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒をすることができるものであること。
- (4) 移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃し、及び洗浄しやすい位置に有すること。
- (5) 組立式の機械器具等にあっては、分解し、及び清掃しやすい構造であり、かつ、必要に応じて洗浄及び消毒をすることができる構造であること。

- (6) 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止することができる専用の容器を備えること。
- (7) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備は、温度計を備え、必要に応じ、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

第2 引き車による営業の施設基準

1 一般事項

施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するため、必要な構造又は設備及び機械器具を有し、並びに食品又は添加物の取扱量に応じた十分な広さを有すること。

2 施設の構造及び設備

- (1) 移動時に閉鎖できる施設の構造で、^{じんあい}塵埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止することができる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる設備を有すること。
- (2) 照明設備又は採光設備は、作業、検査及び清掃等を十分にするのに必要な照度を確保することができる機能を有すること。
- (3) 貯水槽は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 水道事業等により供給される水又は保健所若しくは細則で定める検査機関が飲用に適すると認めた水を適切な温度で十分な量を供給することができるものであること。
 - ロ 食品衛生上支障のない構造であること。
 - ハ 簡易な営業にあっては、1日の営業において約40リットルの水を供給することができるものであること。
 - ニ 比較的大量の水を要しない営業にあっては、1日の営業において約80リットルの水を供給することができるものであること。
 - ホ 比較的大量の水を要する営業にあっては、1日の営業において約200リットルの水を供給することができるものであること。
- (4) 次に掲げる要件を満たす流水式手洗い設備を必要な数有すること。
 - イ 手指の洗浄及び消毒をする装置を備えること。
 - ロ 水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。
- (5) 廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
- (6) 必要に応じ、食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (7) 法第13条第1項の規定により定められた基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品又は添加物を取り扱う営業にあっては、その定めに従い、製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍に必要な設備を有すること。
- (8) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染を防止することができる状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。
- (9) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 不浸透性及び十分な容量を有すること。
 - ロ 清掃しやすく、かつ、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
- (10) 必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。

3 機械器具

- (1) 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具等は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
- (2) 作業に応じた機械器具等を備えること。
- (3) 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒をすることができるものであること。
- (4) 組立式の機械器具等にあつては、分解し、及び清掃しやすい構造であり、かつ、必要に応じて洗浄及び消毒をすることができる構造であること。
- (5) 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止することができる専用の容器を備えること。
- (6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備は、温度計を備え、必要に応じ、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。