

前橋市催事等における仮設食品営業等の取扱要綱

(目的)

第1条 この要綱は、催事等において不特定多数の者を対象として簡易な施設を設けて食品を提供する行為に対し、公衆衛生の観点から必要な事項について定め、当該行為における食品衛生を確保することを目的とする。

(催事等の範囲)

第2条 この要綱において「催事等」とは、季節的又は一時的に公共的目的をもって開催され、不特定多数の者が自由に参加できる催し物で次の範囲とする。

- (1) 神社・仏閣の縁日・祭礼
- (2) 花見、夏祭り、花火大会
- (3) ふるさと祭、住民祭
- (4) 盆踊り、町内祭り
- (5) 農業祭、商工祭、畜産振興祭
- (6) 学園祭、運動会、文化祭
- (7) 病院祭
- (8) 競技会
- (9) 福祉バザー
- (10) 歩行者天国
- (11) 地域振興を目的とするイベントで、国や地方公共団体が主催・共催・後援する行事
- (12) その他これらに類する催事

(定義)

第3条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

(1) 仮設食品営業

催事等において、簡易な施設を設けて、食品を提供する営業であって、次のア又はイのいずれかに該当するものをいう。

ア 臨時営業 組み立て式等簡易な施設を設けて、催事等の期間に限り営業し、催事等終了後は、その施設を撤去する形態のものをいう。

イ 露店営業 同一の営業者が催事等ごとに場所を移動し、年間を通じて組み立て式等簡易な施設を設け、営業を行うものをいう。

(2) 臨時出店

催事等において、営利を目的とした業に該当せず、反復性が低くかつ出店日数が連続した3日以内であって、次のアからエのいずれかに該当するものをいう。

ア 国、地方公共団体又は地域の住民団体が関与（主催、共催又は後援）する公共的目的を有する催事（地方公共団体（関係各課等）自らが届出る場合に限る）

イ 学園祭などの教育や訓練等を目的とする催事等への出店

ウ 町内会や企業等の祭りなどで親睦や福利厚生等を目的とする催事等への出店

エ 社会福祉活動等の資金調達等を目的とする反復性の低いバザー等への出店
(営業許可)

第4条 催事等において、仮設食品営業を行う場合は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく営業許可対象として、飲食店営業許可を要するものをいう。

(食品の取扱い)

第5条 催事等における食品の取り扱いについては、食品衛生法第51条に定める衛生管理基準に準拠するほか、次の各号の要件を満たすとともに、原則として、取り扱い可能な食品は別表に掲げる品目とし、衛生上支障がないものに限定するものとする。

なお、原則として、一店舗あたり取り扱うことのできる食品は、別表に掲げる一分類（同一の調理器具を使用する場合に限る。）及び飲料類に限るものとする。

- (1) 客への提供直前に加熱処理が行える食品を提供すること。ただし、かき氷、ところてん、清涼飲料水及びクレープ、団子、果実チョコ等のいわゆるトッピング、からめ等を行うものはこの限りでない。生食する加工食品（寿司、刺身、カット野菜、カットフルーツ等）は取り扱わないこと。
- (2) 原材料の細切など仕込みが必要な場合は、清潔な調理、加工施設等で当日に仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで冷蔵保管すること。
- (3) 販売量を見越んだ調製を行い、購入した食品は速やかに喫食するよう促すこと。
- (4) 生めんのゆで行為等その場での製造、加工又は調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わないこと。
- (5) 食品表示法（平成25年法律第70号）に基づき表示基準のあるものについては、基準を遵守して販売すること。

(営業施設等の施設基準)

第6条 露店営業及び臨時営業の施設基準は、群馬県食品衛生法施行条例第5条第2項を適用することとし、その基準は次に掲げるとおりとする。

1. 露店営業及び臨時営業施設の施設基準

- (1) 営業施設は、公衆衛生上支障のない場所に位置すること。
- (2) 営業施設は、建物の周囲の汚染及び騒音並びに客の行為により付近居住者に公衆衛生上有害な影響を与えるおそれのある場所に位置しないこと。
- (3) 営業施設は、他人の所有する土地内（道路を含む。）に位置しないこと。
ただし、その所有者又は管理者の許可等を受けた場合は、この限りではない。
- (4) 防じん及び防虫ができる衛生的な食品及び食器具の保管容器を備えること。
- (5) 流水式洗浄設備及び手指消毒装置を設けること。
- (6) 使用水は、水道水また飲用適の水であって、十分供給されること。水道を使用しない

場合にあつては、36リットル以上の水を貯留して密閉できる設備を設けること。

(7) ふた付きで耐水性がある適当な廃棄物を保管する容器を備えること。

2. 臨時出店の施設基準は、1. の露店営業及び臨時営業の基準を準用する。

(営業許可等の手続)

