

## 日本のひなた宮崎 国スポ・障スポ 食品衛生対策実施要領

### 1 趣旨

この実施要領は、「第81回国民スポーツ大会・第26回全国障害者スポーツ大会食品衛生対策要項」に基づき、日本のひなた宮崎 国スポ・障スポ実行委員会（以下「県」という。）及び会場地市町村実行委員会（以下「会場地市町村」という。）が相互に連携を図り、関係機関及び団体等とともに実施する食品衛生対策に関して必要な事項を定めるものとする。

### 2 実施内容

#### (1) 対象となる食品提供施設

##### ア 営業宿泊施設の調理施設

旅館業法の許可を受けている旅館・ホテル及び簡易宿所営業施設（以下「営業宿泊施設」という。）において、宿泊する両大会の選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他の関係者（以下「両大会参加者」という。）が喫食する食事を調理する施設

##### イ 食事提供施設

両大会参加者が利用する宿泊施設において、施設内での食事提供ができない場合に斡旋する食事提供が可能な施設

##### ウ 仕出し料理調製施設

両大会参加者が宿泊施設等で喫食する仕出し料理又は弁当を調製する施設

##### エ 弁当調製施設

両大会参加者が開・閉会式会場及び競技・練習会場等で喫食する弁当を調製する施設

##### オ 既設の食品営業施設

大会会場内に既に設置され、食品の調理、加工若しくは製造又は販売を行う施設

##### カ 臨時の食品営業施設

両大会会場内に臨時的に設置され、食品の調理、加工若しくは製造又は販売を行う施設 ※自動車による食品の移動営業を含む

##### キ 無料食品提供施設

ふるまいを目的として両大会会場内に臨時的に設置され、無償で飲食物を提供する施設

##### ク 弁当引換所

両大会会場内に臨時的に設置される弁当の引換所

#### (2) 食品提供施設の把握

宮崎県福祉保健部衛生管理課（以下「衛生管理課」という。）及び保健所（宮崎市保健所を含む。以下同じ。）は、以下の報告書等により対象の食品提供施設を把握する。

なお、報告書提出後に追加・変更した場合は、速やかに追加・変更内容を提出する。

また、県外の施設については、県から衛生管理課を通じて関係自治体へ食品衛生指導の実施及び報告を依頼する。

対象施設	提出書類	提出方法	
ア 営業宿泊施設の調理施設	営業宿泊施設利用予定報告書 (※宿舍衛生対策実施要領に定める別記様式第1号)	県が衛生管理課又は宮崎市保健所へ提出する。 衛生管理課は該当保健所へ振り分ける。 令和8年9月末日まで	
イ 食事提供施設	食事提供施設一覧表 (別記様式第1号)		
ウ 仕出し料理調製施設	仕出し料理調製施設一覧表 (別記様式第2号)	会場地市町村は県へ提出し、県が取りまとめて衛生管理課又は宮崎市保健所へ提出する。 衛生管理課は、該当保健所へ振り分ける。 令和8年9月末日まで	
エ 弁当調製施設	弁当調製施設名簿 (※弁当調達業務実施要領に定める別記様式第1号)		
オ 既設の食品営業施設	会 場 内 に 設 置	会場地市町村は県へ提出し、県が取りまとめて衛生管理課又は宮崎市保健所へ提出する。 衛生管理課は該当保健所へ振り分ける。 開催の概ね3か月前まで	
カ 臨時の食品営業施設			既設食品営業施設一覧表 (別記様式第3号)
キ 無料食品提供施設			臨時食品営業施設一覧表 (別記様式第4号)
ク 弁当引換所			無料食品提供施設一覧表 (別記様式第5号)
	弁当引換所設置計画書 (別記様式第6号)		

