

仮設店舗における販売3業種の営業許可について

平成 29 年 4 月 1 日から、仮設店舗において乳類・食肉・魚介類の販売が認められることとなりました。

イベントなどにおいて乳類・食肉・魚介類を販売する場合、その取扱いが不十分だと苦情や食中毒の発生につながり、販売者の責任問題にとどまらず、イベントそのものや地域のイメージダウンにつながるおそれがあります。

仮設店舗で乳類・食肉・魚介類を販売する場合に営業者が注意すべきポイントをパンフレットにまとめましたので、事故のないよう十分配慮して営業しましょう。

1 新たに仮設店舗での営業許可が認められる業種と販売が認められる主な食品

業種	販売が認められる主な食品
乳類販売業	乳類（牛乳、乳飲料など。常温保存可能品も含む。）
食肉販売業	包装された食肉
魚介類販売業	丸魚、包装された切り身・むき身・生食用鮮魚介類など

(注1) 仮設店舗内での調理、加工(あら処理、むき身、細切など)はできません!
許可を受けた施設等で調理、加工されたものを販売してください。

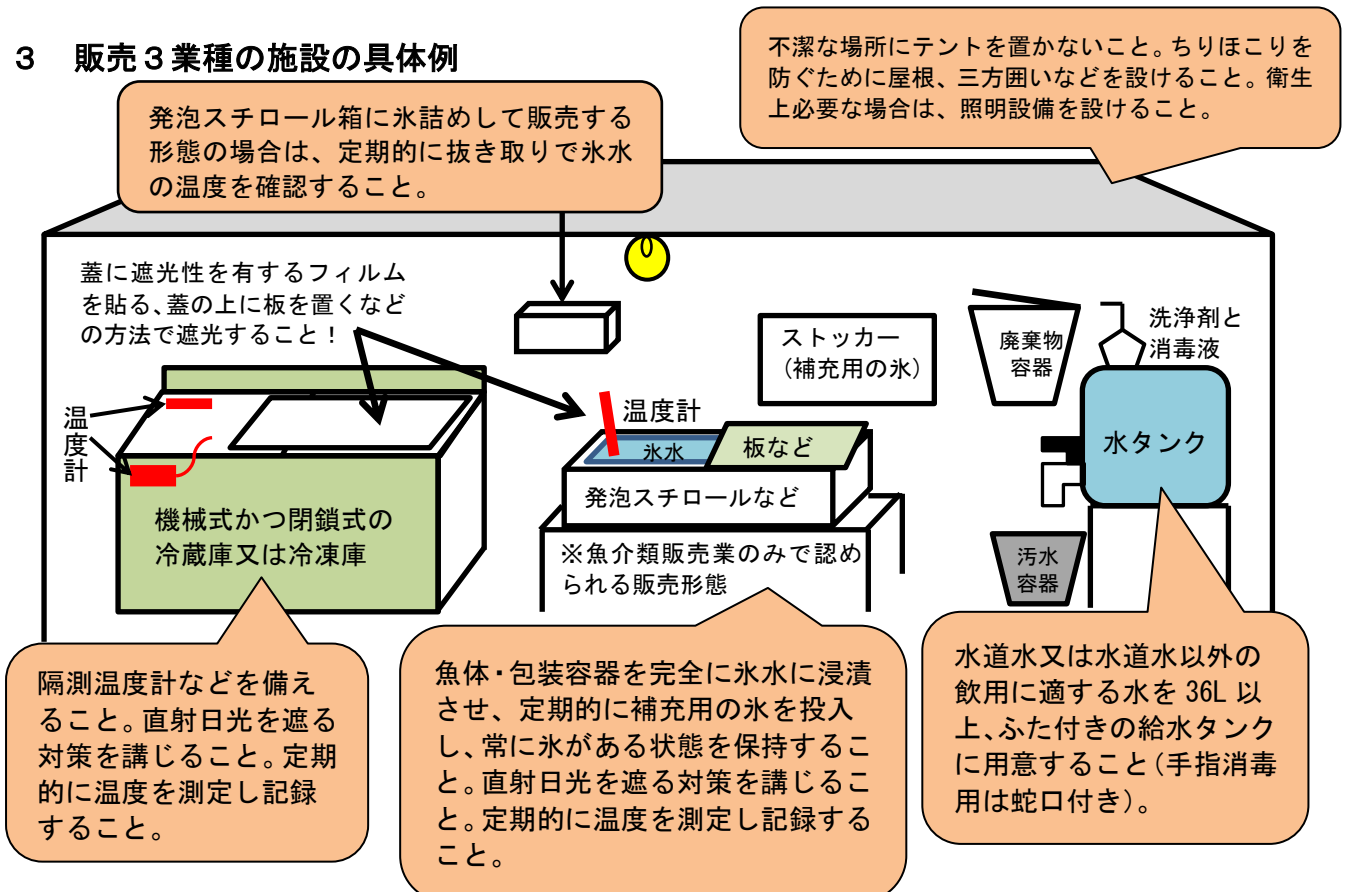
2 対象

- 朝市、祭礼、市民まつり、催事等の一時的に開催されるもの
- 花見、海水浴場等の季節的に開催されるもの

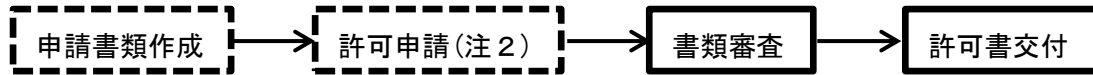
ただし、一時的に開催されるもので、年間を通じて同一場所で反復継続して営業する場合は、

①地域産業振興を目的として開催されるもの、かつ②国、地方公共団体等が主催又は後援して開催されるものに限り認められます。

3 販売3業種の施設の具体例



4 許可申請手続き



(注2)当該年度の最初に営業する場所を管轄する保健所に申請すること。

<申請書類等>

営業許可申請書 ・営業設備の大要(様式1) ・仮設店舗営業計画書(様式2) ・申請手数料

○冷蔵庫又は冷凍庫のカタログや取扱説明書(冷却能力や外観などがわかるもの)

↓年間を通じて同一場所で反復継続して営業する場合にあっては、以下の書類も提出が必要です。

○主催者が発行する出店許可書等(出店申込書も含む)

○地域産業振興を目的とし、かつ、国、地方公共団体等が主催又は後援していることを示す書類(開催要領、実行委員会規約・会則など)

5 営業許可の条件と申請手数料

