

臨時営業等特殊形態営業に関する取扱要領

1 目的

この要領は、宮崎県食品衛生法施行条例施行規則（平成 12 年宮崎県規則第 107 号。以下、「施行規則」という。）第 2 条第 1 項第 1 号に規定する臨時的に営む飲食店営業について、その取扱い指針を定めることにより、この営業によっておこる各種の衛生上の危害を未然に防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

2 定義

この要領における用語の定義は、次のとおりとする。

(1) 特殊形態営業

飲食店営業のうち、固定・常時営業せず、簡易な営業を行う臨時営業、仮設移動営業及び実演販売営業をいう。

(2) 臨時営業

宮崎県内の祭り、催事等において簡易な施設を設け、営業期間を 10 日間以内として、食品を加工し、調理し、客に提供する営業をいう。

(3) 仮設移動営業

宮崎県内を巡回移動し、店頭や催事等において簡易な施設を設け、同一場所での営業期間を 10 日間以内として、食品を加工し、調理し、客に提供する営業をいう。

(4) 実演販売営業

宮崎県内を巡回移動し、スーパーなどの店舗内等の屋内に簡易な施設を設け、同一場所での営業期間を 10 日間以内として、食品を加工し、調理し、客に提供する営業をいう。

(5) 調理

その場で客に飲食させるか、又は、短期間のうちに消費されることを前提として、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、あるいは調味を加えたりなどして、飲食に最も適するように食品を加工成形することをいう。

3 取扱食品及び取扱等の制限

特殊形態営業において取扱いができる食品（以下、「取扱品目」）は、原則次のとおりとし、それらの取扱いに係る制限等は別表第 1 に定めるものとする。

(1) 簡易な加工、調理工程を経て提供でき、供食直前に十分加熱された食品

(2) 供食直前に十分加熱された飲料

(3) 供食直前に小分けされた既製の飲料、アイスクリーム類

(4) 密閉式削氷機を用いて削られた削氷

4 許可申請等

(1) 臨時営業を営もうとする者は、臨時営業許可申請書（宮崎県食品衛生法施行細則（昭和 45 年 4 月 1 日宮崎県規則第 21 号。以下「細則」という。）別記様式第 5）により、営業地を管轄する保健所長に申請すること。なお、欄外に食品衛生責任者の氏名を明記すること。

(2) 仮設移動営業及び実演販売営業を営もうとする者は、営業許可申請書・営業届（新規、継続）（細則別記様式 4）により、申請者の住所地を管轄する保健所長に申請すること。ただし、その者の住所地が県外にある場合は、主として営業しようとする地域を管轄する保健所長に申請を行うこと。なお、次の点に留意すること。

- ア 営業所の所在地欄は、申請者が県内の場合は申請者住所（番地以下は「県内一円」）とし、県外の場合は主として営業しようとする地域（番地以下は「県内一円」）とする。
- イ 使用水は「飲用に適する水」とし、備考欄に手指洗淨消毒に用いる水道水等を入れるタンク（以下、「貯水タンク」とする。）の容量を記載する。

5 許可の条件

- (1) 原則、車両（四輪車、二輪車、リヤカー等）による営業は認めないが、「自動車による食品の移動営業に関する取扱要領」の施設基準を満たした車両については例外とする。
ただし、その場合においても、本要領3に規定する制限は適用されるものとする。
- (2) 臨時営業の許可期間は10日間を上限とし、申請者の申し出によりその期間を定める。
- (3) 仮設移動営業及び実演販売営業の許可の有効期間は5年間とし、営業許可証に営業の種類、取扱品目、調理加工等の制限をする内容を明記する。

6 営業の区域

- (1) 臨時営業にあつては申請のあつた場所に限る。
- (2) 仮設移動営業及び実演販売営業にあつては宮崎県内一円（宮崎市を含む。）とする。

7 営業許可申請手数料

営業許可申請手数料は、次のとおりとする。

- (1) 臨時営業
宮崎県使用料及び手数料徴収条例第3条163号飲食店営業等許可申請手数料（2）祝祭日等における臨時営業を適用する。
- (2) 仮設移動営業及び実演販売営業
宮崎県使用料及び手数料徴収条例第3条163号飲食店営業等許可申請手数料（1）常時営業を適用する。

8 営業許可証等

特殊形態営業にあつては、「許可済証」又は許可申請時の施設写真を添付した「営業許可証」を、営業中常時携帯すること。

なお、本要領5（1）の車両による営業にあつては、他自治体の許可を有している場合はその「営業許可証」も併せて携帯すること。

9 管理運営基準

特殊形態営業の管理運営基準は、食品衛生法施行規則別表第17のとおりとする（明確に該当しないものを除く）。なお、衛生管理計画の作成に当たっては、営業の特殊性を考慮し、別表第2に示す内容のうち関係するものを盛り込み、その実施状況を記録、保管すること。