第7条 露店営業及び臨時営業を行う場合は、以下の方法により手続するものとする。

(1) 催事等において臨時営業を行おうとする者は、事前に取り扱品目について協議をした上、営業許可申請書（前橋市食品衛生法関係事務処理要領別記様式第5号）に次の書類を添付し保健所長に提出すること。

ア 出店者一覧表

イ 催事等の概要

ウ 会場全体見取り図

(2) 催事等において露店営業を行おうとする者は、営業許可申請書（前橋市食品衛生法関係事務処理要領別記様式第5号）に取り扱品目、原材料等の仕入先及び現場での調理方法の分かる書類を添付し保健所長に提出すること。

(3) 許可期間は、食品営業許可の有効期間査定取扱要領による。ただし、申請者が許可申請の際、営業期間を申し出た場合は、その期間とする。

(4) 営業許可書は、前橋市食品衛生法関係事務処理要領に定める別記様式第9号を用いること。

(臨時出店の届出)

第8条 第3条第2号の臨時出店に際して不特定多数の者を対象とした一定規模以上の模擬店を行おうとする者は、事前に取り扱品目について保健所長と協議をした上、催事等の開設届出書（様式）に、次の書類を添付し保健所長に届出をすること。

ア 出店者一覧表

イ 催事等の概要

ウ 会場全体見取り図

(監視指導)

第9条 保健所長は、催事等における仮設食品営業の施設に対し、必要に応じて監視指導を行うとともに、臨時出店等の許可不要施設についても、実態の把握に努め、必要に応じて衛生指導を行うものとする。

附 則

1 この要綱は、平成21年4月1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。

附 則

この要綱は、平成２４年４月１日から施行する。

附 則

この要綱は、平成２５年９月１１日から施行する。

附 則

この要綱は、平成３０年４月１日から施行する。

附 則

この要綱は、令和３年６月１日から施行する。

附 則

この要綱は、令和４年８月１８日から施行する。

別表（第5条関係）

取り扱い可能な食品

分類	品目の範囲	品目例
煮物類	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの。	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
串焼き類	事前に仕込み（細切等）し冷蔵した具を、その場で焼いたもの。 食肉を扱う場合にあっては、短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ等）に事前に加工したものに限る。	焼きとり、焼き魚、焼き貝、いか焼き、焼きまんじゅう
鉄板焼き類	鉄板を用いて事前に仕込み（細切等）し冷蔵した具や、それと水に溶いた小麦粉、蒸し麺等を混ぜ合わせて焼いたもの。 食肉を扱う場合にあっては、短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ等）に事前に加工したものに限る。	焼き肉、お好み焼き、たこ焼き、焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン
釜焼き類	許可施設等で製造された生地に、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの。	ピザ、パン
茹で・蒸し物類	農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの。	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ
揚げ物類	事前に仕込みした具や、既製品、そうざい半製品を油で揚げたもの。	串かつ、フライドチキン、フライドポテト
めん類	事前に仕込みした具、汁、ソース等をその場で加熱調理し、その場で茹でためんに盛り付けたもの。	うどん、そば、らーめん、スパゲティ
ドック類	市販のソーセージ類やパティをその場で加熱調理したもの又は市販のパンはさんだもの（生のもの（野菜等）をトッピングすることは原則不可。）。	ソーセージ類、ホットドッグ類、ハンバーガー類
米飯類	加熱調理した食品（レトルト食品を含む。）を、米飯に盛り付けたもの。 米飯はできる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。炊飯する場合は、炊飯後65℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること。	カレーライス、牛丼類
喫茶類	事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常、喫茶店営業にて提供される、茶菓、甘味食品。	ところてん、しるこ
かき氷類	その場で市販の氷を削氷機で削り容器に盛り付け、市販のシロップ等で調味したもの。	かき氷
アイスクリーム類	カセット式アイスクリーム類に限る。（汚染があれば、その都度、機械・器具等を洗浄すること。）	
型焼菓子類	許可施設等から仕入れ冷蔵したあん類等を、その場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの	今川焼き、たい焼き、ベビーカステラ

クレープ類	その場で焼いたクレープ生地で許可施設等から仕入れ冷蔵したあん類等包んだもの。	クレープ(クリームは既製品に限る。)
揚げ菓子類	事前に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で油で揚げたもの。	ドーナツ、大学芋
団子類	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すかし、それに事前に仕込みをした具をからめたもの。	草団子、焼き団子、五平餅、焼き餅
まんじゅう類	事前に仕込み(混合、成形等)したまんじゅうを、その場で加熱したもの。	蒸まんじゅう
もち菓子類	事前についたもちに、事前に仕込みした具をからめたもの。	あんこもち、きなこもち
あめチョコ菓子類	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るもの。	べっこう飴、果実飴、カルメ焼、チョコバナナ

飲料類を取り扱う場合は、以下に限るものとする。

飲料類	既製品の清涼飲料水、酒類をその場でコップ等に注いで提供するもの。(トッピング、生ジュースは不可)	清涼飲料水、酒類、コーヒー、紅茶、甘酒
-----	--	---------------------