

# 山口県短期間仮設食品営業取扱要領

## 第1 目的

この要領は、短期間仮設食品営業に関し、必要な事項を定めるとともに事務の円滑な処理を図り、もって飲食に起因する危害の発生を防止することを目的とする。

## 第2 定義

この要領で短期間仮設食品営業とは、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第35条に規定する営業のうち、場所ごとにそのつど施設を仮設し、短期間（概ね10日以内）の営業を行うものであって、次に掲げるものをいう。

- 1 飲食店営業（加熱調理食品又は簡易な調理による食品を提供する営業に限る。）
- 2 菓子製造業（その場で客に飲食させること、又は短期間のうちに消費させることを前提として、簡易な工程で製造する営業に限る。）

## 第3 施設基準

短期間仮設食品営業に係る施設基準は、業態の特殊性を考慮し、当分の間は、食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上必要な基準を定める条例（平成12年山口県条例第7号。以下「条例」という。）第2条第3項の規定に基づき、条例別表第1及び別表第2の規定の一部を適用せず、本要領の別表に定めるとおりとする。

## 第4 許可申請手続

### 1 申請先

第2に規定する営業を行おうとする者は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条第1項の規定に基づき、申請者の住所地（法人にあっては、その主たる事務所の所在地。以下同じ。）又は営業施設の保管場所を管轄する保健所長に許可を申請しなければならない。

なお、申請者の住所地及び営業施設の保管場所が県外（下関市を含む。）である場合は、主たる営業地域を管轄する保健所長に許可を申請しなければならない。

### 2 申請書等の記載

食品衛生法施行細則（昭和48年山口県規則第10号。以下「細則」という。）第11条の規定のほか、次に掲げる事項を申請書に記載、又は記載した書類を添付すること。

- (1) 短期間仮設食品営業である旨（屋内における営業のみを行おうとする場合にあっては、屋内においてのみ営業を行う旨を併記すること。）
- (2) 営業地域（県下一円に及ぶ場合は「山口県下一円（下関市を除く。）」、一円に及ばない場合は、営業を行おうとする市町名を列記すること。）
- (3) 営業施設の保管場所の所在地
- (4) 営業施設の側面図、貯水槽を使用する場合はその容量

## 第5 営業許可処分

- 1 施設基準に係る審査は、営業施設を組み立てさせた上で行うこと。
- 2 営業許可証の記載に当たっては、次の点に留意すること。
  - (1) 「短期間仮設食品営業に限る。」旨の許可条件を記載すること。なお、屋内における営業のみを行う旨申請されたものにあつては、「屋内における短期間仮設食品営業に限る。」旨の許可条件を記載すること。
  - (2) 「施設の所在地」欄は、「営業地域」を記載すること。

## 第6 営業者の遵守事項

営業者は、営業施設を開設しようとするごとに、当該設置場所（下関市を除く。）を管轄する保健所長に予め別記様式による短期間仮設食品営業開設届を提出しなければならない。

## 第7 監視指導

- 1 営業範囲が広域に渡るので、保健所間の連絡を密にし、その監視体制を強化すること。
- 2 営業者の営業に対し、違反を発見したときは、直ちに指導を行うとともに必要な措置をとり、許可処分を行った保健所長等に通報すること。
- 3 無許可営業を発見したときは、営業実態等を聞き取り、必要な指導を行うとともに、営業者が許可申請を行おうとする保健所長に連絡すること。

## 第8 行政処分

食品衛生関係行政処分及び苦情等の処理に関する要領（昭和56年9月20日制定）に基づいて実施するほか次のとおり行うものとする。

- 1 営業許可の取消し、営業の禁停止、施設の改善命令等の処分は、許可処分を行った保健所長が行うこと。
- 2 前項以外の措置は、違反を発見した保健所長が行うこと。
- 3 行政処分を行った保健所長は、その処分の結果を関係保健所長に通知すること。

