

## 露店営業、臨時営業及び短期営業並びに自動車による営業の取扱い要綱

### (目的)

第1条 この要綱は、岐阜県食品衛生法施行条例（平成12年3月24日条例第7号。以下「条例」という。）第2条第1項に規定する営業施設が備えるべき基準（以下「標準施設基準」という。）に適合した自動車による営業、並びに同条第2項により標準施設基準を緩和する営業の適用を受けて営む露店営業、臨時営業、短期営業及び自動車による営業に関する取扱いを定め、もって食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の円滑な運用を図ることを目的とする。

### (定義)

第2条 この要綱で「露店営業」とは、岐阜県食品衛生法施行細則（昭和48年6月1日岐阜県規則第68号。以下「規則」という。）第7条第1号に規定する営業をいい、出店の都度、組立式施設その他簡易な施設を設け、飲食物の簡易な調理を行う営業をいう。

2 この要綱で「短期営業」とは、規則第7条第2号に規定する営業をいい、概ね三月以内の期間に、同一の場所で既存の建物を利用し、飲食物の調理、製造又は販売を行う営業をいう。

3 この要綱で「臨時営業」とは、規則第7条第3号に規定する営業をいい、概ね一月以内の期間に、同一の場所で簡易な施設を設け、飲食物の簡易な調理を行う営業をいう。

4 この要綱で「自動車による営業」とは、規則第7条第4号に規定する営業の他、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第1号に規定する飲食店営業及び同条第9号に規定する食肉処理業をいい、自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に規定するもの（ただし、被けん引自動車のみの場合を除く。))を用い、移動して行う営業をいう。

### (対象業種)

第3条 露店営業、臨時営業及び短期営業並びに自動車による営業の業種は、次の各号のとおりとする。

- 一 露店営業及び臨時営業  
飲食店営業
- 二 短期営業  
飲食店営業、魚介類販売業、菓子製造業
- 三 自動車による営業  
飲食店営業、魚介類販売業、食肉処理業

### (露店営業の施設基準及び取扱食品)

第4条 露店営業の施設基準は、別表1の1の項のとおりとする。

2 露店営業において取り扱うことを認める食品は、別表2に定める簡易な調理を行うもの又は調理工程が1工程の食品とし、原則、1施設ごとに1品目とする。

3 客に提供する食器は、使い捨てのものに限ること。

(臨時営業の施設基準及び取扱食品)

第5条 臨時営業の施設基準は、別表1の2の項のとおりとする。

2 臨時営業において取り扱うことを認める食品は、別表2に定める簡易な調理を行う食品又は調理工程が1工程の食品とし、原則、1施設ごとに1品目とする。

3 客に提供する食器は、使い捨てのものに限ること。

4 前二項の規定にかかわらず、次の各号の営業を認めるものとする。

一 別表1の3の項の施設設備を有し、調理工程が3工程までの調理を行う営業

二 別表1の4の項の施設設備を有し、冷やし麺類の調理を行う営業

(短期営業及び自動車による営業の施設基準及び取扱食品)

第6条 短期営業及び自動車による営業(魚介類販売業に限る。)の施設基準は、標準施設基準に準じた構造及び設備とする。

(前処理施設の基準)

第7条 営業に必要な前処理に使用する施設は、営業許可施設又は別表3の基準を満たす施設とする。

(露店営業又は自動車による営業の許可申請)

第8条 露店営業又は自動車による営業の許可を受けようとする者は、次に該当する保健所長に申請を行うものとする。

一 許可を受けようとする施設を通常保管する場所を管轄する保健所長

二 前号に規定する施設の保管場所が岐阜県(岐阜市を除く)外にある場合は、主たる営業地域を管轄する保健所長

2 露店営業又は自動車による営業において、岐阜市保健所長による営業許可を受けた施設については、岐阜市以外の岐阜県内区域における営業許可を受けたものとみなし取り扱うものとする。

(行政処分)

第9条 法第59条、60条及び61条の施行に関する事務は、法第55条の営業許可処分を行った保健所長が行うものとする。

附 則

1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

別表1 露店及び臨時営業の施設基準 (第4条及び第5条関係)