業種	許可条件	申請手数料
乳類販売業	(常温保存可能品のみ販売する場合) 常温保存可能品の販売に限る。	申請する業種ごとに以下の手数料が必要です。 年間5日未満 1,800円 年間15日未満 3,700円 年間15日以上 7,500円
食肉販売業	販売する食肉は、包装されたものに限る。	
魚介類販売業	イ 魚介類を仕入れ、そのまま販売する営業に限る。なお、切り身、むき身は包装されたものに限る。 □ 調理加工は行わないこと。	

6 営業前及び営業時の注意事項(施設基準・管理運営基準抜粋)

- (1) 販売中は定期的(おおむね1時間に1回程度)に庫内温度又は氷水の温度を測定し、記録しましょう(記録様式例は別紙参照)。
- (2) 水道水(水道水以外の場合は飲用に適する水)を十分に用意しましょう。
- (3) 氷を使用する場合は、「冰雪の規格基準(注3)」に適合する氷を準備し、使用しましょう。
(注3)大腸菌群：陰性、かつ、細菌数：100個/1ml以下
- (4) 販売に従事する者は、事前に検便を受け、消化器系伝染病の保菌者でないことを確認しておきましょう。
- (5) 包装品を販売する場合は、食品表示基準(注4)に基づく表示がなされていることを確認しましょう。
(注4)消費者庁ウェブサイト 食品表示一元化情報 <http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>
- (6) 製品を製造所(加工所)等から仮設店舗まで適切な温度帯で輸送するための手段(冷凍車、保冷車など)を確保しましょう。また、販売数量を見込んで製品を準備しましょう。
- (7) 購入者に対し、商品の保存方法などを説明するとともに、長期間常温で持ち歩くことがないよう必要に応じて冷媒(氷など)を添付して提供しましょう。
- (8) 廃棄物容器及び汚水容器は汚水・悪臭の漏れがないよう常に清潔に保ち、発生した汚水は適切に処理しましょう。
- (9) 下痢、嘔吐、発熱等の症状がある場合は、販売に従事しないようにしましょう。
- (10) 販売に従事する者は、清潔な服装で、髪を整え、爪を短く切り、指輪などは外しましょう。
- (11) 手洗いを励行しましょう(販売開始時・用便後・金銭を取り扱った後など)。
- (12) 許可指令書及び仮設店舗営業計画書(写し)を併せて保管し、仮設店舗に掲示しましょう。

