

神奈川県臨時出店等における食品の取扱いに関する指導指針

第1 目的

この指針は、神奈川県所管域（横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、藤沢市、茅ヶ崎市及び寒川町を除く。）で行われる公共性のある臨時的な行事に付随して、仮設の店舗において食品の調理又は販売（以下「販売等」という。）を行う臨時出店等について、必要な指導の方針を示すことにより、食品衛生を確保することを目的とする。

第2 定義

この指針において次に掲げる用語の意義は、当該各項に定めるところによる。

1 臨時的な行事

主催者等が一定の目的をもって開催する行事であって、開催期間が概ね1か月間程度を超えない一時的なものをいう。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断続的な行事及び個人が単独で開催している行事は含まない。

2 主催者等

臨時的な行事を主催又は共催する者をいう。

3 臨時出店

公共性のある臨時的な行事に付随して、屋台等の施設を設けて、食品の販売等を行うことで、営業とみなさないものをいう。

4 臨時出店者

臨時出店を行う者をいう。

5 臨時営業

食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）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）に規定する営業をいう。

6 臨時営業者

臨時営業を営む人又は法人をいう。

7 営業許可

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項の規定に基づく許可をいう。

8 営業届出

法第57条第1項の規定に基づく営業の届出をいう。

第3 対象行事

臨時的な行事のうち、この指針の対象となる公共性のある臨時的な行事は、原則、次の1及び2の要件を満たすものとする。

1 主催者等

主催者等が次のいずれかに該当するものとする。

(1) 国又は地方公共団体（以下「地方公共団体等」という。）

- (2) 地方公共団体等が構成員に含まれ、実質的な運用に関与している実行委員会
 - (3) 公益法人、観光協会、農業団体、漁業団体、社会福祉関係団体等、根拠法令等により公共性があると判断される各種団体（地方公共団体等が後援する場合に限る。）
- 2 行事の目的・内容等
- 行事の目的・内容等が次のすべてに該当するものとする。
- (1) 営利を目的としないこと。
 - (2) 不特定多数の者が自由に参加できる形態であること。
 - (3) 名称・目的・内容が特定の団体等を対象としないこと。
- 3 対象行事の例
- (1) 神社・仏閣の縁日・祭礼
 - (2) 夏祭り
 - (3) 地域や産業の活性化を目的とした行事
 - (4) 復興支援や慈善活動を目的とした行事
 - (5) 国際交流を目的とした行事
 - (6) スポーツ・音楽・演芸を行う行事
 - (7) その他これに類する行事

第4 臨時出店の届出等

1 主催者等による届出

主催者等は、行事の出店者全体の把握、会場、施設設備等に総括的な責任を有していることから、原則として、主催者等が次の書類を保健福祉事務所等あて届ける。

- (1) 行事開催届（様式1）
 - (2) 臨時出店者一覧表（様式2）
 - (3) 臨時出店者の詳細（様式3）
 - (4) 食品（市販品）販売出店者一覧表（様式4）
 - (5) 臨時営業者一覧表（様式5）
 - (6) 営業届出営業者一覧表（様式6）
- 2 臨時出店の届出時の指導
- (1) 届出る目的（臨時的な行事の開催や臨時出店を保健福祉事務所又は保健福祉事務所センター（以下「保健福祉事務所等」という。）が許可したということではなく、食中毒の発生や違反食品の販売等の食品衛生上の危害の発生しないよう、適切に開催するための届出制度であること）を説明すること。
 - (2) 当該行事で取り扱った食品に起因した健康危機事案（疑いを含む。）が発生した時は、主催者等は、直ちに保健福祉事務所等に通報するよう指導する。

第5 臨時出店者への指導事項

臨時出店者が次の事項を遵守するよう、主催者等あて指示することとする。

1 食品等の取扱上の制限

- (1) 臨時出店で取り扱うことのできる具体的な食品の品目等は、別表のとおりとする。
- (2) 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。
- (3) 屋台等での調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わない。
- (4) 清涼飲料水、酒類、冰雪等は、法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。
- (5) 原則、アイスクリーム類、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やごはん類を提供しない。
- (6) 販売等する食品は、法令の規定に抵触しないものであること。

2 施設及び設備

条例別表第2の1の項(2)アに準じたものであること。

3 衛生管理

神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領第3の2に準じたものであること。

4 営業に該当する行為の禁止

営業に該当する行為を行う場合には、法の規定に基づき適正に対応すること。

なお、この指針における営業とは、行事において「業として」仮設の施設において食品の調理又は販売を行う行為であり、この場合の「業として」とは、この行為を反復継続して行い、事業として認識される規模、形態をなすものであるが、個々の具体的なケースについては、社会通念に照らして、法に基づき判断されるものである。