	営業の区分	施設の構造	区画※1	床※2	給水※3 (手洗い・洗浄用)	手洗い設備※4		器具等 洗浄設備※7	排水※8	冷蔵・冷凍設備等※9	食器等 保管 設備	廃棄物 容器 (蓋付)	
					水容量等	シンク等※5	洗浄・消毒※6	シンク					
1	露店営業	屋外	耐水性 テント等	4方	必要に 応じて	18ℓ以上	シンク又は 直接貯留槽	洗浄剤 消毒液	必要に 応じて	貯留槽	氷・ドライアイス・ 保冷剤・畜冷剤 (クーラーボックス等)	必須	必須
		屋内	パーテー ション等	3方									
2	臨時営業A (露店同等)	屋外	耐水性 テント等	4方	必要に 応じて	18ℓ以上	シンク又は 直接貯留槽	洗浄剤 消毒液	必要に 応じて	貯留槽 又は 下水道等へ 排水	氷・ドライアイス・ 保冷剤・畜冷剤 (クーラーボックス等)	必須	必須
		屋内	パーテー ション等	3方									
3	臨時営業B (3工程)	屋外	耐水性 テント等	4方	必要に 応じて	80ℓ以上	シンク	洗浄剤 消毒液	必須	貯留槽 又は 下水道等へ 排水	氷・ドライアイス・ 保冷剤・畜冷剤 (クーラーボックス等) 又は 電気冷蔵・冷凍庫	必須	必須
		屋内	パーテー ション等	3方									
4	臨時営業C (冷やし麵 類)	屋外	耐水性 テント等	4方	必要に 応じて	上水道直結	シンク	洗浄剤 消毒液	必須	下水道等へ 排水	氷・ドライアイス・ 保冷剤・畜冷剤 (クーラーボックス等) 又は 電気冷蔵・冷凍庫	必須	必須
		屋内	パーテー ション等	3方									

注) ※1 区画：耐水性テント、パーテーション、シート及び幕等による区画を設ける。カウンター下部の幕は省略可。屋内の場合には屋根を省略可。

※2 床：食品衛生上支障がある場合には、耐水性材料（ビニールシート等）を敷く。

※3 給水：水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を用いる。

※4 手洗い設備：貯水タンクを利用した流水式手洗い設備を設ける。

※5 シンク等：露店営業及び臨時営業Aは手洗い設備のシンクを省略し、手洗い後の水を直接貯留槽（バケツ、一斗缶等）に落とす設備としてもよい。

※6 洗浄・消毒：消毒液はアルコール又は逆性石けん等、洗浄剤は液体せっけんとする。消毒効果のある液体せっけんのみの設置も認める。

※7 器具等洗浄設備：露店営業及び臨時営業Aは、使い捨て食器を使用することから、手洗い設備のシンクと兼用することができる。

※8 排水：給水量に応じて適切に排水できること。下水道に直接排水又は合併処理浄化槽等営業施設の所在する市町村が認める方法で排水する。

※9 冷蔵・冷凍設備等：露店営業、臨時営業A及びBの冷蔵・冷凍設備について、常温品のみを取扱う場合は、省略することができる。

臨時営業B及びCは、取扱食品・取扱量等を踏まえ、必要に応じて電気式冷蔵・冷凍庫を設置するものとする。

別表2 簡易な調理の範囲 (第4条及び第5条関係)

