

函館市臨時営業等の取扱要綱

(目的)

第1条 この要綱は、行事において簡易な施設を設けて、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）に基づく臨時営業および短期間営業（以下「臨時営業等」という。）についての取扱いを定め、これにより監視指導の適正を図り、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

(適用の範囲)

第2条 次の各号に掲げる行事について、この要綱を適用する。

- (1) 港まつり，花見，神社祭，花火大会など，慣習的に行われている季節性行事
- (2) 国および地方公共団体が主催，共催，協賛または後援する行事
- (3) 町会，商工会，協同組合，地域団体等が主催する公共的色彩の強い行事
- (4) 第2号および前号に掲げる行事を主催等する者以外の者が主催する地域物産展，開店記念イベント，フリーマーケット，夏祭り，ビアガーデン等の地域振興目的で催される短期的な行事
- (5) その他保健所長が認めるもの

(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、次の各号に定めるところによる。

- (1) 臨時営業 市の区域内において、前条第4号以外の行事における営業を行い、その営業の期間が5年である営業（次号に定める営業を除く。）
- (2) 短期間営業 市の区域内において、前条各号の行事における営業のうち、その営業期間が連続して30日以内である営業

(営業の指定)

第4条 臨時営業等として取扱う営業は、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第1号の飲食店営業とする。

なお、臨時営業等における菓子製造業および魚介類販売業は、飲食店営業に含まれるものとする。

(施設基準)

第5条 次の各号に掲げる基準に適合した施設については、北海道食品衛生法施行条例（平成12年北海道条例第10号）第4条に規定する基準の特例により、同条例第3条に規定する営業施設の基準に適合したものとする。

- (1) 臨時営業等を行う簡易の施設（以下「臨時営業等施設」という。）は、屋内または屋外にあっては、プレハブもしくは防水性のテント等で天井および側壁3面を有するものであって、その他の場所と区画されていること。
- (2) 臨時営業等施設は、食品の取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- (3) 調理・販売の場所には、ほこり等を防ぐ措置がとられていること。
- (4) 原材料等の種類および特性に応じて、衛生的に保管できる設備を設けること。
- (5) 冷蔵等が必要な食品を取扱う場合には、取扱量に応じた容量と性能の冷蔵設備等（氷、保冷剤またはドライアイスによるものを含む。）を設けること。
また、冷蔵設備等には温度計を設置し、温度管理を行うこと。
- (6) 器具類を衛生的に保管または収納する設備を設けること。
- (7) 器具類の洗浄に便利な洗浄設備および手洗設備を設けること。
- (8) 使用水を貯水する場合は、十分な容量のある水槽またはタンクを設けること。
- (9) 調理等に多量の水を使用する場合にあっては、配管により水道水または飲用に適する水を供給できる流水受槽式の洗浄設備を設ける

こと。

なお、配管は硬質ゴムや合成樹脂等を用いて差し支えないこと。

(10) その後の工程で十分に加熱されない食品を手指等で直接接触れる加工調理工程がある場合にあっては、配管により飲用に適する水が供給される専用の流水受槽式手洗設備を設けること。

なお、配管は硬質ゴムや合成樹脂等を用いて差し支えないこと。

(11) 排水設備を設けること。

(12) 汚液の漏れない構造で、かつ、十分な容量のフタを有する廃棄物容器を備えること。

(衛生管理基準)

