



臨時営業について

臨時営業について

神奈川県内で
令和4年6月1日から始まった
営業の種類です。



臨時営業の特徴

- 1 臨時的な行事に付随する営業に限る。
- 2 仮設の店舗で行う。
- 3 簡易な調理をする。





臨時営業の特徴 1

臨時的な行事に付随とは・・・

- ・ 行事が開催されていないときは、営業できません！
- ・ 数か月から通年の連続して開催される行事等では、営業できません！
- ・ 個人が単独で開催する行事では営業できません！



臨時営業の特徴 2

仮設の店舗とは・・・

営業期間終了後に撤去する店舗をいいます。

屋台型臨時営業

移動可能な組立式テント

簡易固定型臨時営業

水道配管の接続等を行わず、容易に設置し、撤去可能なコンテナハウス



臨時営業の特徴 3

原則、簡易な調理とは・・・

- ・ 市販品を開封、加温、盛り付け等して提供すること。
- ・ 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い、提供すること。





臨時営業の特徴 3

臨時営業では、原則、簡易な調理しかできません。

- ・市販品を開封、加温、盛り付け等して提供すること。
- ・半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い、提供すること。



この大原則をふまえて・・・

屋台型臨時営業（組み立て式テント）

現地で加熱調理する食品

又は、調理工程が単純な食品を1品目

臨時営業の特徴 3

屋台型臨時営業（組み立て式テント）

取扱い×

- 大量の水の使用を必要とする食品
- 生野菜をはさんだドッグ類、サラダ類、酢の物、和え物及び漬物等の非加熱食品



臨時営業の特徴 3

屋台型臨時営業（組立式テント）

現地で加熱調理する食品又は調理工程が単純な食品（※）を1品目

※調理工程が単純な食品の例

- かき氷（氷を単純な構造の器具で削る等して、シロップ等をかける。）
- 飲料（市販品を注ぐ、水や湯で抽出する。）
- チョコバナナ等（非加熱又は加熱不十分な状態で喫食しても衛生上支障のない果物や加熱済みの食材を、調味料やたれ、液体状にした菓子等と合わせる。）



臨時営業の特徴 3

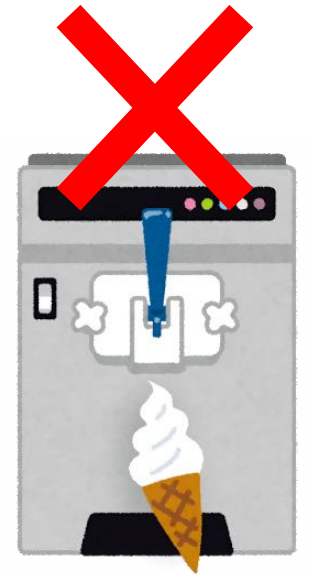
簡易固定型臨時営業（コンテナハウス）

取扱い×

非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、生クリーム並びにソフトクリーム

同時に取り扱うことができる品目数
給水及び廃水タンクが

- 40リットル以上80リットル未満の場合：1品目
- 80リットル以上の場合：複数品目





臨時営業の営業許可の有効期間

屋台型臨時営業（組立式テント）

- 自身ですべての施設・設備を用意する場合：5年間
（申請手数料4,000円）
- 施設・設備をレンタルする場合：行事の開催期間
（短期申請 申請手数料2,000円）

簡易固定型臨時営業（コンテナハウス）

- 行事の開催期間（短期申請 申請手数料2,000円）



臨時営業の営業区域

屋台型臨時営業（組立式テント）

- 自身で施設・設備を用意する場合：神奈川県内（※）
（※）「神奈川県内のいずれかの自治体で営業許可を受けた屋台型臨時営業については、神奈川県内の許可を受けた自治体以外でも営業することを認める。」という申し合わせを神奈川県内の自治体で行っています。
そのため、以下の所在地を管轄する自治体宛て申請し、許可を受ければ、神奈川県内の他自治体で営業許可を受ける必要はありません。
 - 1 営業施設を営業の用に供しない時に、通例保管する事業所等の所在地
 - 2 申請者の住所地（法人の場合は、主たる事務所の所在地）
 - 3 1及び2が神奈川県所管域でない場合は、主たる営業場所の所在地
- 施設・設備をレンタルする場合：行事の開催場所のみ（短期申請）

