

## 品川区行事における臨時営業等の取扱要綱

制定	平成13年3月7日要綱第23号
改正	平成16年2月27日要綱第15号
改正	平成18年11月1日要綱第140号
改正	平成21年3月10日要綱第76号
改正	平成21年10月30日要綱第413号
改正	平成30年3月30日要綱第108号
改正	令和元年11月18日要綱第320号
改正	令和3年6月1日要綱第210号

### (目的)

第1条 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およ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について定めることにより、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。

### (臨時営業の対象等)

第2条 この要綱において臨時営業の対象となる者(以下「業者」という。)は、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第55条の規定に基づく営業許可を有するもので、食品衛生法施行条例(平成12年東京都条例第40号。以下「都条例」という。)第3条ただし書の規定により、東京都知事が衛生上支障がないと認めた、「東京都行事における臨時営業等の取扱要綱」(平成3年東京都2衛生食第589号)に規定する、飲食店営業(臨時)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、また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に掲げるものとし、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 神社および仏閣の縁日または祭礼

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、(1)に加え、次のような、一時的に催され、不特定多数の者が自由に参加できる行事とする。

ア 地域や産業の活性化を目的とした行事

イ 復興支援または慈善活動を目的とした行事

ウ 国際交流を目的とした行事

エ 運動競技を行う行事

オ 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、前項に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)および(2)に加え、原則として、競技場の管理敷地内。ただし、営業場所の実情等を踏まえ、保健所長が衛生上支障ないと判断した場合はこの限りでない。

(臨時営業の公衆衛生上必要な措置の基準)

第3条 臨時営業の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および別表第18の基準に従い、営業者が定めるものとする。

2 保健所長は、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。

(1) 施設の補修およ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、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。
- (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) 取扱品目および取扱量は、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。

(臨時営業の施設基準)

第4条 臨時営業の施設基準は都条例別表第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、次の各号に掲げる事項については、当該各号に定める取扱いとする。

(1) 移動型臨時営業

次に掲げる都条例の規定については、それぞれ次に定める取扱いとする。

ア 都条例別表第2中第1の2および第1の3のハおよびニにおける床に係る規定、第1の3のイ、ヲおよびタの規定ならびに4のトの規定は、適用しない。

イ 都条例別表第2中第1の1の規定ならびに第1の3のへ、チ、リおよびレの規定にかかわらず、次のとおりとする。

(ア) 施設 施設は、屋根および側壁を有し、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 器具類の洗浄設備および手洗い設備を備えること。ただし、洗浄設備およ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

次に掲げる都条例の規定については、それぞれ次に定める取扱いとする。

ア 都条例別表第2中第1の3のニにおける床に係る規定ならびに第1の3のヲおよびタの規定は、適用しない。

イ 都条例別表第2中第1の3のヘおよ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リットル以上または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。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。

ウ 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、施設基準の取扱いを次のとおりとする。

(ア) 都条例別表第2中第1の3のハおよびニにおける床に係る規定ならびに第1の3のヲおよびタの規定は、適用しない。

(イ) 都条例別表第2中第1の1の規定ならびに第1の3のヘおよびリの規定にかかわらず、次のとおりとする。

a 施設 施設は、屋根および側壁を有し、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。

b 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。

c 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。

(臨時営業の取扱食品)

第5条 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

ア 取扱食品は、別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、同表に掲げるところてんおよびかき氷を除く喫茶類ならびに酒類の分類のうち1品目を、他の分類のうちの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および酒類

については、当該分類のうち複数品目の取扱いができるものとする。

イ 食品の取扱いにあたっては、次を遵守させること。

- (ア) 生もの(さしみ、生卵、生肉等)および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、加熱調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臨時営業の営業場所(以下「営業場所」という。)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法に基づく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) 営業場所での調理、加工、製造等にあたり、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) 別表に規定する喫茶類のうち、ところてん、かき氷および清涼飲料水ならびに酒類を除き、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、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

ア 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およ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および酒類については、複数品目の取扱いができるものとする。

イ 食品の取扱いにあたっては、次を遵守させること。

- (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、保健所長が当該仕込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、加工および調理に当たり、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、喫茶類および酒類を除き、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。

(営業許可手続)

第6条 営業許可手続は次のとおりとする。

(1) 許可申請

ア 営業許可は、区内に主たる営業場所を有する申請者に対して行うものとする。ただし、移動型臨時営業の申請者にあつては、営業場所が区外にあつても、やむを得ない場合に限り、区内に住所地を有する申請者に対しても当該許可を行うことができるものとする。

なお、移動型臨時営業にあつては、都内の他の保健所長に臨時営業の許可を得た者は、品川区保健所長に臨時営業の許可を得たものとみなすことができるものとする。

イ 移動型臨時営業の申請者は、品川区食品衛生法施行細則（昭和50年4月1日規則第27号。以下「細則」という。）第3条に規定する許可の申請書（以下「申請書」という。）に、主たる営業場所を記入し、保健所長に提出しなければならない。