	大分類	中分類	品目(例)	簡易な調理の内容
加熱品	煮物	煮物類	おでん、煮込み(どて煮等)、豚汁、けんちん汁等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で前処理後に煮込んだものを仕入れ、その場で再度煮込んだもの。</li> <li>許可施設等で細切したものを仕入れ、その場で煮込んだもの。</li> </ul>
	焼物	粉物類	お好み焼き、たこ焼き、たません等 たい焼き、大判焼き、人形焼き、クレープ等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具とその場で水に溶いた小麦粉等を混ぜ合わせて焼いたもの。</li> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵したあん類又はクリーム類をその場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又は焼いたクレープで冷蔵したあん類又はクリーム類を包んだもの。</li> </ul> (注)生クリームを使用しないこと(常温保存可能なクリームは使用できる)。
		焼めん類	焼きそば、焼きうどん、焼ビーフン等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具と市販のめん類をその場で焼いたもの。</li> </ul> (注)その場で生めん、乾めんを茹でないこと。
		串焼類	牛串、ねぎま、焼き鳥、焼き魚等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で細切、串打ち等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。</li> </ul> (注)その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとすること。
		焼肉類	焼肉、鶏ちゃん、ホルモン焼き、フランクフルト等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で細切、味付け等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。</li> </ul> (注)その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとすること。
		焼米飯類	五平餅、焼きおにぎり等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵(冷凍)した半完成品等をその場で焼いたもの。</li> </ul>
		ホットドック	ホットドック	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉製品(ソーセージ)を仕入れ、冷蔵した具をその場で加熱(焼く、茹でる)し、市販のパン(ホットドック用)にはさんだもの。</li> </ul> (注)パンを素手で取り扱わないこと。
		ピザ類	ピザ、ピザトースト、キッシュ等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵(冷凍)した半完成品等をその場で焼いたもの。</li> </ul> (注)生地に具材をのせる行為は前処理施設で行うこと。
		焼菓子	みたらしだんご、磯辺餅、いももち、手焼きせんべい、おやき等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵(冷凍)した半完成品をその場で焼いたもの。</li> </ul>
	焼パン	パン、焼ドーナツ等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で焼成したもの。</li> </ul>	
	揚物	揚物	唐揚げ、コロッケ、アメリカンドック等 フライドポテト等 揚げパン、ドーナツ等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵(冷凍)した半完成品等をその場で揚げたもの。</li> </ul> (注)その場での衣付けは「唐揚げ」のみに限る。 (その場で小麦粉等を水に溶いた簡易な衣付けに限る。) <ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で揚げたもの。</li> </ul> (注)シナモンシュガー等をまぶさないこと。
	茹物・蒸物	茹物・蒸物	水ぎょうざ、蒸しぎょうざ、中華まん等の饅頭等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵(冷凍)した半完成品等をその場で茹でるか、蒸したもの。</li> </ul>
		めん類	うどん、そば、ラーメン、パスタ、即席麺類等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、加温した汁又はソースと冷蔵した具を、その場で茹でためん類に盛り付けたもの。</li> <li>同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物をその場で茹でためん類に盛り付けたもの。</li> </ul> (注)水さらしなど水を大量に使用する工程を行わないこと。 (注)温かい状態で提供するものに限ること。
		汁粉類	汁粉、ぜんざい、甘酒等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、その場で加熱し容器に盛り付けたもの</li> </ul> (注)温かい状態で提供するものに限ること。 (注)その場で餅をつかないこと。
		レトルト食品	レトルトおでん、レトルト焼きそば等	<ul style="list-style-type: none"> <li>その場で市販のレトルトパウチ食品を湯煎等で加温し、開封、小分けしたもの。</li> </ul>
	炊飯物	丼物類	カレーライス、ハヤシライス、牛丼等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から完成品を仕入れ、その場で加温して米飯に盛り付けたもの。</li> <li>その場で市販のレトルトパウチ食品を加温して米飯に盛り付けたもの。</li> <li>同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物を、米飯に盛り付けたもの。</li> </ul> (注)その場で完成品の加温、盛り付け以外の調理を行わないこと。

	大分類	中分類	品目 (例)	簡易な調理の内容
非加熱品	氷	氷	かき氷	<ul style="list-style-type: none"> <li>・その場で市販の氷を削氷機で削り、カップ等の容器に盛り付け市販のシロップ等で調味したもの。</li> <li>(注)氷雪の規格基準に適合する氷を使用すること。</li> <li>(注)氷を素手で取り扱わないこと。</li> </ul>
	アイス	アイス	アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>・その場で市販のアイスクリーム類をコーン等の菓子又はカップ等の容器に盛り付けたもの。</li> <li>(注)ディッシャーアイス又はカートリッジ式アイスに限るものとする。</li> <li>(注)アイスクリーム類に直接接触する器具は、使用の都度、流水洗浄すること。</li> </ul>
	菓子 その他	甘味食品	わらび餅	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市販の製品を仕入れ、その場で小分けしたものにきな粉、黒蜜等をかけたもの。</li> <li>(注)その場で細切しないこと。</li> </ul>
飲料	酒類	酒類	日本酒、ビール、焼酎 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市販の酒類を開缶開封し、又は開栓したもの（容器に入れる行為を含む）。</li> <li>・その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。</li> <li>(注)ビールサーバーによる提供を行う場合は、専門の業者により管理調整されたものを用いること。</li> <li>(注)市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。</li> </ul>
	喫茶	飲料	ジュース、お茶、コーヒー等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・その場で市販の飲料（酒類を除く）を開缶し、又は開栓したもの（加温及び容器に入れる行為を含む）。</li> <li>・その場でお茶、コーヒーを温湯で抽出したもの。</li> <li>・その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。</li> <li>(注)市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。</li> </ul>

### 別表3 前処理施設（第7条関係）

- 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に必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 2 食品又は添加物及び容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置されていること。ただし、作業における食品等又は従事者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄及び消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、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が同一の建物にある場合にあっては、これらと区画されていること。
- 3 じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。
- 4 結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
- 5 床面、内壁及び天井は、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作られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。
- 6 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
- 7 水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七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。）又は水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は、外部から汚染されない構造であること。
- 8 従事者の手指を洗浄し、及び消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。
- 9 排水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
  - （1）十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
  - （2）汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。
  - （3）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。
- 10 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設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
- 11 原材料をその種類及び特性に応じた温度で、かつ、汚染の防止可能な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については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
- 13 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給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。
- 14 作業に応じた機械器具等を備えること。

- 15 食品又は添加物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。
- 16 固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄がしやすい位置に備えること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃がしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。