コラム：冷却設備の適正管理について

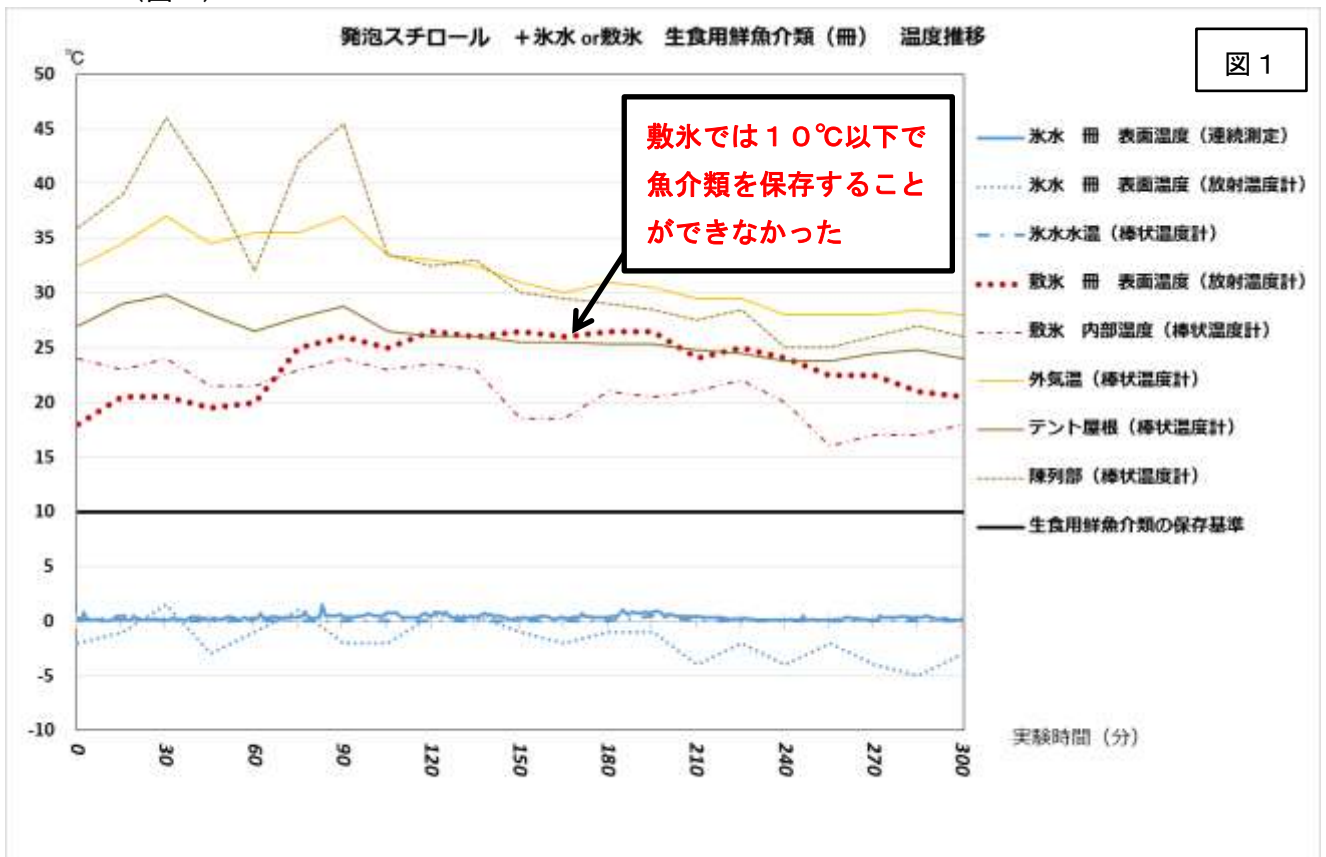
平成28年に県では仮設店舗での乳類・食肉・魚介類販売を適切に行うための基礎資料として、以下の条件で、冷却設備及び食品の温度推移を測定しました。

