新潟県臨時食品営業の取扱要綱

昭和58年７月１日　制定
令和７年３月21日　最終改正

第１　目的

臨時的に施設を設けて食品を調理し販売する営業（以下「臨時食品営業」という。）について、施設及び食品の取扱い等の適正な規制を行い、その円滑な運営により、食品衛生上の危害発生の防止を図ることを目的とする。

なお、食品営業許可施設の施設基準は新潟県食品衛生法施行条例第４条で規定しているが、営業期間が短い営業にあっては当該基準に合った施設を整備することが困難であることから、この要綱の定めるところにより取扱食品を制限したうえで同条例第５条の規定に基づき衛生上支障ない範囲で施設基準を緩和するものである。

第２　定義及び対象業種

臨時食品営業の対象は、食品衛生法施行令第35条第1号に該当する飲食店営業のうち、海水浴場、花見会場その他の行楽地又は物産展、農業祭若しくは市街地等における催し物の会場において、営業期間が１か月以内の臨時的な店舗を有する営業（市日の市場等における営業及び店頭等において反復して行う営業は含まない。）をいう。

なお、上記の営業場所における臨時的な鮮魚介類の販売行為（営業許可を要しない包装済品の販売を除く。）は、臨時飲食店営業の範囲に含める。

ただし、「新潟県学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供の取扱要綱」（平成５年４月15日付け環衛第63号の２）及び「新潟県イベントにおける食品提供の取扱要綱」（平成５年４月15日付け環衛第63号の３）並びに食品の提供にあたって対価の授受を伴わず当該行為が短期間で反復性がないものであって、事業の規模が小さいもの又は他の事業に付随して小規模に行われる食品提供は含まないものとする。

また、対価の授受があっても極めて少額な金額を徴収する場合も含まないものとする。

第３　施設基準

臨時食品営業の特殊性から、新潟県食品衛生法施行条例（平成11年新潟県条例第53号。以下「施行条例」という。）第４条の営業施設の施設基準を衛生上支障のない範囲で、別表１のとおり緩和又は省略することができる。