## 第9 その他

この要領に規定する事項以外の事項については、法、政令、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）、条例及び細則の規定に従う。

### 附 則

- この要領は、昭和62年10月1日から施行する。  
この要領は、平成12年8月4日から施行する。  
この要領は、平成27年7月1日から施行する。

この要領は、令和2年10月30日から施行する。

この要領は、令和3年6月1日から施行する。

この要領は、令和6年9月12日から施行する。

(別表)

## 短期間仮設食品営業施設基準

### 1 一般事項

- (1) 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するため、必要な構造又は設備及び機械器具を有し、並びに食品又は添加物の取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- (2) 施設は、同一の建物内の住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所と区画されていること。

### 2 施設の構造及び設備

- (1) 塵埃<sup>じんあい</sup>、廃水及び廃棄物による汚染を防止することができる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる設備を有すること。
- (2) 結露によるかびが発生し、及び結露による水滴が食品等を汚染しないよう適切に換気をすることができる構造又は設備を有すること。
- (3) 床面及び内壁は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で造られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。
- (4) 床面及び内壁の清掃等に水を要する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
  - イ 床面は、不浸透性の材料で造られていること。
  - ロ 内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性の材料で腰張りされていること。
- (5) 照明設備又は採光設備は、作業、検査及び清掃等を十分にするのに必要な照度を確保することができる機能を有すること。
- (6) 給水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
  - イ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）第 3 条第 2 項に規定する水道事業、同条第 6 項に規定する専用水道若しくは同条第 7 項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道事業等により供給される水」という。）又は保健所若しくは細則で定める検査機関が飲用に適すると認めた水を適切な温度で十分な量を供給することができるものであること。
  - ロ 貯水槽を使用する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすものとする。
    - (イ) 食品衛生上支障のない構造であること。
    - (ロ) 簡易な営業にあっては、1 日の営業において約 40 リットルの水を供給することができるものであること。
    - (ハ) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、1 日の営業において約 80 リットルの水を供給することができるものであること。
    - (ニ) 比較的大量の水を要する営業にあっては、1 日の営業において約 200 リットルの水を供給することができるものであること。
- (7) 次に掲げる要件を満たす流水式手洗い設備を必要な数有すること。
  - イ 手指の洗浄及び消毒をする装置を備えること。
  - ロ 水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。

- (8) 次に掲げる要件を満たす排水設備を有すること。
  - イ 十分な排水機能を有すること。
  - ロ 汚水の逆流により食品又は添加物が汚染されないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出することができる機能を有すること。
  - ハ 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。
  - ニ 給水に貯水槽を使用する場合にあっては、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
- (9) 必要に応じ、食品又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又は冷凍設備を有すること。
- (10) 法第 13 条第 1 項の規定により定められた基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品又は添加物を取り扱う営業にあっては、その定めに従い、製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍に必要な設備を有すること。
- (11) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染を防止することができる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。
- (12) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
  - イ 不浸透性及び十分な容量を有すること。
  - ロ 清掃しやすく、かつ、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
- (13) 必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができる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。

### 3 機械器具

- (1) 食品若しくは添加物の製造又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ができる構造であること。
- (2) 作業に応じた機械器具等を備えること。
- (3) 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒をすることができるものであること。
- (4) 組立式の機械器具等にあっては、分解し、及び清掃しやすい構造であり、かつ、必要に応じて洗浄及び消毒をすることができる構造であること。
- (5) 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止することができる専用の容器を備えること。
- (6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備は、温度計を備え、必要に応じ、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

別紙様式

短期間仮設食品営業開設届

年 月 日

保健所長 様

届出者 住 所  
氏 名  
(電話番号 )