10 施設基準

特殊形態営業の施設（以下、「特殊施設」と言う。）の施設基準は、施行規則別表第1のとおりとする。例外や補足は以下のとおり。

- (1) 特殊形態営業を屋内で実施する場合は、施行規則別表第1第1項の3に定めるもののうち、「雨風、ほこり等を防ぐことができる構造」を緩和し、屋根付きの施設構造を省略することができる。

- (2) 仮設移動営業において、やむをえず主催者が用意したテント等で営業する場合は、それ以外（機械器具等）は許可を取得したものを使用すること。
- (3) 特殊施設以外で下処理等が必要な場合は、常設の営業許可施設で行うこと（ただし、自動車を除く）。なお、オープンキッチン形式の施設は、下処理等の時間帯は客席を閉鎖すること。

11 監視指導

- (1) 仮設移動営業及び実演販売営業は、宮崎県内を巡回移動することから、その営業の範囲が広域にわたるため、保健所間の連絡調整を密にして実態を常に把握し、監視の強化を図ること。
- (2) 保健所は必要に応じて、衛生管理計画の作成状況や営業記録の確認をし、助言を行うこと。
- (3) 営業を許可した保健所長以外の保健所長が法令に基づく違反を発見した場合は、その内容について営業を許可した保健所長に通知すること。

12 行政処分

- (1) 食品衛生法第 60 条及び第 61 条に基づく許可の取消し、営業の禁停止、設備の改善命令等の措置は、原則として営業を許可した保健所長が行い、その内容について関係保健所長に文書で通知すること。
- (2) ただし、営業場所によっては、前記の措置は、違反を発見した保健所長が行い、その内容について営業を許可した保健所長に文書で通知すること。

13 申請事項の変更及び営業廃止の届出

食品衛生法施行規則第 71 条に該当する営業許可申請事項に変更があったときは、細則別記様式第 8 により、また営業を廃止したときは、細則別記様式第 9 により営業を許可した保健所長に届出ること。

14 その他

- (1) 営業を営もうとする者は、その場所（道路、公有地、公園等）について関係法令による規制の有無を確認し、関係機関との連絡調整を行った上で合法的な営業をすること。
- (2) 地域の小規模な催事や学園祭等の営業と見なされないものについては、任意で届出（分類「露天、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業と見なされないもの」）を求めること。
- (3) 既製品等の食品販売を併せて行う場合には、原則として行商の届出を要し、特殊施設の衛生管理に支障を及ぼさない方法で行うこと。その販売食品は、営業許可や届出された施設で製造・加工等され、適正な食品表示がなされたものであること。

附則

- 1 この要領は、平成 3 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 この要領は、平成 24 年 4 月 1 日から施行する。
- 3 この要領は、平成 28 年 4 月 1 日から施行する。
- 4 この要領は、平成 30 年 11 月 12 日から施行する。
- 5 この要領は、令和 4 年 10 月 3 日から施行する。
- 6 この要領は、令和 7 年 3 月 27 日から施行する。

別表第1

1 特殊形態営業における取扱品目

制限	分類	取扱品目（例示）
認める品目	めん類	うどん、そば、やきそば、ラーメンなど
	めし類	おこわ類、炊き込みご飯類、カレー、白飯など
	めし類加工品	凍結前加熱冷凍食品（焼きおにぎり、焼きめし、肉巻きおにぎりなど）の加温
	揚げ物	フライドポテト、天ぷら、から揚げ、チキン南蛮など
	焼き物	焼きいか、たこ焼き、焼き鳥、焼肉、ハンバーグなど
	煮物・蒸し物	おでん、汁物、しゅうまいなど
	飲料	ジュース、タピオカドリンク、ビール、焼酎など
	アイスクリーム類	削氷、アイスクリーム、ソフトクリーム
	菓子	回転焼き、どら焼き、たい焼き、ドーナツ、大学芋、だんご類 焼き菓子類、クレープ、ポップコーン（塩味以外）、チョコフォンデュなど
	その他	ホットドッグ類（生野菜は挟まないこと）、缶詰や無加熱摂取冷凍食品の冷やしフルーツなど
認めない品目 （※1）	一般食品 （非加熱調理品）	弁当、寿司類、サラダ類、サンドイッチ類、冷麺類、刺身類、おにぎり、冷や汁、漬物（冷やしきゅうり等）
	めし類	炊き上げためし類に、具材を混ぜこみ炒める等の調理を加えるもの（焼き飯、そばめしなど）
	卵料理	卵を主体とし、中心までの加熱が不十分となるおそれのあるもの（オムライス、親子丼、目玉焼きなどのトッピングも含む）
	飲料	スムージー、生搾りジュースなど自家製品
	菓子	手で成形したり、バットで調味粉をまぶすなど、加熱後に簡易でない調理をするもの（大福類、きなこパンなど）、ホールケーキの小分け
許可不要の品目 （※2）	簡易な加工食品	焼き芋、塩茹・焼野菜（とうもろこし、枝豆類）、加温饅頭（既製品の加温）、リンゴ飴、ブドウ飴、イチゴ飴
	単純な菓子	綿菓子、塩味ポップコーン、塩味ポン菓子