ウ 短期固定型臨時営業の申請者は、申請書に、営業する行事の名称および行事開催期間内における営業期間を記入すること。あわせて、行事の会場内における営業場所を記載した書類およ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。

エ 保健所長は、短期固定型臨時営業の申請者に対し、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および承諾書を提出させること。

オ 保健所長は、許可にあ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あつては、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、営業許可書（細則第3号様式）に記載すること。

ア 移動型臨時営業

- (ア) 5年の許可有効期間である旨
  - (イ) 移動型臨時営業の営業範囲に限る旨
  - (ウ) この要綱に規定する臨時営業の対象となる行事、営業場所および取扱食品に限り営業を許可するものであること。
- イ 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旨
  - (イ) 短期固定型臨時営業の営業範囲に限る旨また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）の営業範囲に限る旨
  - (ウ) この要綱に規定する臨時営業の対象となる行事、営業場所および取扱食品に限り営業を許可するものであること。
- (3) その他
- ア 保健所長は、移動型臨時営業の営業許可書には、第2条第3項で定めた行事の範囲、同条第4項で定めた営業場所および前条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営業許可書には、営業の大要の写しを添付すること。
  - イ 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または携帯すること。

#### （臨時営業の監視指導）

- 第7条 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条に規定する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や、取扱食品、従事者の健康状態、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、次に掲げる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、営業時間等について、関係法令に違反しないようにすること。

#### （臨時出店の対象）

- 第8条 この要綱において臨時出店の対象となる者（以下「臨時出店者」という。）は、住民祭、産業祭など出店場所を管轄する地方公共団体（品川区または東京都）、国また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および食料品販売行為を行うものであって、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、啓発およ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、行事の目的および地域の実情を踏まえて保健所長が行うものとする。

(臨時出店の公衆衛生上必要な措置の要件)

第9条 第3条の規定に準じたものであること。

(臨時出店の施設および設備の要件)

第10条 第4条第1号の規定に準じたものであること。

(臨時出店の事務手続)

第11条 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)を添えて行事開催届(第3号様式)を提出するよう求めるものとする。

なお、行事における臨時出店届および行事開催届(以下「届出書」という。)の提出は、区長が指定する電子情報処理組織を使用して届出書に記載すべき事項を保健所長に送信することによって、届出書の提出に代えることができる。

この場合の届出書の扱いについて、品川区長が所管する申請等における情報通信の技術の利用に関する規則(平成17年品川区規則第65号)第3条から第7条までの規定を準用するものとする。

2 行事主催者から前項に掲げた書類の提出を受けた保健所長は、地域保健法第6条の規定に基づき、行事主催者および臨時出店者に対し、飲食店行為および食料品販売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および指導(以下「指導等」という。)を行うとともに、特に次に掲げる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、各行事の目的およ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条までおよび第20条ならびに食品表示法(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、前項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または携帯するよう指導するものとする。

4 行事の開催は、行事主催者の責任で行うものであるため、行事主催者は、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 行事主催者は、食中毒等の事故の発生時は、保健所の調査に協力するとともに、行事の終了後も臨時出店者との連絡体制等を確保すること。

(臨時出店の取扱食品)

第12条 飲食店行為における取扱食品および食品の取扱いは、原則として第5条第1号の規定に準ずること。ただし、衛生面のほか、行事の目的および地域の実情を踏まえて保健所長が認める場合はこの限りでない。

なお、この場合において、同号イ(イ)にある仕込み場所の規定の「営業許可を受けた施設等」は、「清潔な調理および加工施設」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、原則として次の条件をすべて満たすものとする。

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

(臨時出店の監視指導)

第13条 保健所長は、出店場所における指導等にあたっては、第7条の規定に準じて行うものとする。

(手数料)

第14条 手数料の額等については、品川区手数料条例(平成12年品川区条例第5号)の規定による。

付 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、なお従前の例によるものとする。

付 則

この要綱は、平成16年2月27日から施行する。

付 則

この要綱は、平成18年11月1日から施行する。ただし、第8条第2項なお書きの規定は平成19年1月4日から施行する。

付 則

この要綱は、平成21年4月1日から施行する。

付 則

この要綱は、平成21年10月30日から施行する。

付 則

この要綱は、平成30年4月1日から施行する。

付 則

この要綱は、令和元年11月18日から施行する。

付 則

この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

別表（第5条関係）「移動型臨時営業の取扱食品」

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、焼き魚
お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き、タコス
茹物および蒸し物類	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 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、紅茶
ド ッ グ 類	ソーセージ類をそのまままたは衣を付けて焼くか油で揚げたもの、ホットドッグ類
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 <sup>注</sup>
揚 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、カルメ焼き
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。	