第４　取扱食品の制限

原則として加熱調理食品及び既製食品の提供に限ることとし、別表２に示す食品とする（鮮魚介類の販売については、刺身等の生食用鮮魚介類の調理は認めない。）。

なお、臨時食品営業における原材料の仕込みは、営業許可を受けた施設又は、営業許可施設に準ずる衛生管理が可能な集団給食施設や公共施設等の調理室で行うこと。

第５　管理運営基準

食品衛生法施行規則第66条の２の管理運営基準のとおりとする。

第６　事務処理等

１　許可申請書は、別記様式とし、必ず営業期間を明記させること。

２　許可申請時点で食品衛生責任者の資格要件を満たすものがいない場合であっても、資格取得予定として食品衛生責任者を記入すること。

附　則（昭和58年７月１日環第530号）

この要綱は、昭和58年７月１日から施行する。

附　則（平成５年４月15日環衛第63号）

改正要綱は、平成５年４月15日から施行する。

附　則（平成12年３月31日生衛第1011号）

改正要綱は、平成12年４月１日から施行する。

附　則（平成16年３月31日生衛第856号）

改正要綱は、平成16年４月１日から施行する。

附　則（平成18年６月30日生衛第278号）

改正要綱は、平成18年７月１日から施行する。

附　則（平成22年１月28日生衛第785号）

改正要綱は、平成 22 年１月 29 日から施行する。

附　則（平成25年３月28日生衛第1288号）

改正要綱は、平成 25 年４月１日から施行する。

附　則（令和３年５月７日生衛第 179 号）

改正要綱は、令和３年６月１日から施行する。

附　則（令和７年３月 21 日生衛第 1493 号）

改正要綱は、令和７年４月１日から施行する。

別表1

臨時食品営業の施設基準

食品衛生法施行規則別表第19			○印は緩和、 ●印は省略を示す
号数等		内　　容	
一		屋外からの汚染の防止、施設の構造、設備、十分な広さ	○※1
二		区画、施設設備の配置、気流の管理設備	○※2
三	イ	汚染防止の構造、ねずみ等の侵入防止	○※1
	ロ	適切な換気の構造等換気が適切にできる構造設備	●
	ハ	床面、内壁、天井の構造等	●
	ニ	不浸透性材料の床面と腰張り	●
	ホ	照明設備	
	ヘ	給水設備	○※3
	チ	流水式手洗い設備	○※4
	リ	排水設備	●
	ヌ	冷蔵、冷凍設備	○※5
	ル	ねずみ等の侵入設備、駆除設備	●
	ヲ	従事者便所の構造	○※6
		従事者便所の流水式手洗い設備	○※3
	ワ	汚染防止可能な保管設備	
	カ	廃棄物容器	
	タ	更衣場所	●
	レ	洗浄設備	○※7
	ソ	添加物専用保管設備等	●
四	イ	機械器具等の洗浄、保守等	
	ロ	作業に応じた機械器具等	
	ハ	機械器具等の材質	
	ニ	機械器具等の位置	●
	ホ	食品等運搬用の専用容器	
	ヘ	冷蔵等設備の温度計等計器類	
	ト	清掃用具	●

※1　雨水を防ぐことができるひさし等に緩和できる。

※2　カウンター又はコーナー方式に緩和できる。

※3　付近に給水設備がある場合、又は営業に十分な量の飲用に適する水を供給することができる貯水設備を備える場合は省略できる。

※4　アルコール噴霧式消毒器等に緩和できる。

※5　扱う食品の保存温度を確保できる場合、保冷可能な発泡スチロール製容器等に緩和できる。

※6　使用しやすい場所に共同便所がある場合は省略できる。

※7　付近に洗浄できる設備がある場合は省略できる。

別表２　　臨時食品営業で取扱うことができる食品（原則として加熱調理食品及び既製食品の提供に限る）

大分類	分類名	食品名
食事類	煮物類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮　等
	焼物類	焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、タコ焼き　等
	揚物類	フライドポテト、フライドチキン、てんぷら　等
	めん類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば　等
	飯類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり(注１)、のり巻(注１)　等
	その他の調理品	お汁粉、もち（注１）、トコロテン、酒類、ホットドッグ（注１）、ハンバーガー（注１）
	既製食品	刺身(注２)、生ずし(注２)
飲料類		コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類(注３)　等
菓子類	焼菓子類	今川焼き(大判焼き)、タイ焼き、クレープ、ポッポ焼き、クッキー　等
	揚菓子類	ドーナッツ　等
	もち菓子類	あんこもち(注１)、きなこもち(注１)、あべかわもち(注１)　等
	飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼き　等
	その他の菓子	果実チョコ(バナナ等果実にチョコレートをからめたもの)　等
鮮魚介類		容器包装に入れられていない鮮魚介類であって、臨時施設内で細切等の処理をしないもの

注１　営業施設内で喫食される場合にのみ認める（持ち帰りしない）。

注２　1月から4月及び11月から12月までの期間に、生食用鮮魚介類を取り扱うことのできる飲食店営業等の許可施設で調理されたものを、提供までの間冷蔵庫に保管することができる場合にのみ、施設内での盛り付けを認める。

注３　既製品の盛り付けに限る。

別紙１

調理計画（※１）

仕込み場所 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

調理品目	食品区分（※２）（該当に〇）		提供予定数　量	原　材　料　の　仕　入　状　況			調理開始日　時
	加熱調理食品	既製食品		原材料名	仕　入　先	仕入日時	