(3) 監視指導

保健所は、県及び会場地市町村と連携し、次表の目標立入回数を参考に、管轄区域の対象施設の監視指導を実施する。

対象施設	目標立入回数		監視指導事項
	両大会前	両大会期間中	
	令和8年度 ～開催年度		
ア 営業宿泊施設の調理施設	1～2回	必要に応じて	別紙1「食品提供施設の事業者等が遵守すべき事項」及び別紙2「食品提供施設に対する指導及び検査」のとおり
イ 食事提供施設			
ウ 仕出し料理調製施設			
エ 弁当調製施設			
オ 既設の食品営業施設	会場内に設置	必要に応じて	
カ 臨時の食品営業施設			
キ 無料食品提供施設			
ク 弁当引換所			

(4) 食品衛生講習会

県は、衛生管理課及び保健所と連携し、次により食品衛生講習会を開催する。また、会場地市町村においても、必要に応じて同様の講習会を実施することができる。

なお、感染症予防を目的とした講習会や宿舍衛生講習会等と併せて実施することができる。

ア 講習会の内容

(ア) 食中毒の予防と発生時の対応

(イ) 調理従事者（食品に直接接触する作業に従事する者。以下同じ。）の健康管理と手洗いの徹底

(ウ) 施設・設備の衛生管理及び食品、調理器具等の衛生的な取扱い

イ 受講対象者

対象となる食品提供施設の衛生管理にあたる管理責任者（食品衛生責任者等）又は営業者

ウ 講習会の実施方法

令和8年度から両大会開催前までに、上記受講対象者が1回以上受講できるよう県及び会場地市町村が主催する会議・説明会等と上記説明会を併せて実施するなど、計画的かつ効率的に実施する。

(5) 広報活動

県及び会場地市町村は、衛生管理課及び保健所と連携し、関係機関及び団体等の協力を得て、食品衛生に関する知識の普及啓発を図る。

(6) 食中毒等健康被害発生時の対応

ア 県及び会場地市町村は、食中毒（疑いを含む。）の情報を入手した場合、直ちに発生場所の管轄する保健所に連絡し、速やかに対応する。また、県及び関係する会場地市町村は情報共有を図る。

イ 両大会に関係して食中毒（疑いを含む。）が発生したときは、衛生管理課及び保健所は速やかに対応するほか、県及び関係する会場地市町村に情報提供を図る。

#### (7) 緊急連絡体制の整備

県及び会場地市町村は、衛生管理課及び保健所と緊密に連携し、両大会開催期間中における食中毒の発生など、緊急時に対応するため、別記のとおり緊急連絡体制を整備する。

### 3 実施報告

#### (1) 監視指導

保健所（宮崎市保健所を除く。）は、この実施要領に基づく食品衛生監視指導等の実施結果について、次表のとおり衛生管理課に報告する。県は衛生管理課及び宮崎市保健所に対し、上記の報告を速やかに県に情報提供するよう依頼するものとする。

報告書様式	報告期限
食品関係施設の監視指導実施報告書 (様式第7号)	令和8年度中の実施結果 →令和9年3月末日まで
	令和9年度中の実施結果 →ア～オの対象施設：令和9年9月末日まで カ～クの対象施設：令和9年10月末日まで

#### (2) 食品衛生講習会

会場地市町村は、この実施要領に基づく食品衛生講習会を実施した場合、その実施結果について、次表のとおり県に報告し、県は県実施分と併せて、速やかに衛生管理課に情報共有するものとする。