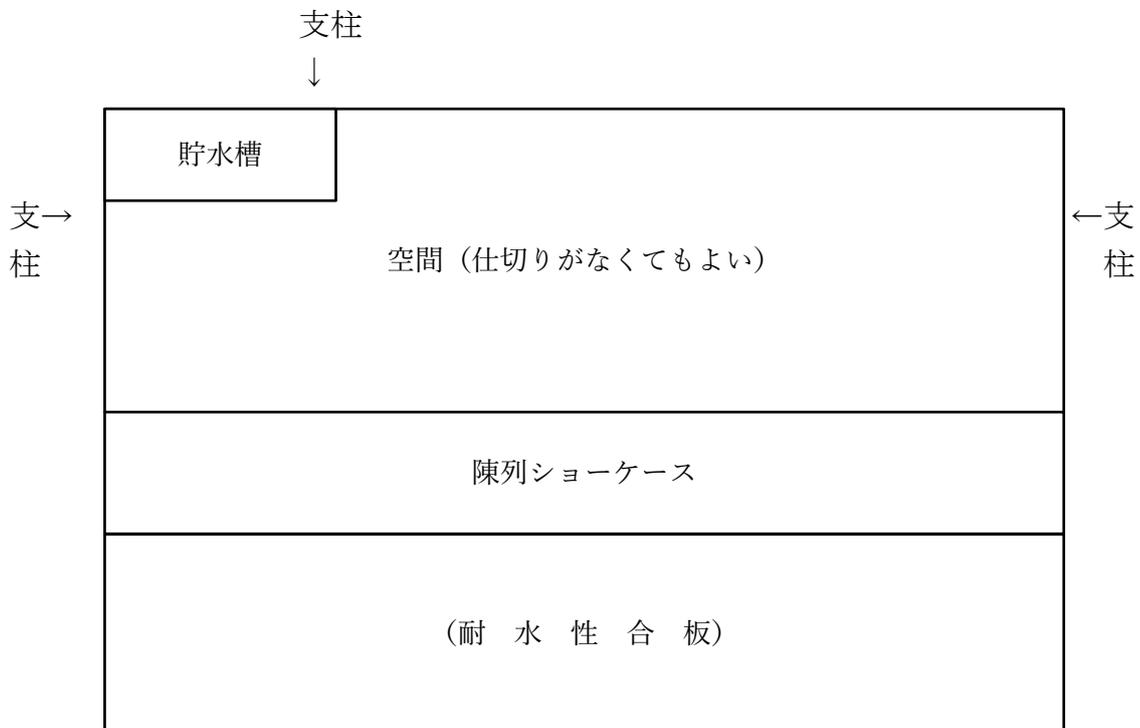
下記のとおり短期間仮設食品営業を行うので、山口県短期間仮設食品営業取扱要領第6の規定により届け出ます。

記

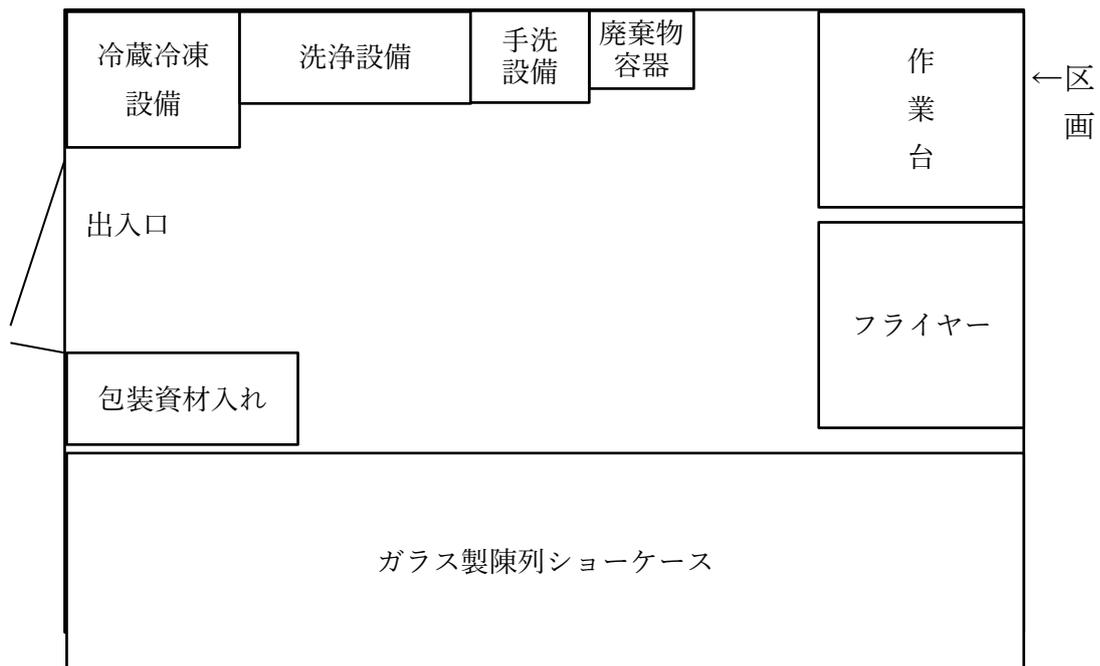
営業の種類	
許可年月日	年 月 日
許可番号	
営業場所	
営業の期間	
営業の責任者	