簡易固定型臨時営業（コンテナハウス）

- 行事の開催場所のみ（短期申請）

屋台型臨時営業の施設基準について



1 組み立て式テント

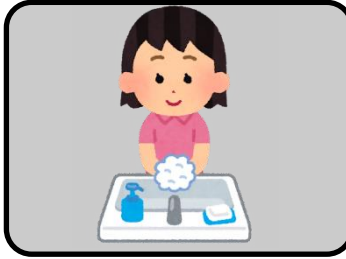
屋根および側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には衛生的に保管できる構造の施設であること。

屋台型臨時営業の施設基準について



2 給水容器

水栓及び蓋の付いた容量18リットル以上の飲用に適する水を供給する容器を備えること。



3 器具類の洗浄設備及び手洗い設備

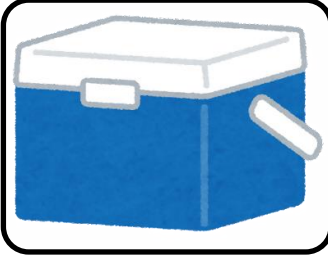
手指の消毒剤を備えること。



4 廃水容器

十分な容量であること。

屋台型臨時営業の施設基準について



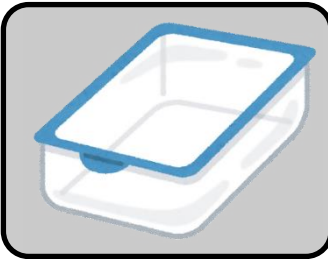
5 冷蔵設備（クーラーボックス）

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設備を必要に応じて有すること。



6 ふた付きゴミ箱

廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するための蓋の付いた容器を備えること。



7 格納設備

食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。



【キーワード問題】

受講後の入力フォームで回答が必要です。
答えをメモしておいてください。

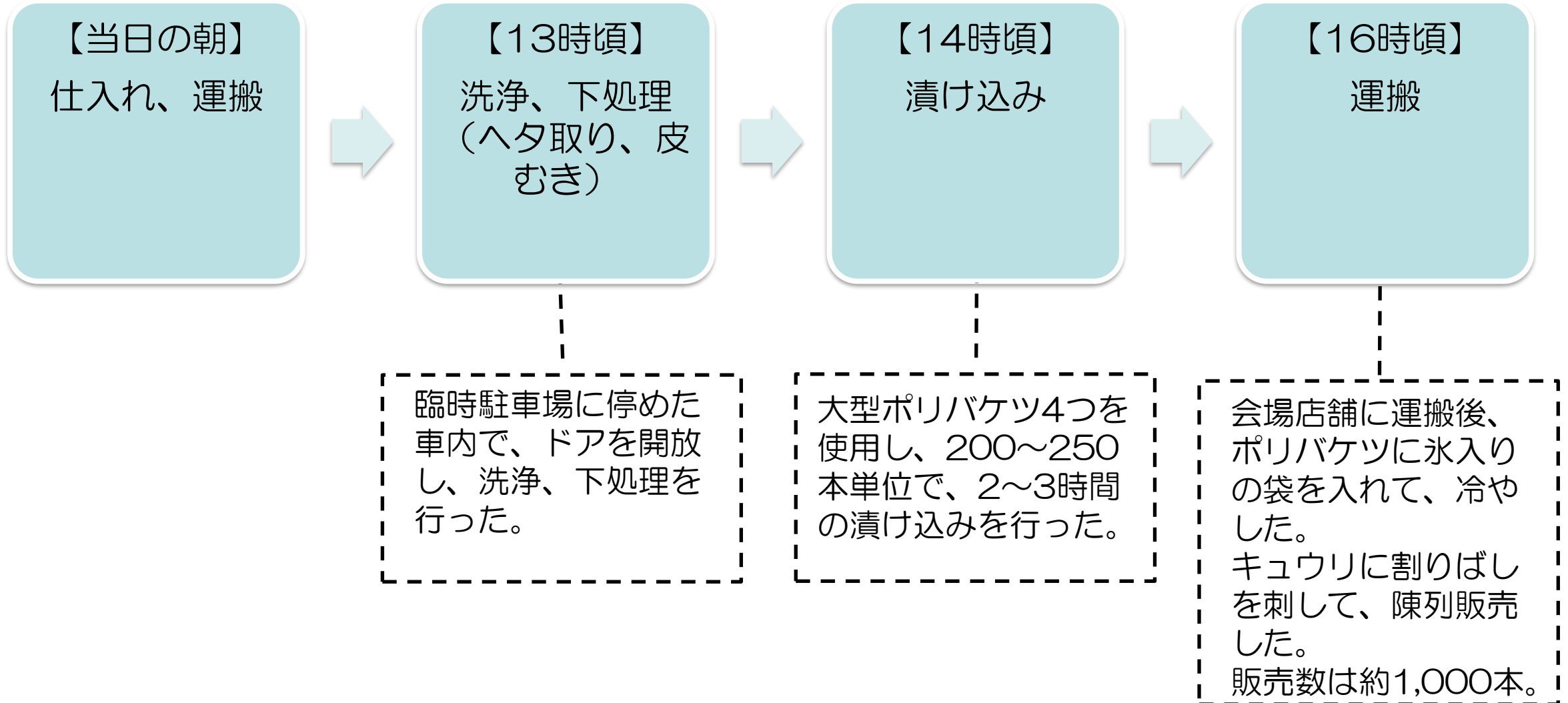
Q.屋台の取扱食品は、原則すべての食材を
現地で十分 する食品である。
 に入る言葉は何？

