

# 東京都板橋区行事における臨時営業等の取扱要綱

(平成12年4月24日区長決定)

最終改正 令和3年6月8日

## (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及び業に該当しない臨時出店について、公衆衛生の確保の観点から必要な事項を定めることにより、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)

第2条 この要綱において臨時営業の対象となる者は、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第55条に基づく営業許可を有する者で、食品衛生法施行条例(平成12年東京都条例第40号。以下「条例」という。)第3条ただし書の規定により、知事が衛生上支障がないと認めた、飲食店営業(臨時)の営業を行う者とする。

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、又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又はこれらに類似するものとし、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・仏閣の縁日・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、前号に加え、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 復興支援や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、前項で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、前 2 号に加え、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 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 及び別表第 18 の基準に従い、営業者が定めるものとする。

2 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こと。

- (1) 施設の補修及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、一回限りの使用とし、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、適切に行うこと。
- (8) 器具類は、取扱食品等に応じて区分すること。
- (9) 取扱品目及び取扱量は、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) 営業時間外にあつても、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 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、次に掲げる事項については、各項に定めるところによる。

1 移動型臨時営業

- (1) 条例別表第 2 中第 1 の 2 及び第 1 の 8 及び 10 における床に係る規定、第 1 の 3 のイ、ロ及びタの規定並びに第 1 の 4 のトの規定は、適用しない。
- (2) 条例別表第 2 中第 1 の 1 の規定並びに第 1 の 3 のへ、チ、リ及びレの規定にかかわらず、次のとおりとする。

## ア 施設

屋根、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

器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。

ただし、洗浄設備及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

(1) 条例別表第 2 中第 1 の 3 の二における床に係る規定並びに第 1 の 3 のヲ及びタの規定は、適用しない。

(2) 条例別表第 2 中第 1 の 3 のへ及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 リットル以上又は 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。

(3) 短期固定型臨時営業であって、構造に係る施設基準を一部しんしゃくした施設にあっては、施設基準を次のとおりとする。

ア 条例別表第 2 中第 1 の 3 のハ及びニにおける床に係る規定並びに第 1 の 3 のヲ及びタの規定は、適用しない。

イ 条例別表第 2 中第 1 の 1 の規定並びに第 1 の 3 のへ及びリの規定にかかわらず、次のとおりとする。

(ア) 施設は、屋根、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。

(イ) 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。

(ウ) 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

- (1) 取扱食品は、別表1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、別表1に掲げるところてん及びかき氷を除く喫茶類並びに酒類1品目を、他の分類の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及び酒類については、複数品目の取扱いができるものとする。

- (2) 食品の取扱いに当たっては、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、加熱処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 営業場所での製造、加工及び調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。

エ ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、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。

オ かき氷については、飲用氷を使用し、手指や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

- (1) 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及び構造に係る施設基準を一部しんしゃくした施設にあっては、1施設につき1品目の取扱いとする。この場合の1品目にあっては、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及び酒類については、複数品目の取扱いができるものとする。

- (2) 食品の取扱いに当たっては、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法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、加工及び調理に当たり、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っては、アからウまでに加えて、喫茶類及び酒類を除き、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

### 1 許可申請

(1) 許可の申請は、区内に主たる営業場所を有する申請者が保健所長に営業許可申請をし、保健所長の許可を受けること。ただし、移動型臨時営業の申請にあっては、やむを得ない場合に限りに、営業場所が区外にあっても、区内に住所地を有する申請者が保健所長に対して行うことができるものとする。

なお、移動型臨時営業にあっては、都内の他保健所長の許可を受けたものは、板橋区保健所長の許可を得たものとみなすこととする。

(2) 移動型臨時営業の申請を行う者は、営業許可申請書(東京都板橋区食品衛生法施行細則(昭和50年板橋区規則第25号)別記第3号様式。以下「申請書」という。)に、主たる営業場所及び取扱食品を記入すること。

(3) 短期固定型臨時営業の申請を行う者は、申請書に、営業する行事の名称、行事開催期間内における営業期間及び取扱食品を記入すること。併せて、行事の会場内における営業場所を記載した書類及び必要事項を記入した別記第1号様式による営業の概要を添付し、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。

(4) 保健所長は、短期固定型臨時営業の申請者に対し、営業の概要の記載内容について十分確認し、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及び承諾書を提出させること。

(5) 保健所長は、許可に当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当たって、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、営業許可書に記載すること。

#### (1) 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 この要綱で定めた行事、営業場所及び取扱食品に限る旨

#### (2) 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又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 この要綱で定めた行事、営業場所及び取扱食品に限る旨

### 3 その他

(1) 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及び第2条第4項で定めた営業場所及び第5条で定めた取扱食品を明示した書類を添付すること。

また、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。

- (2) 営業許可を受けた者（以下「臨時営業者」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又は携帯すること。

（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、職員に対して臨時営業者に対する一斉検査等を行わせ、第 3 条で定めた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。

また、営業形態の特殊性に鑑み、次の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にすること。
- (2) 客に、近隣に迷惑となる行為を指せないようにすること。
- (3) 営業場所、時間等について、関係法令に違反しないようにすること。

（臨時出店の取扱いについて）

第 8 条 この要綱において臨時出店の対象となる者は、住民祭、産業祭など出店場所を所管する板橋区、都、国又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、菓子製造行為及び食料品販売行為を行う者であって、業に該当しない者をいい、地域保健法（昭和 22 年法律 101 号）に基づき、啓発及び指導を行うものとする。この場合において、公共的目的を有する行事の判断については、行事主催者から公共性の根拠を十分に確認するとともに、行事の目的及び地域の実情を踏まえて保健所長が行うものとする。