ただし、以下のすべてを満たす場合は、営業許可の対象とみなさなくてよい。

- (1) 他の行事も含め年間に複数回出店せず、連続しておおむね5日以内の出店である。
- (2) 出店目的が営利目的でない。

第6 模擬店等

町内会、学校、企業の厚生部等、本来非営利性の団体が自ら主催する行事で、特定の者が多数参加し、簡易な施設を設けて短期間で行われる場合の食品の販売等については、模擬店等として取扱い、行事の主催者等は、本指針中第4の届出を行う必要はないが、保健福祉事務所等は、必要に応じて臨時出店に準じた衛生指導等を行う。

附則

- 1 この指針は、令和4年6月1日より施行する。

別表 臨時出店等で提供可能な食品

- 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"> ・ 具材を煮込む。 ・ 市販品を加温する。
焼物類	焼とり、いか焼、焼きとうもろこし、焼き貝、焼き餃子、焼魚、焼き餅	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材、半製品又は市販品を焼く（食肉を焼く場合にあっては、短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさとする）。
お好み焼類	お好み焼、たこ焼、チヂミ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 ・ 半製品又は市販品を焼く。
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ、枝豆、味噌田楽、中華まん	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材を茹でる又は蒸す。
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"> ・ 麺、具材を手順に応じて焼く又は茹でる。 ※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用いること。 ※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。 ※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。
揚げ物類	フライドポテト、串かつ、フライドチキン、唐揚げ、コロッケ、メンチカツ、フライドパスタ、揚げ餃子、揚げシュウマイ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材を必要に応じて衣をつけて揚げる。 ・ 半製品又は市販品を揚げる。
喫茶類	おしるこ、コーヒー、かき氷、甘酒、清涼飲料水、紅茶	<ul style="list-style-type: none"> ・ 品目に応じて食材を希釈、混合、抽出又は削氷する。 ・ 使用する氷は既製品とする。 ・ 清涼飲料水は既製品を容器に注ぐのみとする。 ・ おしるこに使用する具材は、提

		<p>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。</p>
ドッグ類	<p>ホットドッグ、ハンバーガー、ドネルケバブ、タコス</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・具材を焼き又は茹で、市販品のパン類と併せる。 ・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。
焼菓子類	<p>今川焼き、クレープ、たい焼、大判焼き、焼き団子、ベビーカステラ、ポップコーン、ピザ、五平餅</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 ・半製品又は市販品を焼く。 ※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。 ※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。
揚げ菓子類	<p>ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて揚げる。
あめ菓子類	<p>綿菓子、べっこう飴、カルメ焼</p>	<ul style="list-style-type: none"> ※トッピングや成形等の複雑な工程は含まない。
アルコール類	<p>ビール、日本酒、サワー類、焼酎</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・市販品の清涼飲料水や酒類を注ぐ。 ※氷は既製品を用いること。 ※ビールサーバーを使用する場合は、適切に洗浄・消毒されたものを用いること。 ※生の果物を添えることは不可とする。
その他	<p>レトルト食品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・レトルト食品を加温する。

行事開催届

年 月 日

神奈川県 保健福祉事務所長殿

届出者（主催者等） （法人にあつては、主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名）	住所	電話番号（ ） —
	氏名	

次のとおり届け出ます。

臨時的な行事の開催場所 (所在地等)											
臨時的な行事の名称											
臨時的な行事の開催期間	<p style="text-align: center;">年 月 日 時 分から</p> <p style="text-align: center;">年 月 日 時 分まで</p>										
*雨天の場合	<p>決行・中止・延期</p> <p>*延期の場合</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> { <table style="border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;">年</td> <td style="text-align: center;">月</td> <td style="text-align: center;">日</td> <td style="text-align: center;">時</td> <td style="text-align: center;">分から</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">年</td> <td style="text-align: center;">月</td> <td style="text-align: center;">日</td> <td style="text-align: center;">時</td> <td style="text-align: center;">分まで</td> </tr> </table> } </div>	年	月	日	時	分から	年	月	日	時	分まで
年	月	日	時	分から							
年	月	日	時	分まで							
来場見込人数											
出店予定件数 (食品を取扱う出店のみ)											
備考	<p>担当者氏名：</p> <p>担当者連絡先：</p>										

添付書類

- ・公共性のある臨時的な行事の概要がわかる書類（実施要領等（地方公共団体等が後援する場合は、後援に関する書類を含む））
- ・公共性のある臨時的な行事の開催場所のレイアウト図（店舗、給水、トイレ等の配置が記載されたもの）

臨時出店者の詳細

店 名	
臨時出店者の住所、氏名(団体名及び代表者氏名)及び連絡先	住所： 氏名（団体名及び代表者氏名）： 連絡先：
他の臨時的な行事への出店	過去1年間で他の臨時的な行事へ出店したことが ある ・ ない
品 目	
材 料	
仕込み作業を行う場所の名称及び住所	名称： 住所：
営業施設等での仕込み作業の内容	
会場での調理作業の内容等	

臨時営業者一覧表

No.	店名	臨時営業者の 住所・氏名・連絡先	提供する食品の品目	許可番号※
		住所： 氏名： 連絡先：		

※ 必要に応じて、営業許可証の写しを添付