イベント・屋台等で発生した食中毒事件

イベント	2014年 静岡市の花火大会
概要	露店（同じ営業者が出店した2店舗）の冷やしキュウリを食べた510人（うち114人が入院）が腹痛、下痢等を発症した。5人が溶血性尿毒症症候群を発症した。
原因食品	冷やしキュウリ 喫食と発症との間に強い関連性があった。
病因物質	腸管出血性大腸菌O157 患者及び従事者の検便から検出された。



イベント・屋台等で発生した食中毒事件





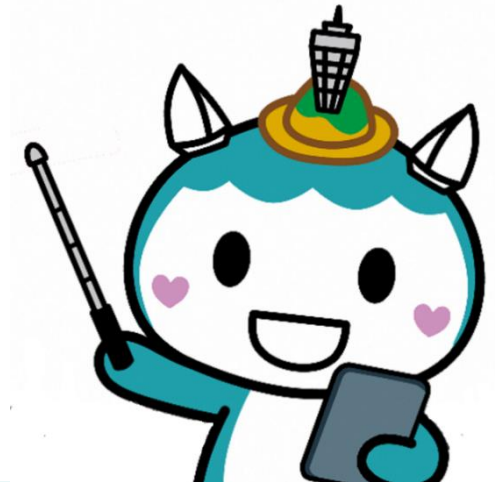
イベント・屋台等で発生した食中毒事件

多くの問題点

- ・ 原材料のキュウリの保管が不衛生
- ・ キュウリの洗浄が不十分。殺菌工程なし。
- ・ 漬け込み中の温度管理が不適
- ・ 従事者の手洗い、器具の洗浄が不十分
- ・ 野外と同等の衛生環境下での作業
- ・ 大量調理

イベント・屋台等で発生した食中毒事件

屋台の取扱食品は、
原則、**全ての食材を現地で十分加熱する食品**

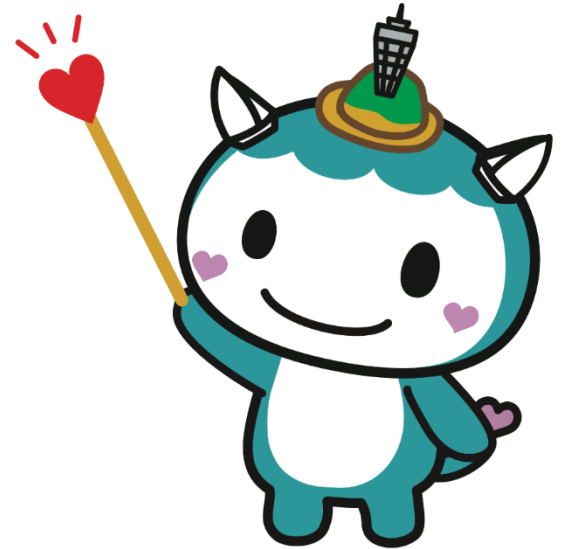




おしまい

臨時営業についても、
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うことが
義務付けられています。

詳しくは、「HACCP（ハサップ）の
考え方を取り入れた衛生管理」の項目を
ごらんください。





【キーワード問題】のこたえ

A. 加熱