※1 下記により、特殊形態営業での取扱を認めない品目

- （1）明らかに簡易な加工、調理工程でない（おろす、播る、練る、まぶす、包む、発酵、成形）品目
- （2）供食直前に食品の中心まで十分な加熱がなされない品目
- （3）屋外等の施設で提供するにあたって、食中毒リスクが高い品目

※2 下記により、営業許可は不要と判断し、営業届出を要する品目

- （1）農作物、既製品の加熱や加温行為のみにより提供される品目
- （2）従前の食中毒発生状況から、食中毒リスクが極めて低いと判断できる品目

2 取扱等の制限

(1) 全体的な取扱事項

- ア 営業施設で簡易な加工、調理工程を経て提供できる品目であること。
- イ 営業当日の調理とし、前日調理を行わないこと。(下処理を含む)
- ウ 原則として加熱を最終工程とし、その中心部まで十分に加熱すること。
- エ 非加熱の原材料(トッピング除く)・副原材料(タレ・ソース類など)は、該当する許可施設で製造された製品、若しくは既製品を使用すること。
- オ 客に提供する容器類は再使用しないこと。
- カ 食品の取扱は、清潔な器具、衛生手袋等を使用し、直接手で触れずに衛生的に行うこと。
- キ 本要領で認められた食品以外の非加熱食品は提供しないこと。
- ク 加熱工程の前に原材料の複雑な前処理(おろす、揃る、練る、発酵、包む、成形)を要する品目は、当該許可施設で製造された原材料、若しくは既製の半製品を使用すること。
- ケ 原材料が許可不要の加工食品の場合、自動車を除く常設の許可施設で製造、加工すること。
- コ トッピングとは、仕上げの段階において、飾りや香り付けの目的で料理や菓子の表面に少量のせるもの(ネギ、ナッツ等)をいい、内部に包むものとは区別すること。

(2) 取扱品目の調理等についての制限

取扱品目	制限
めし類	1. カレーについては、室温に放置せず、65℃以上を保つこと。 2. 要領で認める加熱調理品目を飯に載せることは可能。
めし類加工品	「凍結前加熱冷凍食品」の表示があること。冷凍流通品の使用は認めない。
揚げ物、焼き物、煮物、蒸し物	特殊形態営業では、揚げ、焼く、煮る、蒸す等の加熱調理のみを行うこと。
飲料	1. 保存方法が設定された飲料(牛乳等)は、温度管理を適正に行うこと。 2. 清涼飲料水及び酒類の小分け、若しくは、それらの混合を認める。 3. タピオカドリンクに使用するタピオカは、調理済みの市販品若しくは特殊施設内で加熱調理した直後に、市販の氷と既製品の飲料を加えて供すること。茹でたタピオカの施設内での水冷は認めない。 4. 沸騰した温湯で抽出するもの(コーヒー、茶類)はホットに限る。 ただし、抽出直後に市販等(削氷と同じ)の氷を加えて個別に供することは可とするが、作り置きは認めない。
削氷	1. 削氷機は、洗浄殺菌の容易な材質と構造で、削氷部分と保管容器が連結した密閉式の電動式削氷機を使用すること。 2. 原料となる氷は、飲食店等の営業許可施設において、製造用水を用いて衛生的に製造されたものを使用すること。 3. 原料として氷以外のものを使用する場合は、該当する製造許可施設で製造され、定められた規格基準を満たすものであること。冷凍果実を削る場合は、非加熱摂取冷凍食品をそのまま使用すること。 4. 果実入りの氷を削る場合は、氷雪製造業で製造された氷雪の成分規格を満たす果実入り氷を使用すること。