- 2 臨時出店における公衆衛生上必要な措置の要件は、第 3 条 1 移動型臨時営業の項の規定に準じたものであること。
- 3 臨時出店における施設及び設備の要件は、第 4 条 1 移動型臨時営業の項の規定に準じたものであること。
- 4 保健所長は、行事主催者に対し、臨時出店者が記入した別記第 2 号様式による臨時出店届を添付した別記第 3 号様式による行事開催届の提出を求めるものとする。
- 5 保健所長は、行事主催者から前項に規定する書類の提出を受けた場合は、地域保健法第 6 条の規定に基づき、行事主催者及び臨時出店者に対し、臨時出店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の啓発及び指導（以下「指導等」という。）を行うとともに、特に次の事項を遵守させることとする。
  - (1) 反復継続して食品を提供する業の取扱いと区別するため、出店期間は、原則として 1 年に 5 日以下とすること。ただし、各行事の目的及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、法第 15 条から第 18 条まで及び法第 20 条並びに食品表示法（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) 飲食店行為における取扱食品及び食品の取扱いは、原則として第 5 条 1 移動型臨時営業の項の規定に準ずること。ただし、衛生面のほか、行事の目的、地域の実情を踏まえて取扱食品及び食品の取扱いについて保健所長が判断できるものである。

この場合において、第5条1移動型臨時営業の項第2号イ中「営業許可を受けた施設等」とあるのは、「清潔な調理・加工施設」と読み替えるものとする。

(4) 食料品販売行為において取り扱うことができる食品は、原則として以下の条件を全て満たす食品であること。

ア 法により保存基準が定められていない食品（ただし、加熱用鮮魚介類を除く。）

イ 容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜・果実は除く。）

(5) 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、十分確認をし、食中毒等事故の発生時は、保健所の調査に協力するとともに、行事終了後も臨時出店者との連絡体制等を確保すること。

6 保健所長は、前項に掲げる指導等を受けた者に対して、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するよう指導するものとする。

7 保健所長は、出店場所における指導等に当たり、第7条の規定に準じて行うものとする。

（手数料）

第9条 営業許可の申請に係る手数料については、東京都板橋区手数料条例（平成12年板橋区条例第10号）によるものとする。

付 則

1 この要綱は、平成12年4月24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

1 この要綱は、平成18年4月14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

1 この要綱は、平成18年11月20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

1 この要綱は、平成21年5月29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

1 この要綱は、平成25年5月2日から施行する。

付 則

- 1 この要綱は、平成 30 年 4 月 26 日から施行する。

付 則

- 1 この要綱は、令和 2 年 4 月 1 日から施行する。

付 則

- 1 この要綱は、令和 3 年 6 月 8 日から施行する。
- 2 この要綱の施行の際、食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第 123 号）附則第 2 条の規定によりなお従前の例により営業を行うことができることとされた者については、なお従前の例により営業することができる。



別表1「移動型臨時営業の取扱食品」

1 飲食店営業（臨時）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、焼魚
お好み焼類	たこ焼き、お好み焼、タコス
茹物・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又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
2 菓子製造業（臨時）の取扱食品	
分 類	食 品
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
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こととする。	

## 営業の概要

申請者	所在地	
	氏名	
営業場所	所在地	
	屋号	業種( )
仕込場所	所在地	
	氏名	
	屋号	業種( )
行事の内容	名称	
	開催場所	
	開催期間	
行事の主催者	住所	
	氏名	連絡先( )
営業場所の 管理者	住所	
	氏名	連絡先( )
固定店舗の許可を受ける ことができない理由	営業場所において、上下水道等に直結する給排水設備の整備ができない。 【上下水道等に直結する給排水設備の整備ができない理由】	
タンク容量	給水	ℓ (タンク分割する場合：手洗設備 ℓ 洗浄設備 ℓ)
	廃水	ℓ (タンク分割する場合：手洗設備 ℓ 洗浄設備 ℓ)
取扱食品及び 取扱方法	品目数	単一品目 ・ 複数品目( 品目)
	品目名	
	取扱方法	生もの(さしみ、生卵、生肉等) 生クリームを取り扱わない。 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。 大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わない。 喫茶類及び酒類を除き、提供直前に加熱処理を行わないものは取り扱わない。 【取扱方法】 営業内容がわかるよう、具体的に記載

行事における臨時出店届

(宛先) 東京都板橋区保健所長

出店者 住所  
氏名  
電話

このことについて、下記のとおり出店します。

記

- 1 行事名及び行事の期間
- 2 行事の主催者
- 3 行事の目的
- 4 出店場所及び出店期間
- 5 主催者の確認

本届出者の出店を確認します。

年 月 日

主催者 住所  
氏名

- 6 取扱食品及び取扱方法

取扱食品	
取扱方法	

- 7 本年度の累計出店日数(今回の出店日数を含む)

日

(様式2による行事開催届と同時に提出する場合は、1~5は省略できます。)

行 事 開 催 届

（宛先）東京都板橋区保健所長

主催者 住 所  
氏 名  
電 話

このことについて、下記のとおり行事を行います。

記

- 1 行事名及び行事の期間
- 2 行事の主催者及び後援者
- 3 行事の目的
- 4 臨時出店者の出店場所及び出店期間
- 5 取扱食品等

区 分	取 扱 食 品
飲 食 店	
菓 子 製 造	
食 料 品 販 売	

- 6 食品衛生に関する総括責任者及び連絡先
- 7 臨時出店店舗の配置図（食品関係店舗ごとに番号で示す。）