

食品関係の特定簡易営業(臨時的営業及び巡回移動営業)について

特定簡易営業とは

飲食店営業(煮物、焼物その他の飲食に供する直前に加熱調理する食品であって、その調理の方法が簡易なものを取り扱う営業に限る。)または魚介類販売業(鮮魚介類の処理を伴わない販売のみを行う営業に限る。)であって、出店の都度、組立式の店舗その他の簡易な施設を設けて行うものであり、以下の2つの形態があります。

○ 臨時的営業

特定簡易営業のうち、一定の場所に施設を設け、短期間(5日以上、概ね15日以下)又は反復して(年5回以上)行う営業で、営業期間外は施設を撤去又は閉鎖する形態のものをいう。

○ 巡回移動営業

特定簡易営業のうち、短期間(5日以上、概ね15日以下)又は反復して(年5回以上)行う営業で、あらかじめ申請した複数の場所を移動する形態のものをいう。

施設基準

第1 共通基準

- 1 営業施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造または設備および食品を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 2 営業施設は、食品等を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。
- 3 営業施設の構造および設備
 - (1) 屋外に設置する場合は、屋根等を設けるほか、背面および側面には、覆いを設けること。
 - (2) 必要に応じて、作業および清掃等を十分にすることができるよう、必要な照度を確保できる機能を有する照明設備を設けること。
 - (3) 流水式の手洗設備を設けること。ただし、営業施設の周辺に当該設備がある場合は、この限りでない。
 - (4) 手指の消毒剤を備えること。
 - (5) 廃棄物を入れる容器または廃棄物を保管する設備は、次に掲げる基準に適合すること。
 - (ア) 不浸透性および十分な容量を有すること。
 - (イ) 清掃を容易に行うことができ、かつ、汚液および汚臭が漏れない構造であること。
 - (ウ) 廃棄物を入れる容器にあつては、蓋を備えていること。
 - (6) 原材料を種類および特性に応じた温度かつ汚染の防止が可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を設けること。
 - (7) 営業施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することができる設備を設けること。
 - (8) 添加物を使用する営業施設にあつては、添加物を専用で保管することができる設備または場所を設け、および計量器を備えること。
 - (9) 食品または添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有し、かつ、温度計を備えた冷蔵設備または冷凍設備を設けること。ただし、飲食店営業にあつては、冷蔵保存または冷凍保存を要しない食品のみを取り扱う場合は、この限りでない。
 - (10) 器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。
 - (11) 1日の営業において18リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を設けること。ただし、営業施設内に十分な量の飲用に適する水を供給することができる給水設備が設けられている場合は、この限りでない。
 - (12) 飲食店営業にあつては、食品等を洗浄するため、洗浄設備を設けること。

第2 特定簡易営業における取扱品目の制限

業種		取扱品目(作業)の制限
飲食店営業	2槽以上の洗浄用流し(流し1槽と洗浄機の設置を含む)を有する営業施設	<ul style="list-style-type: none"> ○ 調理の方法が軽易(加熱等の2~3工程)で提供直前に加熱する食品に限る。 ○ 加熱直後の味付け、加工食品のトッピング等の付随する行為(提供後すみやかに喫食され、衛生上支障がない場合に限る。)を認める。 ○ 食材の細切等、衛生上支障のない仕込み行為を認める。 ○ 仕込み行為を要しないコーヒー、紅茶、ジュース等の飲料に限る。 ○ 市販の氷によるかき氷、市販のアイスクリームによるディシャー式アイスを認める。 ○ 加熱殺菌されたソフトクリームミックスを使用し、機械に充填し製造、容器に分注して販売する営業に限る。
	1槽の洗浄用流しを有する営業施設	<ul style="list-style-type: none"> ○ 調理の方法が簡易(加熱工程のみ)な操作で、提供直前に加熱する食品に限る。 ○ 加熱直後の味付け、加工食品のトッピング等の付随する行為(提供後すみやかに喫食され、衛生上支障がない場合に限る。)を認める。 ○ 仕込み行為は、たこ焼き等の粉類を水等で溶く行為に限る。 ○ 仕込み行為を要しないコーヒー、紅茶、ジュース等の飲料に限る。 ○ 市販の氷によるかき氷、市販のアイスクリームによるディシャー式アイスを認める。 ○ 加熱殺菌されたソフトクリームミックスを使用し、機械に充填し製造、容器に分注して販売する営業に限る。
魚介類販売業		<ul style="list-style-type: none"> ○ 処理を伴わない鮮魚介類の販売に限る。 ○ 使い捨て容器を使用すること。

