

## 「臨時営業における生食用食品の取扱規程」

### 第1 目的

「臨時営業等の取扱要綱」（昭和55年7月31日付け食品第731号衛生部長通知。以下「要綱」という。）中、第6の1の（3）のただし書きに基づき、「臨時営業における生食用食品の取扱規程」を定め、臨時営業で提供される生食用食品の安全確保を図るものとする。

### 第2 営業の種類

食品衛生法に基づく飲食店営業とする。

### 第3 営業の施設基準

臨時営業で生食用食品を提供する営業の施設基準は次のとおりとする。

#### 1 建物の構造

施設は屋内若しくはプレハブ、強化プラスチック等で、ほこり、ねずみ及びこん虫等を防ぐことができること。

#### 2 調理場の構造

- (1) 床は平滑で清掃しやすく、木等で造られていること。
- (2) 壁は平滑で清掃しやすく、木製合板等で造られていること。
- (3) 天井は平滑で清掃しやすいこと。
- (4) 通風の良好な構造とし、火気を用いる場合には、機械による換気装置を付けること。

#### 3 食品の取扱設備等

- (1) 原材料等の種類及び特性に応じて衛生的に保管できる設備を設けること。
- (2) 器具類を衛生的に保管又は収納する設備を設けること。
- (3) 流水受槽式の洗浄及び手洗設備を設けること。
- (4) 調理台は、調理量に応じたものを備えること。

#### 4 使用水

配管により水道水又は飲用に適する水を供給できる設備を設けること。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。

#### 5 廃棄物の処理

汚液の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を備えること。

### 第4 衛生管理基準

要綱第6の規定によるほか、次のとおり衛生管理を行うこととする。

#### 1 食品の取扱い

- (1) 臨時営業施設では、あらかじめ許可施設で調理、加工された原材料を使用し、細切、盛付けなどの簡易な調理に限って行うこと。
- (2) 生食用食品を調理し、提供した場合には、72時間以上検食を保存すること。

#### 2 食器類は一回限りの使用とすること。

#### 3 調理等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。

### 第5 その他

本規程に定めのない事項については、「臨時営業等の取扱要綱」の規定を準用する。