報告書様式	報告期限
食品衛生講習会の実施報告書 (様式第8号)	令和8年度中の実施結果 →令和9年3月末日まで 令和9年度中の実施結果 →令和9年9月末日まで

### 4 その他

この実施要領に定めるもののほか、必要な事項は県、衛生管理課及び保健所が協議の上、別に定める。









## 臨時食品営業施設の内容（個別票）

整理番号

## 1 臨時食品営業施設の名称等

名 称		設置期間	
会場地			
営業許可番号			
営業者	氏名		
	住所		
	連絡先		
責任者氏名			
従事者数			

## 2 取扱品目等

No.	取扱品目	調理等の有無	販売予定数量	No.	取扱品目	調理等の有無	販売予定数量

※営業許可証の写しまたは臨時営業許可申請書の写しを添付すること。（ただし、臨時営業許可申請書の写しには、保健所の受付印を押印のうえ、添付すること。）



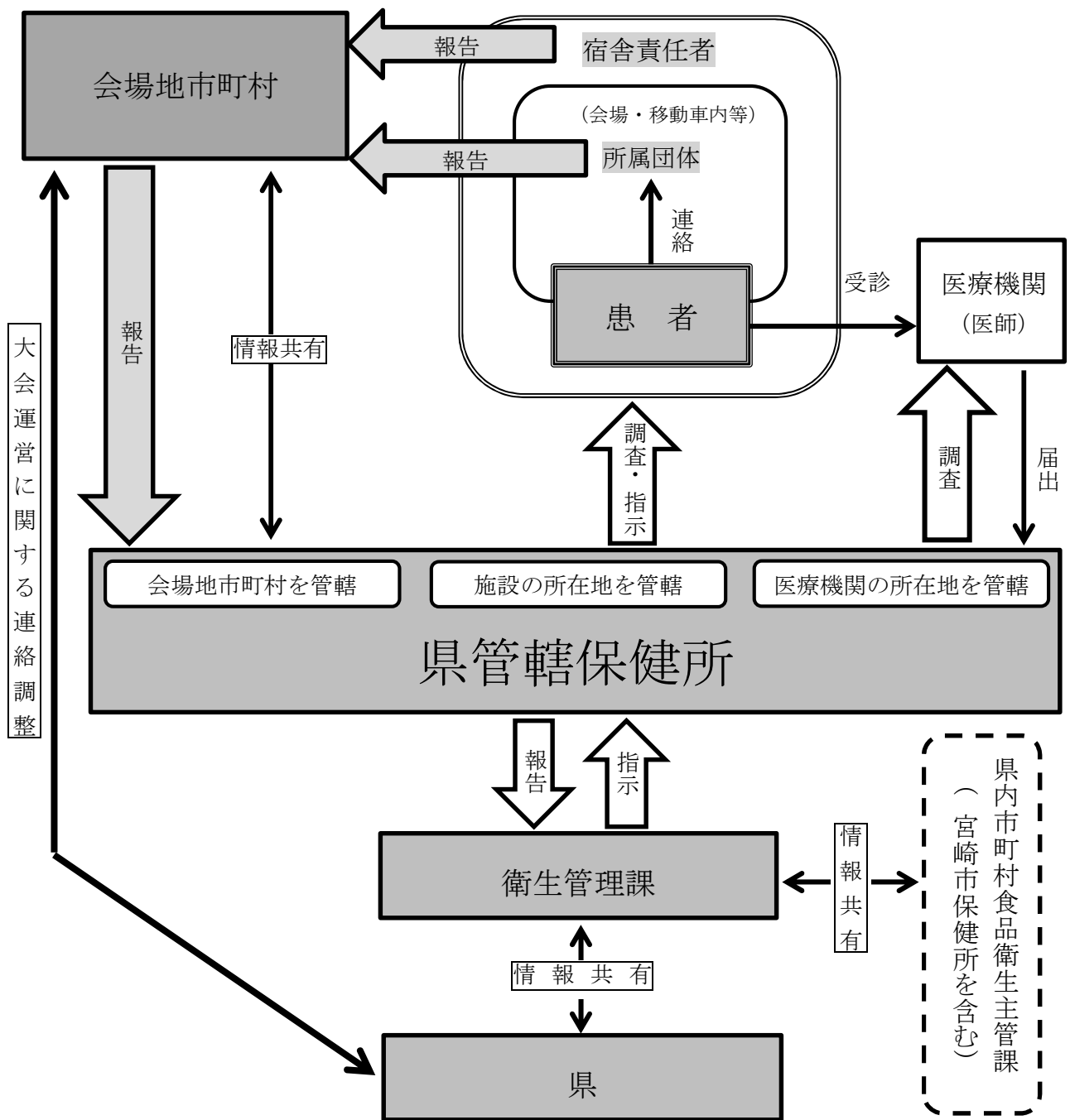






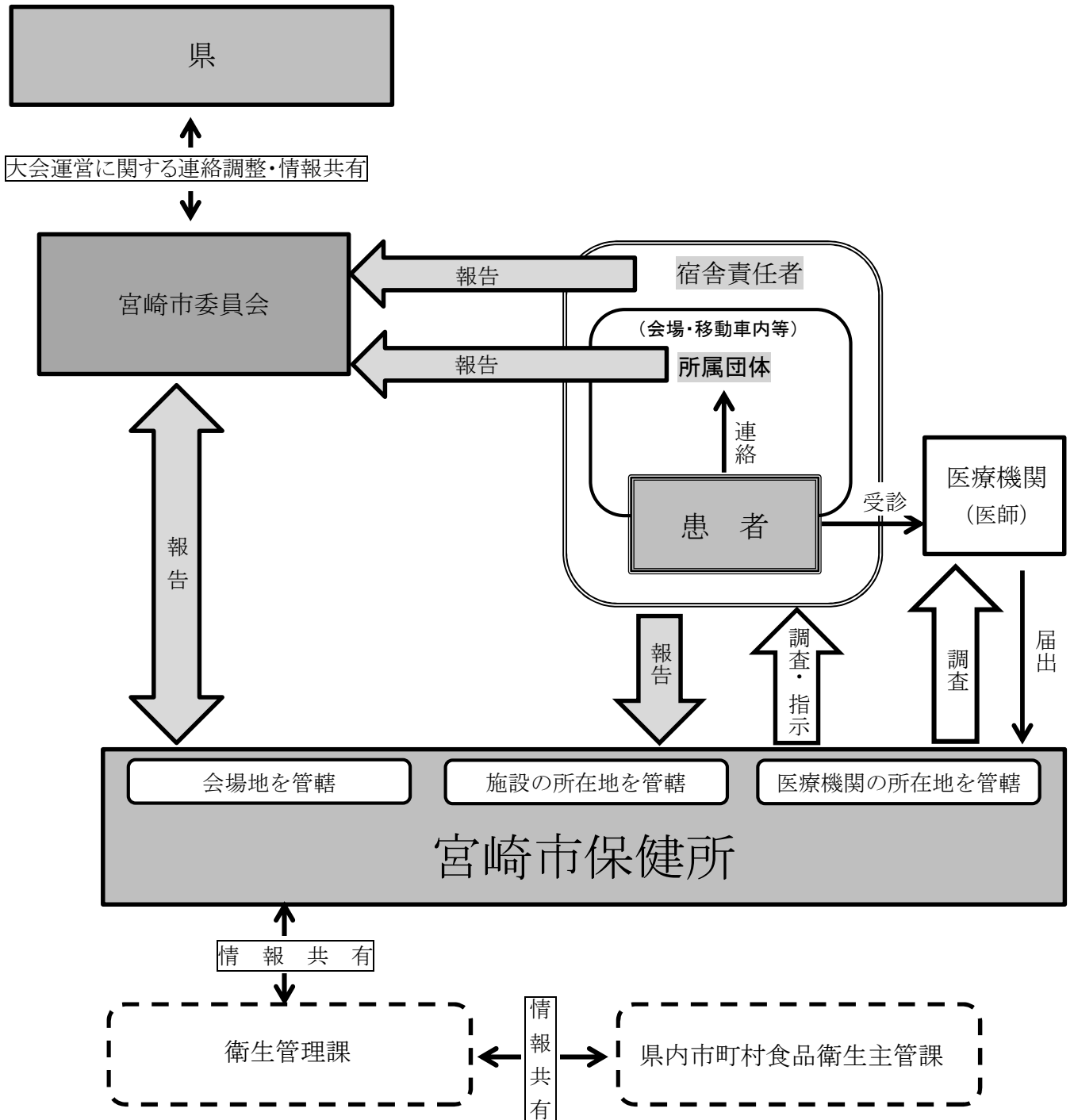


### 食中毒等健康被害発生時の緊急連絡体制（宮崎市を除く）



- ◆ 患者が宿泊する宿舎の責任者又は患者が所属する団体の責任者は、食中毒等健康被害の発生を確認した場合は、速やかに医療機関を受診させるとともに、各会場地市町村に報告する。
