

特殊形態営業に関する取扱要綱

第1 目的

この要綱は、簡易な施設、屋台等の施設を用いて、複数の場所で短期間に限り行う営業、常設施設を設け得ない場所で行う営業等、福岡県食品衛生法施行条例（平成12年福岡県条例第17号。以下、「施行条例」という。）に定める施設基準により難い特殊な形態による営業について、知事が特に公衆衛生上支障がないと認める場合に必要な基準等を定めることを目的とする。

第2 適用範囲

この要綱は、第3に掲げる形態に合致し、かつ、第5の表に掲げる取扱食品のみ取り扱う営業について、第4の許可対象業種に限り適用するものとし、これらの要件に合致しないものについてはこの要綱は適用せず、施行条例に規定する施設基準を適用するものとする。

第3 定義

この要綱において特殊形態営業を次のとおり定義する。

(1) 仮設営業

ア キャンプ場、海水浴場、ビアガーデン等において、特定の季節（3ヶ月程度）を限度として簡易な施設を設けて行う営業（季節的営業）

イ 催物等において、組立式又はカプセルショップ等簡易な施設を用いて短期間（2週間を限度とする。以下同じ。）ごとに営業場所を変更又は反復して行う営業（仮設営業）

(2) ろ店営業

ア 二輪又は四輪等軽車両（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第4項に規定する軽車両をいう。）に営業設備を設けた屋台を据え、移動しながら行う営業（流し屋台）

イ 上記アの屋台を一定場所（公道、公園等公の管理に属する場所に限る。）に定置し、営業終了とともに撤去する営業（定置屋台）

(3) 臨時営業

催物に際し、短期間に限り、(1)のイに掲げる簡易な施設を用いて行う営業

※ 催物等とは次のものをいう。

- 1 祭礼、展示即売会等の催物（一時的に開催され、あらかじめ終期が定まっているものに限る。）
- 2 公園等人の往来の多い場所（自己所有の敷地内など、常設施設を設けることができる場所を除く。）

第4 許可対象業種

仮設営業、ろ店営業、臨時営業の許可対象業種は飲食店営業のみとする。

第5 取扱食品及び提供品目数

1 取扱食品は次表のとおりとする。

営業形態	許可対象業種	取扱食品
仮設営業 ろ店営業 臨時営業	飲食店営業	(1) 簡易な調理加工により提供できる食品で、提供する直前に十分に加熱されたもの (2) 単に注ぎ分けて提供できる酒類 (3) コーヒー、紅茶等の飲物（簡易な調理加工により提供できる飲物で、提供する直前に十分に加熱されたもの及び清涼飲料水を単に注ぎ分けたもの。） (4) 削氷（砕氷を含む。密閉構造の自動削氷又は自動砕氷機を使用する削氷。） (5) アイスクリーム類（小分け販売に限る。） (6) 殺菌液状ミックスを原料として製造するソフトクリーム

2 提供品目数は、原則として1営業許可あたり1品目とするが、施設の規模や有している設備とその設置状況等により、保健所長が衛生上支障がないと認める場合はこの限りではない。

なお、使用する設備及び調理工程が同一の食品は、同一品目として差し支えない。

第6 食品の仕入れ又は仕込場所

食品の仕入れ又は仕込は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく許可施設又は施設基準に準じた施設において行うこと。

第7 許可の条件

- 1 仮設営業及びろ店営業にあつては、許可の有効期間は5年とすること。臨時営業にあつては、申請のあつた期間とすること。
- 2 取扱品目は、申請のあつた品目とすること。
- 3 削氷、アイスクリーム類、ソフトクリーム、飲物及び酒類以外の食品については、営業場所において提供する直前に十分に加熱されたものの提供に限ること。

第8 施設基準

施設基準は、別表のとおりとする。

なお、保健所長が衛生上支障がないと認め、複数品目を提供する場合は、原則として専用の設備を設けること。

第9 その他

この要綱で定めるもののほか、許可の取扱い等に関し必要な事項は、別に定める。

附 則

- 1 この要領は、平成元年6月1日から施行する。ただし、移動営業のうち、乳類販売業、食肉販売業及び魚介類販売業については、平成3年4月1日から適用するものとする。
- 2 この要領施行前に営業許可を受けている者の営業施設については、当該許可の満了するまでは改正後の施設基準の適用はしないものとする。

附 則

この要領は、平成27年8月21日から施行する。

附 則

(施行期日)

- 1 この要領は、平成29年4月1日から施行する。
(食品の自動販売機に関する取扱要領の廃止)
- 2 食品の自動販売機に関する取扱要領(平成3年5月8日2生衛食第198号)は、廃止する。

附 則

(施行期日)

- 1 この要領は、平成30年4月1日から施行する。
(定置屋台に関する措置)
- 2 この要領の施行の際現に公道、公園等公の管理に属する場所以外の場所においてる店営業(定置屋台)の営業許可を受けている者の当該営業施設については、改正後のろ店営業(定置屋台)とみなす。

附 則

(施行期日)

- 1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。
(経過措置)
- 2 この要綱の施行の際現に営業許可を受けている者にあつては、当該許可満了の日までは、なお従前の例によるものとする。

別表

施設基準

1 構造設備及び取扱設備

- (1) 営業施設は清潔な場所に位置すること。
- (2) 衛生的に作業できる広さと構造のものであること。
- (3) 風雨を防ぐことのできる構造で、清掃しやすく十分な明るさを保つ構造又は設備を有すること。
- (4) 器具及び容器包装を衛生的に保管できる設備を有すること。
- (5) 従事者の手指を洗浄・消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を有すること。
- (6) 食品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必要に応じて有すること。
- (7) 冷蔵又は冷凍設備には、温度計を備えること。
- (8) 器具類の洗浄を行うため、使用目的に応じた十分な容量の容器を有すること（営業施設内において器具類の洗浄を要さない営業を除く。）。
- (9) 機械器具、容器その他の設備（以下この表において「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。
- (10) 食品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、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
- (11) 削氷機は密閉式構造で自動式のものであること。

2 給水及び汚物処理

- (1) 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水が相当量貯水できる外部から汚染されない構造で衛生的な容器を有すること。
- (2) 不浸透性で十分な容量を備え、汚液及び汚臭が漏れない構造の廃棄物容器を有すること。