例：屋内組立式移動仮設

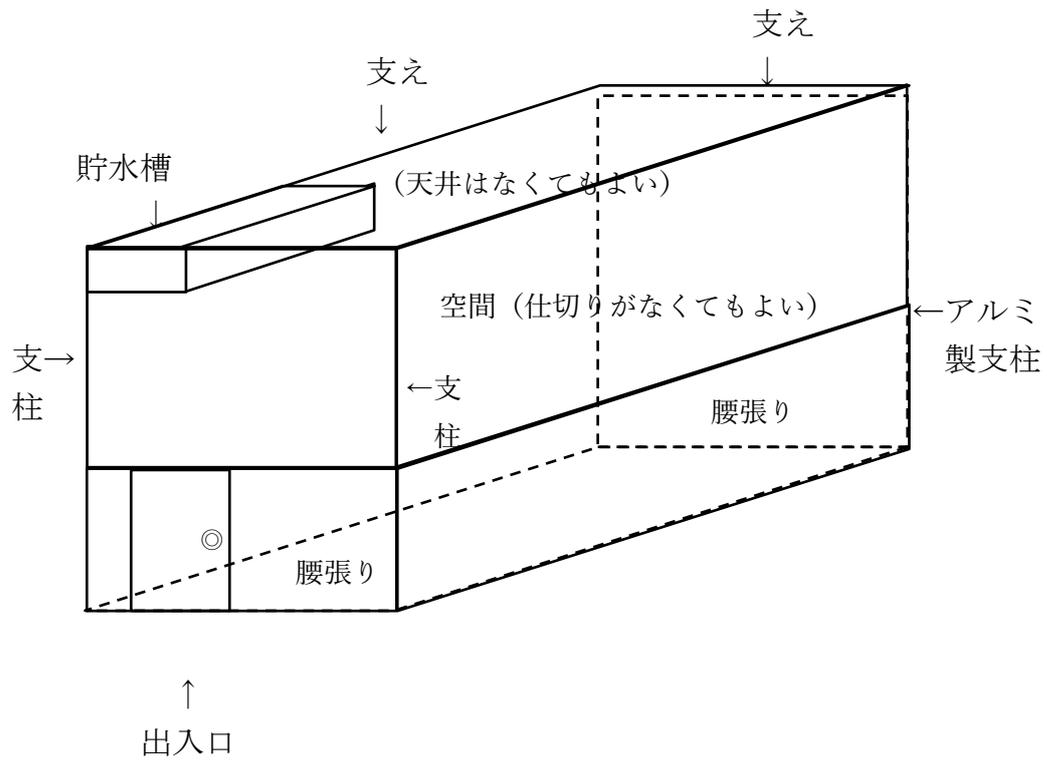
前面図



平面図

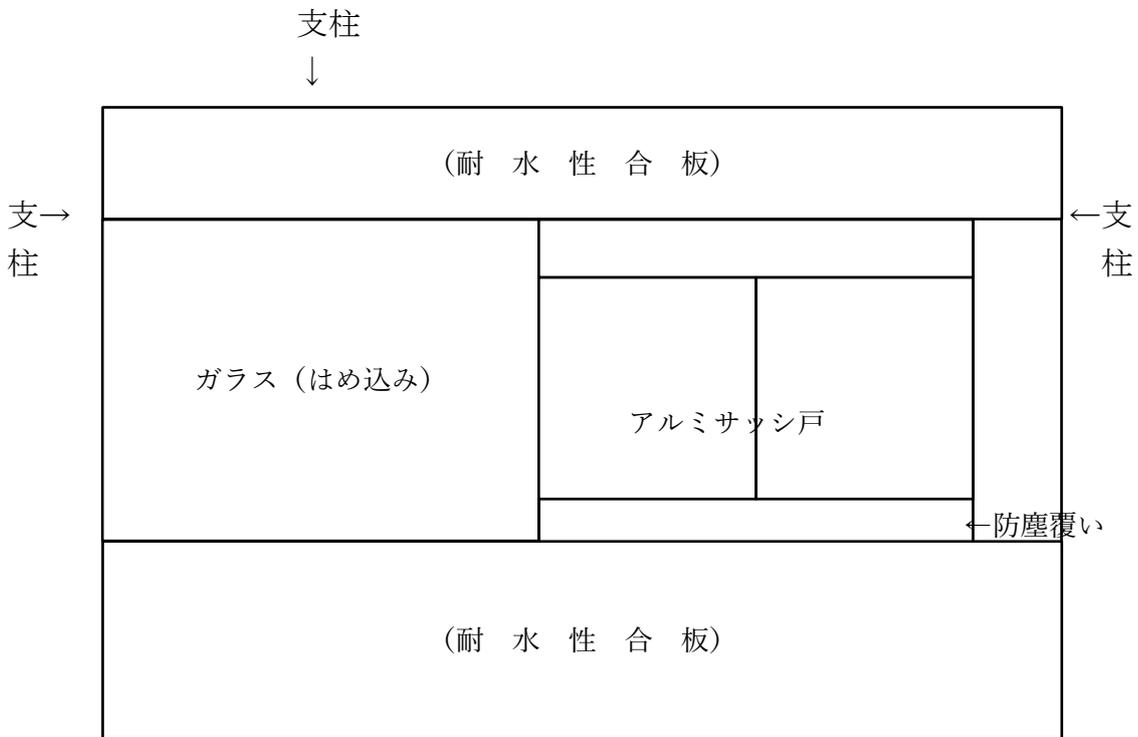