【条件】

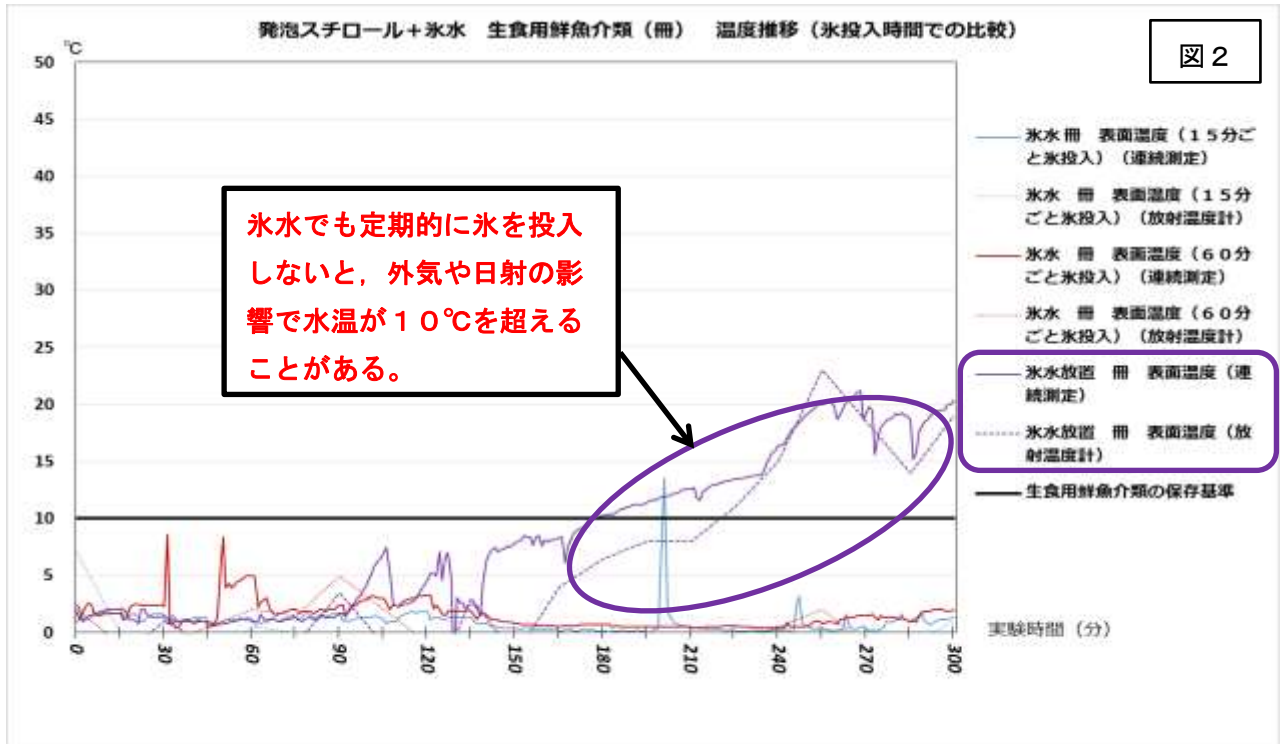
1. 実験に使用した食品
 - (1) 丸魚（カツオ）
 - (2) 生食用鮮魚介類（真空包装したマグロの冊）
2. 外的条件
屋外にテントを設置し、以下の冷却設備を設置した。
 - (1) 敷氷
 - (2) 氷水（食品が完全に浸漬する状態まで氷と水道水を詰めた状態：15分おきに1回、60分おきに1回、放置の3パターンで実験）
 - (3) 機械式冷蔵庫（ナイトカバー付き、 -2°C 設定：完全に閉鎖ではないもの）
 - (4) 機械式冷凍庫（蓋付き、庫内に何も無い状態で -30°C まで冷却できる状態：閉鎖式）