施設基準の解説と注意事項

- ア 営業施設を設置する清潔な場所とは、床面が耐水性の材質であり、雨水や排水の浸水、滞水、ぬかるみが生じない状態であること。
- イ 野外に設置する場合の屋根及び覆いは、雨水等が漏水しない不浸透性の材質で、風雨に耐える堅牢性を有するものであること。
また、屋根及び覆いは、埃、ちり等を防ぐことのできる隙間のない構造であり、営業していない時は、前面も同様に閉鎖できる構造であること。
- ウ 貯水槽、給水栓、流し、排水槽等の給排水設備は、器具等の十分な洗浄ができる構造であること。
- エ 食品及び器具の保管設備は、ほこりや異物が混入しない構造の扉のある棚や蓋のある容器であること。
- オ 営業施設の冷蔵設備は、機械式で温度管理ができるものであること。ただし、原材料等が十分に保管できる大きさで、仕込み場所等を出発し営業終了時まで10℃以下に保存できる場合は、クーラーボックス等の設備でも認められること。
- カ 使用する器具は、洗浄しやすい構造のものとし、食器等は、ワンウェイ(使い捨て)容器を備えて、廃棄物処理も適正に行うこと。
- キ 飲食店営業において、加熱調理後直後に行う味付け、加工食品のトッピング等の行為については、速やかに喫食される場合に限り、衛生上支障がない範囲で認めるものとするが、加熱調理をせず生で提供する寿司、さしみ等の料理や調理工程が煩雑な料理を「取扱品目」としては認めていないことから、当該品目を提供する場合は、固定店舗営業等の許可が必要である。

営業許可に関する注意事項

臨時的営業

- 1 許可申請は、既設建築物内等の営業する場所ごとに行う必要があります。
- 2 臨時的営業は、量販店の催事場等において、営業の都度、施設を設けて繰り返し短期間の営業を行う形態であることから、営業していないときも施設を撤去せず長期にわたり恒常的に施設を設ける場合は、固定店舗営業の許可が必要です。
- 3 新規の許可申請時には、添付書類として営業施設周辺の流水式手洗い設備を含む「営業を行う場所の位置図」及び「営業場所の平面図」が必要です。また、営業許可が必要な仕込み行為がある場合は、「仕込み場所の営業許可証の写し」が必要です。
- 4 営業者が営業施設の設置場所の所有者又は管理権限者でない場合は、営業期間を明確にした営業計画書の提出が必要です。
- 5 施設設備を変更した場合や同一敷地内等で営業施設を移動させた場合、申請した営業期間を変更した場合、申請書に記載した「取扱品目」を変更する場合は変更の届出が必要です。
なお、営業場所を別の場所へ移動した場合は、新規許可申請が必要です。

巡回移動営業

- 1 営業を行う一連の設備を含む組立式等の施設ごとに許可が必要であり、営業者は当該営業設備の所有者等、永続的な使用権限を有する必要があります。
- 2 巡回移動営業は、同一の施設設備を使用し複数の営業場所を巡回移動して、営業の都度、施設を組立て短期間の営業を行う形態であることから、営業場所が1カ所であり巡回移動しない場合又は1カ所の営業期間が長期にわたる場合は、固定店舗営業の許可が必要です。
- 3 新規の許可申請時には、添付書類として営業施設周辺の流水式手洗い設備を含む「巡回する全営業場所の位置図」及び「営業施設の平面図」が必要です。また、営業許可が必要な仕込み行為がある場合は、「仕込み場所の営業許可証の写し」が必要です。
- 4 大津市内で巡回移動する営業場所を追加、削除又は変更した場合や施設設備を変更した場合、申請書に記載した「取扱品目」を変更する場合は変更の届出が必要です。

大津市以外で営業を行う場合

営業許可は、大津市内で営業を行う場合にのみ有効であり、大津市以外の地域で営業を行う場合は、別途、その地域を管轄する保健所の許可が必要です。

なお、滋賀県内の管轄保健所は次のとおりです。

保健所	管轄地域	連絡先
草津保健所	草津市、栗東市、守山市、野洲市	草津市草津3丁目14-75 TEL:077(562)3549
甲賀保健所	甲賀市、湖南市	甲賀市水口町水口6200 TEL:0748(63)6149
東近江保健所	近江八幡市、東近江市、蒲生郡	東近江市八日市緑町8-22 TEL:0748(22)1266
彦根保健所	彦根市、愛知郡、犬上郡	彦根市和田町41 TEL:0749(21)0284
長浜保健所	長浜市、米原市	長浜市平方町1152-2 TEL:0749(65)6664
高島保健所	高島市	高島市今津町今津448-45 TEL:0740(22)3552