アイスクリーム類	1. アイス類：耐水性素材の器具で小分けし、使用の都度、流水式設備で器具を洗浄し、消毒すること。 2. ソフトクリーム：外部から汚染されない専用の機械設備を使用すること。機械設備は、毎日の作業前後に内外を洗浄消毒すること。
クレープ	トッピングは、既製品若しくは別表2で処理されたもののみ認める。
団子類	1. 既製団子にタレを塗る場合は、その後に全体を焼いて供すること。 2. 全体を加熱しない場合は、天面に既製品のタレ又は餡を載せることとし、全体にまぶす行為は認めない。
その他	1. バンズ、トルティーヤ（タコス用等）等具材を挟む皮は、既製品を使用すること。 2. 既製品のソース・タレ・シロップ・クリーム類は、下処理施設や特殊施設での調合・攪拌等は認めず、そのまま使用すること。 3. クリーム類は保存温度を厳守するとともに、小分けせずに包装容器から直接加えること。また、開封したものは当日使い切りとする。 4. 特殊施設内での下記行為は認めない ①野菜類の洗浄及びカット ②卵の割卵及び攪拌 ③加熱調理後のカット ④加熱調理後の調味液浸漬等（チキン南蛮の甘酢等）

別表第2 管理運営基準

(施設等取扱い)

- 1 営業者は、食品衛生責任者を定め、H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理を行うこと。
- 2 営業に使用する施設（テント等）は、衛生的な場所に保管すること。
- 3 営業に使用する器具及び容器包装は、不浸透性素材のものを使用し、衛生的に保管すること。
- 4 調理器具類は、使用前後に十分に洗浄消毒し、使用中も適宜洗浄消毒若しくは交換を行うこと。
- 5 客に提供する食品の容器・包装は、再利用しないこと。
- 6 原材料の下処理（刻む、切断、調味など簡易な処理）は、原則として自動車を除く常設の営業許可施設（以下、「下処理施設」）にて衛生的に行い、特殊形態営業施設（以下、「特殊施設」）では、茹でる、煮る、揚げる、蒸す又は焼く等の簡易な加熱調理のみを行うこと。
- 7 衛生的な容器に貯留した食品製造用水は、もっぱら手指の洗浄消毒に使用するものとする。
- 8 営業に必要な水の容量は、80 L（簡易な調理で、かつ、単一品目のみを取り扱う場合40 L）以上とし、排水を納める同程度の貯水容量のタンクも準備すること。

(食品等取扱い)

- 1 客に提供する食品は、中心部まで十分に加熱すること。
- 2 調理後火を止める場合は、30分以内に全て提供すること。30分以上保管する場合は長時間室温に放置せず、65℃以上保つこと。なお、下処理施設で加熱調理を終了して特殊施設まで運搬する場合は、65℃以上を保ち、特殊施設で再加熱すること。
- 3 生地調製の調理は、下処理施設あるいは特殊施設で行い、30分以内に全て提供すること。30分以上保管する場合は、10℃以下で保存し、当日中に使用すること。
- 4 特殊施設での生地調製の調理は、原則として食品製造用水と既成のミックス粉とし、使用する器具は調整毎に交換、若しくは洗浄・消毒すること。下処理済の原材料・副原材料は翌営業日に使用してはならない。
- 5 原材料として用いる野菜・果物は、以下の条件を満たすこと。
 - (1) 食品製造用水で十分水洗いしたもの。
 - (2) 加熱せずにトッピングとして用いる野菜・果物は、原則として下処理施設において、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム（200mg/L で5分間又は100mg/L で10分間又はこれと同等の効果を有する方法）等で殺菌した後、食品製造用水で十分すすぎ洗いし、衛生的に切断及び包装されたもの。
 - (3) 開封後、直ちに喫食出来る形態で販売されている生食用の野菜・果物などカット済の製品は(2)とみなす。
 - (4) 上記のいずれも、当日中に使用すること。
- 6 加熱後に掛けるシロップ、タレ、ソース等の副原材料は既製品とし、トッピングは、既製品若しくは前項5の(2)の食品とし、取扱いには、専用の器具を用いること。既製品の副原材料は、小分けせずに包装容器から直接加えること。小分けした場合は、当日のみ使用すること。
- 7 規格基準が定められている原材料を保管し、調理する場合は、定めを遵守し、温度計等の使用に適した器具・機材を使用すること。また、適宜、製品検査を実施し、安全を確認すること。

- 8 冷凍された食品を解凍する場合は、包装された状態のまま冷蔵設備内で解凍するか、又は下処理施設等において衛生的な容器及び食品製造用水を用いて行うこと。
- 9 食用に供する氷は、保管容器内に不浸透性のすのこを敷き、融解水に触れないように保管すること。
- 10 食用油は、直射日光の当たらない冷暗な場所に保管するものとし、使用中は必要に応じて交換し、営業終了後の使用済み油は再使用しないこと。
- 11 卵は原則、殺菌液卵のみ使用を認め、衛生的に8℃以下で管理することとし、当日中に使用すること。