- ◆ 会場地市町村は、上記報告のほか県を通して食中毒等健康被害に関する情報を得た場合、直ちに管轄の保健所に報告する。
- ◆ 県及び会場地市町村は、宿泊責任者及び患者が所属する団体の責任者に対して、食中毒等健康被害が疑われる患者には、速やかに医療機関を受診させるよう周知する。

## 食中毒等健康被害発生時の緊急連絡体制（宮崎市）



- ◆ 患者が宿泊する宿舎の責任者又は患者が所属する団体の責任者は、食中毒等健康被害の発生を確認した場合は、速やかに医療機関を受診させるとともに、宮崎市委員会に報告する。
- ◆ 宮崎市委員会は、上記報告のほか県を通して食中毒等健康被害に関する情報を得た場合、直ちに宮崎市保健所に報告する。
- ◆ 県及び宮崎市委員会は、宿舎責任者及び患者が所属する団体の責任者に対して、食中毒等健康被害が疑われる患者には、速やかに医療機関を受診させるよう周知する。

食中毒等健康被害発生時の連絡先一覧

保健所	所在地	連絡先 (食品衛生担当課)	管轄区域
中央保健所	〒880-0032 宮崎市霧島 1-1-2	TEL : 0985-28-2111 FAX : 0985-23-9613	東諸県郡
日南保健所	〒889-2536 日南市吾田西 1-5-10	TEL : 0987-23-3141 FAX : 0987-23-3014	日南市、串間市
都城保健所	〒885-0012 都城市上川東 3-14-3	TEL : 0986-23-4504 FAX : 0986-23-0551	都城市、北諸県郡