【結果の概要】

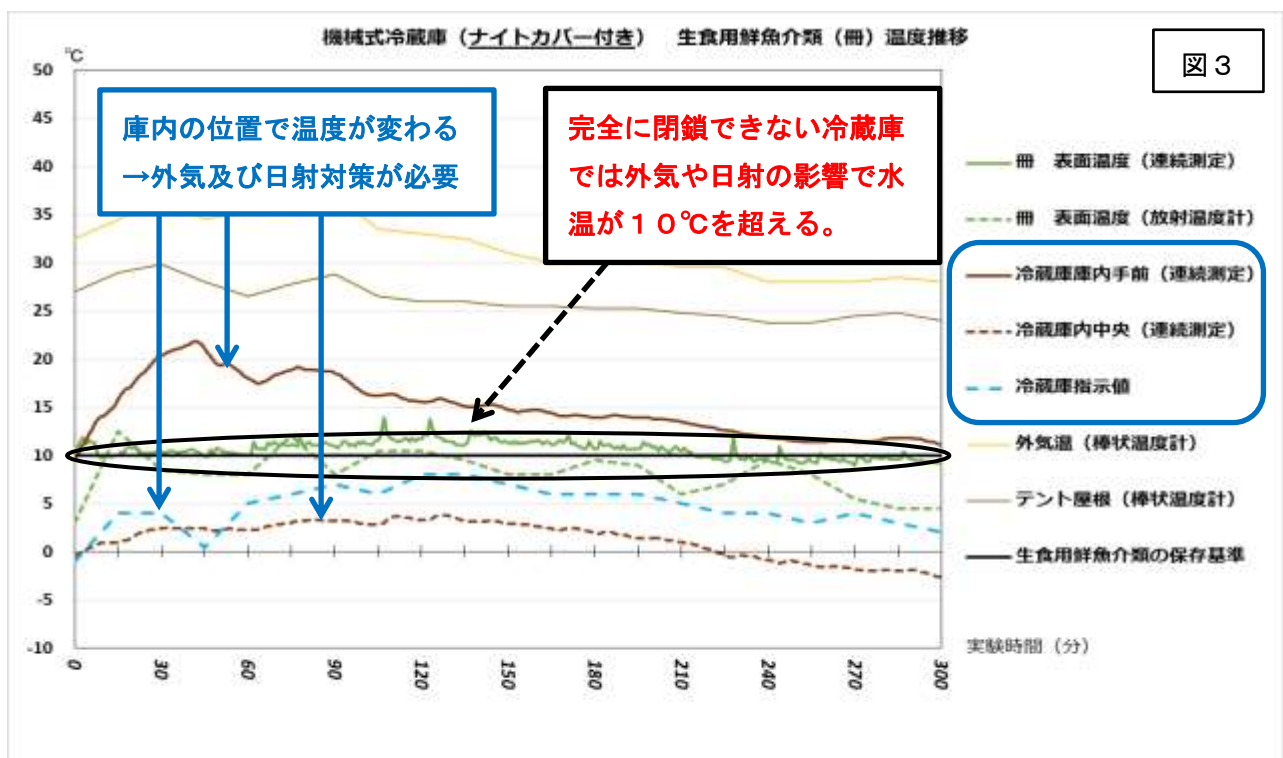
3. 結果の概要
 - (1) 敷氷では、外気及び日射の影響で魚介類を適切に保管するための温度管理ができなかった。
(図1)



(2) 氷水でも、定期的に氷を投入しないと、外気及び日射の影響で水温が急上昇して温度管理ができなかった。(図2)



(3) 機械式冷蔵庫でも、外気及び日射の影響で庫内の温度にはばらつきがあること及び開閉を繰り返すことで、ナイトカバー付きの冷蔵庫(閉鎖式ではないもの)では、適切な温度管理が難しいことがわかった。(図3)



(4) 完全に蓋が閉まる機械式冷凍庫であれば、食品を十分に冷却した状態であれば、機械式冷凍庫内で保管することで、適切に温度管理ができた。

【結論】

いずれの冷却設備でも、屋外で魚介類を販売する場合は、氷水の場合は定期的な氷の投入、機械式冷蔵(冷凍庫)は庫外気及び日射の影響を可能な限り少なくする対策を講じる必要があることがわかった。

<記録様式例>

仮設店舗 冷凍冷蔵設備温度管理記録

年 月 日 記録者

冷蔵冷凍設備：冷蔵庫・冷凍庫・発泡スチロール箱に氷水・その他（)