立体図

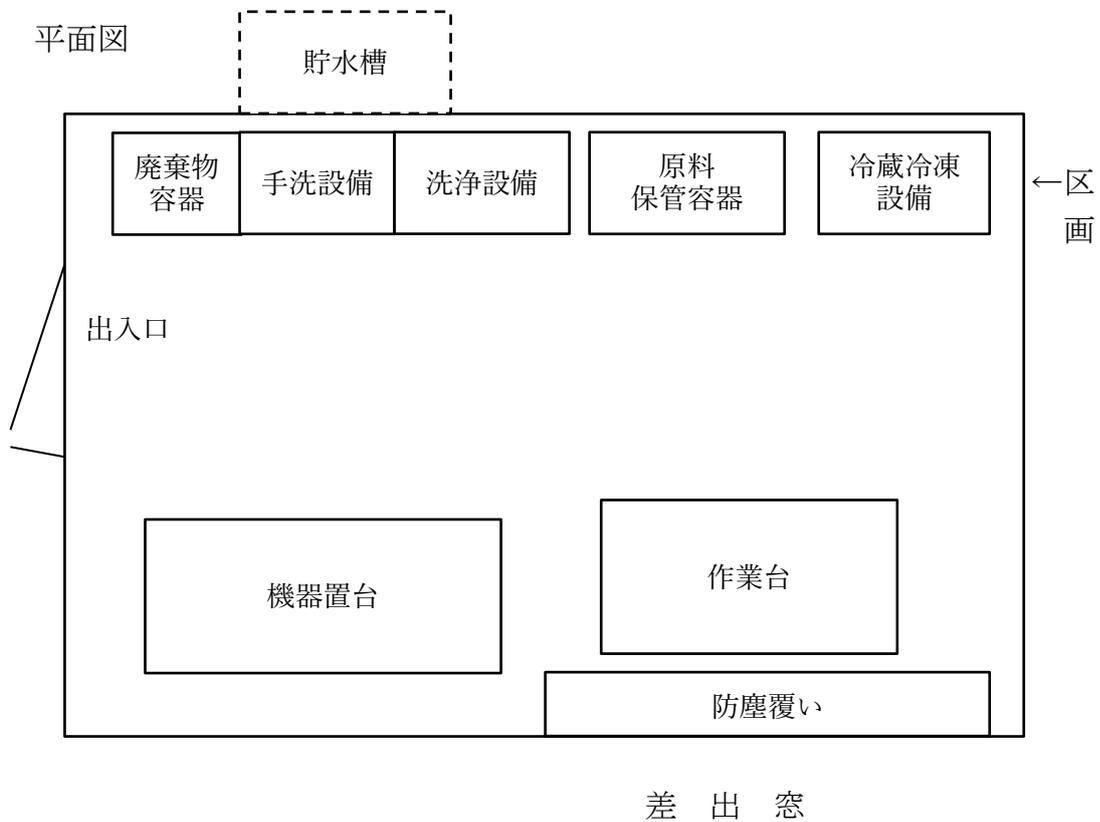


例：屋外組立式移動仮設