※１　営業が２日以上の場合は１日ごとに記載すること。

※２　現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に〇を記入

営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは、「既製食品」欄に〇を記入

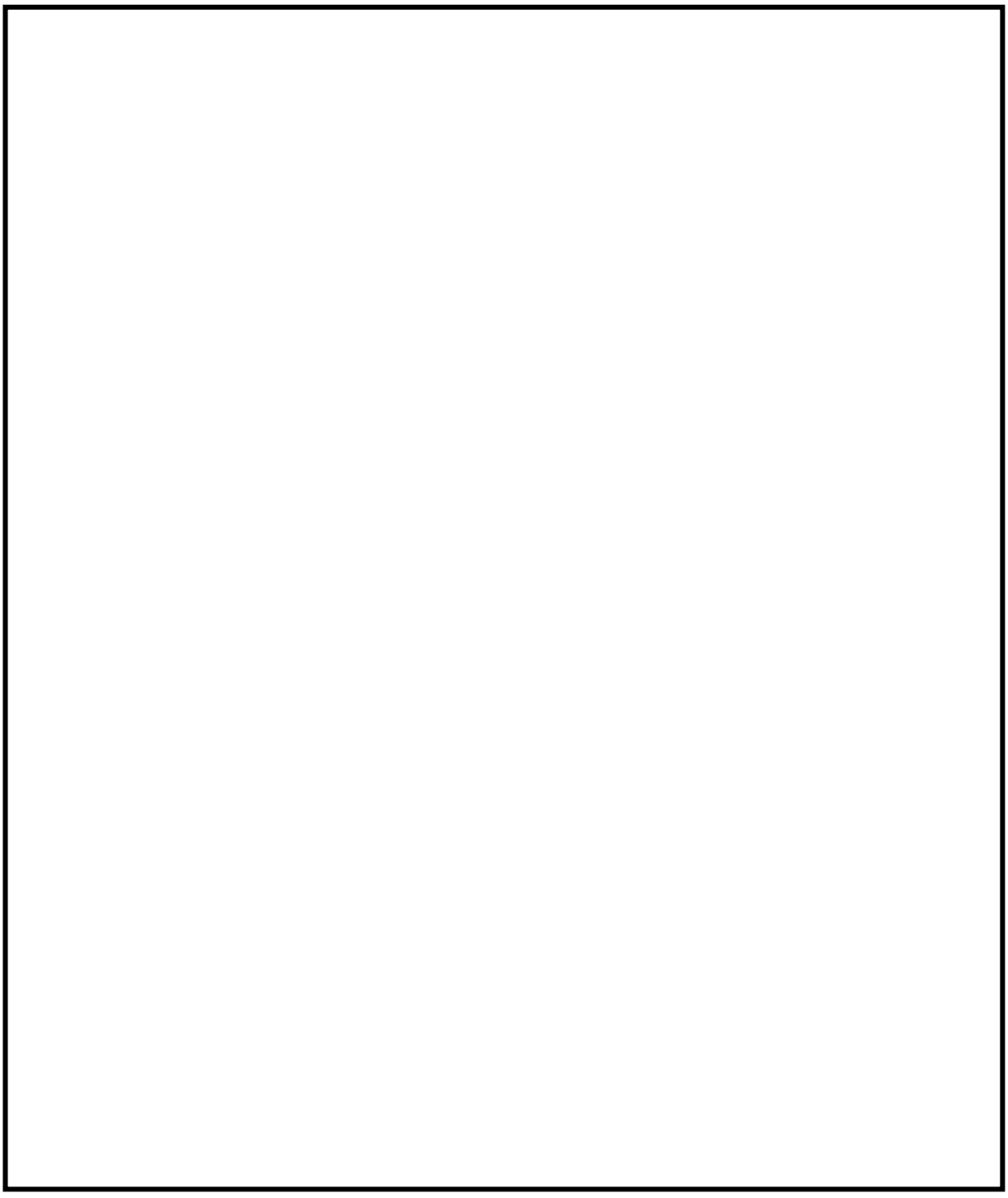
別紙２

従　事　者　名　簿　（※）

No.	所　　属	氏　　名

※食品を調理する人についてのみ記入すること。

食品取扱い室の平面図



・屋内の場合は、会場内での食品を取扱う机等の配置を記入。
・屋外の場合は、会場内での食品を取扱うテント、机等の配置を記入。