第6条 衛生管理基準については、次の各号に定めるところによる。

(1) 食品の取扱い

ア 食品は、臨時営業等の営業許可を得た施設（以下「許可施設」という。）内で衛生的に取扱うこと。

イ 営業者は、保健所からの指導を遵守し、食品等を衛生的に取扱うこと。

ウ 許可施設内では、原則として加熱および成型程度の簡易な調理以外は行わないこと。

なお、原材料等の下処理を行う場合は、法に基づく営業許可（臨時営業等および自動車営業を除く。）を受けた施設、またはそれに準じた厨房設備を備えた施設内で行うこと。

エ 製造許可が必要な食品を使用する場合は、当該製造許可を取得した施設で製造されたものを使用すること。

オ 保存基準または保存方法が定められている原材料等は、使用または提供するまでの間、適切な温度管理を行うこと。

カ 生食用食品を提供する場合は、「函館市臨時営業等における生食用食品の取扱要領」に基づき調理を行うこと。

キ 手指等で直接食品に触れる行為がある場合にあっては、衛生的な使い捨て手袋を着用すること。

ク 調理等は，下処理工程を含め，原則，営業日当日に行うこと。

ケ 許可施設への食材の搬入の際は，衛生的な保管容器を使用し，温度管理と時間管理を適切に行うこと。

コ 提供する食品は作り置きせず，調理後 30 分以内に提供するよう努めること。なお，作り置きせざるを得ない場合は，温度管理を適切に行うこと。

(2) 許可施設およびその周辺は，清掃を行い，衛生的に保つこと。

(3) 手洗い設備には，石けん，消毒液，手指の乾燥に必要な使い捨てのペーパータオル等を備え，常に使用できるようにしておくこと。

(4) 食器類は衛生的に保ち，努めて一回限りの使用とすること。

(5) 廃棄物の処理は適正に行い，廃棄物容器は，汚液および汚臭が漏れないようにすること。

(6) 排水の処理は適正に行うこと。

(7) 従事者は健康に注意し，衛生的な服装で作業に従事すること。

(8) 使用水は，水道または飲用に適する水であること。

(9) 作業前，用便後および手指が食品，器具等を汚染するおそれのある物に接触した後には，手指の洗浄および消毒を行い，作業中は手指を衛生的に保つこと。

(10) 営業者は，従事者の健康状態を把握し，食品を汚染させるおそれのある下痢その他の症状を呈している従事者を食品の取扱い作業に従事させないようにすること。

(11) 営業者は，施設に食品の取扱いを衛生的に管理させるための食品衛生責任者（営業者自ら食品衛生責任者となる場合を含む。）を置くこと。

なお，食品衛生責任者は，食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）別表第 17 第 1 号口の規定に該当する者であること。

(12) 営業者は，食品衛生上の危害の発生防止のため，施設の衛生管理および食品または添加物の取扱い等に関する計画書を作成し，食品または添加物を取扱う者および関係者に周知徹底を図ること。

(13) 施設設備，機械器具の構造および材質ならびに食品の加工，調理，

運搬、保管または販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること。

(14) 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。

なお、記録の保存期間は、2週間とすること。

(15) 前各号に定めのない事項について、必要に応じて食品衛生法施行規則第66条の2の管理運営基準を準用すること。

(許可の申請等)

第7条 臨時営業等に係る法第55条第1項に基づく営業許可の申請書は、函館市食品衛生法施行細則（平成12年函館市規則第26号）第4条第2項に規定する様式によるものとする。

2 前項の様式の備考欄に臨時営業等の期間（雨天順延の場合にあってはその期間）ならびに仕込み場所の名称および所在地を記載するものとする。

3 臨時営業の申請にあたっては、別記様式による営業計画書を添付しなければならない。

4 営業時には営業許可証を掲示または携帯することとし、臨時営業にあっては、営業許可証のほかに営業計画書（写）を合わせて掲示または携帯しなければならない。

5 臨時営業において、営業計画書に変更が生じた場合には、速やかに変更後の営業計画書を保健所長に提出しなければならない。

6 短期間営業においては、原則として、施設ごとに許可申請を行うものとする。ただし、同一の営業者が複数の施設を連結し、かつ、一括して衛生管理を行うことが可能と認められる場合は、この限りでない。

7 場所および営業者等から同一の内容とみなされる行事にあっては、営業可能な日数は、年間30日までとする。

(適用除外)

第8条 業として食品を提供することを目的としない場合、他の事業に

付随して行われ、それ自体は独立した事業と認められない行為を行う場合、および事業として認められないような極めて小規模な行為を行う場合にあっては、この要綱は適用しない。

附 則

- 1 この要綱は、平成10年4月1日から施行する。
- 2 函館市臨時営業取扱要綱は廃止する。

附 則

- 1 この要綱は、平成12年4月1日から施行する。
- 2 この要綱の施行の際、現にこの要綱による改正前の「函館市臨時営業等の取扱要綱」により規定された申請書およびその他の書類は、この要綱による改正後の「函館市臨時営業等の取扱要綱」の申請書、その他の書類とみなす。

附 則

- 1 この要綱は、平成16年2月27日から施行する。
- 2 この要綱の施行の際、現にこの要綱による改正前の「函館市臨時営業等の取扱要綱」により規定された申請書およびその他の書類は、この要綱による改正後の「函館市臨時営業等の取扱要綱」の申請書、その他の書類とみなす。

附 則

この要綱は、平成18年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成20年4月1日から施行する。

附 則

- 1 この要綱は、平成29年4月1日から施行する。

- 2 この要綱の施行の際、現にこの要綱による改正前の「函館市臨時営業等の取扱要綱」により規定された申請書およびその他の書類は、この要綱による改正後の「函館市臨時営業等の取扱要綱」の申請書、その他の書類とみなす。

附 則

- 1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。
- 2 この要綱の施行の際、現にこの要綱による改正前の「函館市臨時営業等の取扱要綱」により規定された申請書およびその他の書類は、この要綱による改正後の「函館市臨時営業等の取扱要綱」の申請書、その他の書類とみなす。

営 業 計 画 書

年 月 日

市立函館保健所長様

申請者住所
氏名

行事・祭典等の名称	営業の場所	営業予定期間

備考

- 1 営業の年間計画を具体的に記載すること。
- 2 営業計画に変更を生じた場合には、速やかに変更後の営業計画書を提出すること。