

# 営業施設の共通基準（臨時営業）

## 1 臨時営業とは

「臨時営業」とは、催事等において既設の建物または、テント等の施設内において、臨時的に食品の調理加工をし、販売する営業です

## 2 営業施設の基準(一部抜粋)

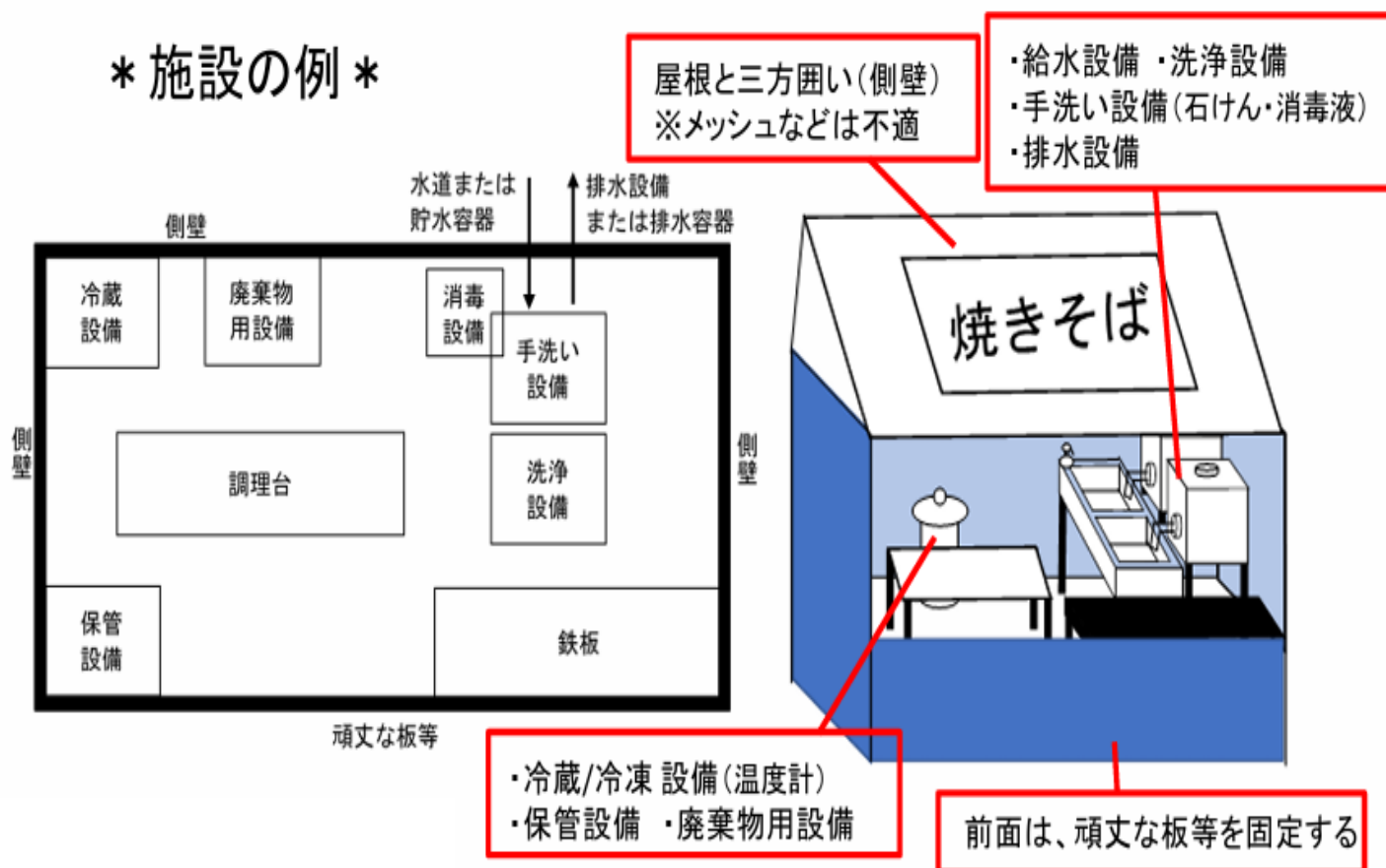
施設の立地等	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な床、内壁および天井を有し、設備、機械器具の配置および食品を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。</li> <li>食品に接触するおそれのあるものへの汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、工程を踏まえて施設設備が適切に配置されていること。</li> </ul> <p>※テント等により営業する場合(年間30日以内の営業)は一部緩和されています(床)</p>
床・内壁・天井	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造または設備を有すること。</li> <li>床面、内壁および天井は、清掃、洗浄および消毒(以下「清掃等」という。)を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。</li> </ul> <p><b>【テント等により営業する場合(年間30日以内の営業)】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>内壁および天井は防塵、防雨および直射日光を避ける機能のあるテントやシート等とし、内壁の一面を板等で区画したカウンターに代えることができるなど一部緩和されています。(三方囲み)</li> </ul>
水	<ul style="list-style-type: none"> <li>水道事業等により供給される水または飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。</li> <li>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つては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であること。</li> </ul>
洗浄設備 (シンク)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できること。(手洗い設備と兼用はできません。)</li> </ul>
手洗い設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた専用の流水式手洗い設備を必要な個数有すること。(洗浄設備(シンク)と兼用はできません。)</li> </ul>
排水設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>十分な排水機能を有していること。</li> <li>汚水の逆流により食品または添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。</li> <li>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。</li> </ul>
保管設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止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有すること。</li> <li>施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。</li> </ul>
冷蔵・冷凍設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>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する冷蔵または冷凍設備を必要に応じて有すること。</li> </ul>
廃棄物用設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>廃棄物を入れる容器または廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。</li> </ul>
機械器具等の点検等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品または添加物の製造また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のできる構造であること。</li> </ul>
機械器具および容器について	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</li> <li>食品または添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気または殺菌剤で消毒が可能なものであること。</li> <li>冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。</li> <li>作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。</li> </ul>

◎ 臨時営業は「飲食店営業」のみが対象となります。(製造業は対象外です。)

◎ 下処理などの仕込み場所は飲食店などの食品営業許可施設あるいは許可施設と同等とみなせる施設で行う必要があります。

## 営業施設の共通基準（臨時営業）

### \* 施設の例 \*



### 3 問合せ先

名称	所在地	電話番号	管轄市町
福井健康福祉センター (環境衛生課)	〒918-8540 福井市西木田2丁目 8-8	(0776) 36-1118	永平寺町
坂井健康福祉センター (環境衛生課)	〒919-0632 あわら市春宮2丁目 21-17	(0776) 73-0601	あわら市、坂井市
奥越健康福祉センター (環境衛生課)	〒912-0084 大野市天神町 1-1	(0779) 66-2076	大野市、勝山市
丹南健康福祉センター (生活衛生課)	〒916-0022 鯖江市水落町 1 丁目 2-25	(0778) 51-0034	鯖江市、越前市、 越前町、池田町、南越前町
二州健康福祉センター (生活衛生課)	〒914-0057 敦賀市開町 6-5	(0770) 22-3747	敦賀市、美浜町、 若狭町(旧三方町)
若狭健康福祉センター (環境衛生課)	〒917-0073 小浜市四谷町 3-10	(0770) 52-1300	小浜市、高浜町、おおい町、 若狭町(旧上中町)
福井市保健所 (生活衛生課)	〒918-8540 福井市西木田2丁目 8-8	(0776) 33-5183	福井市 (上記の県健康福祉センターとは 行政組織が異なります)