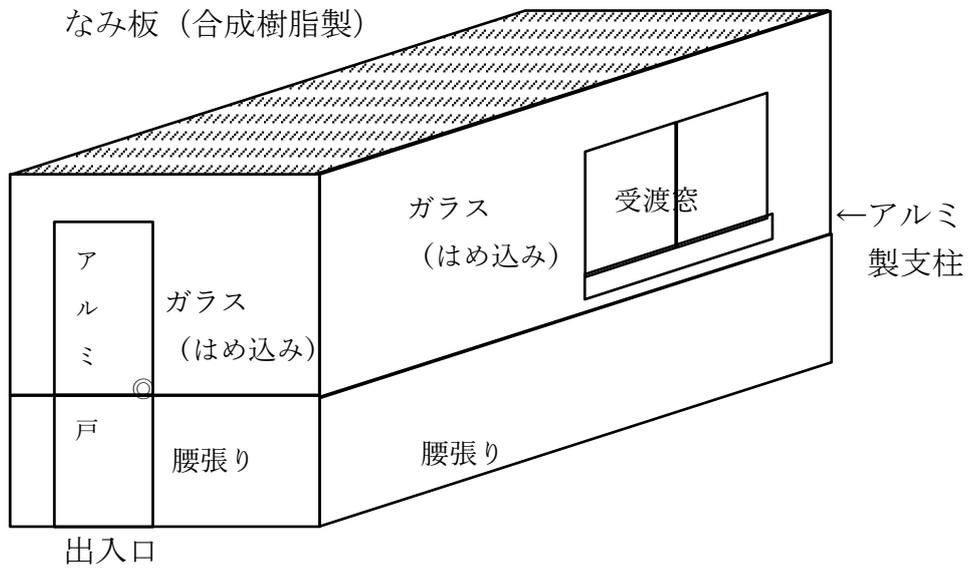
前面図



平面図



立体図



(注) 屋根及び側壁は、防水性を有する布製は認められない。