測定 時間								
温度								

年 月 日 記録者

冷蔵冷凍設備：冷蔵庫・冷凍庫・発泡スチロール箱に氷水・その他（)

測定 時間								
温度								

年 月 日 記録者

冷蔵冷凍設備：冷蔵庫・冷凍庫・発泡スチロール箱に氷水・その他（)

測定 時間								
温度								

年 月 日 記録者

冷蔵冷凍設備：冷蔵庫・冷凍庫・発泡スチロール箱に氷水・その他（)

測定 時間								
温度								

【留意事項】

- 該当する冷蔵冷凍設備に○を付け、庫内温度（氷水の温度）を、おおむね1時間に1回程度測定し、記録してください。
- 冷蔵品は10℃以下、冷凍品は-15℃以下、包装品は保存方法に規定する温度以下で保存してください。
- 発泡スチロール箱に氷水を使用して冷却する場合は、氷を定期的に投入し、常に氷がある状態を保持してください。
- 冷蔵冷凍設備の温度が上昇した場合は、ただちに温度を下げる対策を講じてください。

<資料>

●施設基準

営業場所	施設は、不潔な場所に位置しないこと。
面積	調理場及び製造所は、他の用途に併用しないものであり、計画取扱数量に応じた広さを有するものであること。
防じん	施設は、じんあいの侵入を防止できる適当な屋根、覆いなどの設備を設けること。
採光及び照明	施設は、自然光線を十分取り入れる構造とし、やむを得ない場合は、衛生上必要な照明設備を設けること。
洗浄及び消毒設備	施設には、食器具類及び手指洗浄設備並びに手指消毒設備を設けること。
保管設備	施設には、取扱数量に応じた材料、食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備を設けること。
食器類	施設に水道設備がない場合は、使い捨てのものを使用すること。
冷蔵冷凍設備	イ 飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業 冷蔵又は冷凍を必要とする食品を取扱う場合は、取扱数量に応じた容積と性能を有する冷蔵冷凍設備を設けること。 ロ 乳類販売業及び食肉販売業 取扱数量に応じた容積と性能を有し、機械式で閉鎖式の冷蔵冷凍設備を設けること。 なお、乳類販売業であって、常温保存可能品を販売する場合については、断熱性を有する保管設備を設けること。 ハ 魚介類販売業 取扱数量に応じた容積と性能を有し、機械式で閉鎖式の冷蔵冷凍設備を設けること。 なお、丸体、真空包装入り切り身・冊、ロケット包装入りむき身等を氷水に浸漬して販売する場合にあつては、発泡スチロール製の容器その他の保冷性を有する容器に氷水を入れる形態とすること。また、使用する氷は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に適合するものを使用するとともに、氷水の温度を確保するための補充用の氷を十分に確保すること。
温度計	冷蔵冷凍設備には、外部から見易い位置に温度計を設けること。また、発泡スチロール製の容器その他の保冷性を有する容器に氷水を入れる形態にあつては、氷水の温度を確認するための温度計を備えること。
給水設備	イ 使用水は、水道水又は水道水以外の飲用に適する水であること。 ロ 営業期間が同一場所で連続して15日以上施設にあつては、自動的に十分供給できる水道設備を設けること。 ハ 営業期間が同一場所で連続して15日未満の施設にあつては、36リットル以上のふた付きの給水容器を設けること。 なお、手指洗浄設備として使用する給水容器は、蛇口付きのものとする。
廃棄物容器及び汚水容器	施設には、ふた付きで十分な容積を有する廃棄物容器及び汚水容器を設けること。
便所	便所は、常に使用できるよう営業場所近隣に確保すること。

●管理運営基準（仮設営業にのみ適用される事項）

イ 食品取扱設備の衛生管理

- (イ) 食品保管設備については、直射日光をしゃ断する措置をすること。
- (ロ) 冷蔵冷凍設備の温度を定期的に測定すること。
- (ハ) 魚体及び包装容器を発泡スチロール製の容器その他の保冷性を有する容器に氷水を入れて保冷する場合は、定期的に氷を補充し、当該魚体及び包装容器を完全に氷水中に浸漬させた状態で陳列保管するとともに、氷水の温度を常に確認すること。

ロ 給水容器の衛生管理

給水容器を使用する場合は、内部を定期的に洗浄し、常に清潔に保つこと。