小林保健所	〒886-0003 小林市堤 3020-13	TEL : 0984-23-3118 FAX : 0984-23-3119	小林市、えびの市、 西諸県郡
高鍋保健所	〒884-0004 児湯郡高鍋町大字蚊口浦 5120-1	TEL : 0983-22-1330 FAX : 0983-23-5139	西都市、児湯郡
日向保健所	〒883-0041 日向市北町 2-16	TEL : 0982-52-5101 FAX : 0982-52-5104	日向市、東臼杵郡
延岡保健所	〒882-0803 延岡市大貫町 1-2840	TEL : 0982-33-5373 FAX : 0982-33-5375	延岡市
高千穂保健所	〒882-1101 西臼杵郡高千穂町大字三田 井 1086-1	TEL : 0982-72-2168 FAX : 0982-72-4786	西臼杵郡
宮崎市保健所 (宮崎市保健衛生課)	〒880-0879 宮崎市宮崎駅東 1-6-2	TEL : 0985-29-5283 FAX : 0985-61-1210	宮崎市

◆県担当課及び実行委員会

担当部署	所在地	連絡先
宮崎県福祉保健部 衛生管理課	〒880-8501 宮崎市橘通東 2 丁目 10 番 1 号	TEL : 0985-26-7076 FAX : 0985-26-7347
宮崎県宮崎国スポ・障スポ局 施設調整課 (県事務局・衛生担当)	〒880-8501 宮崎市橘通東 2 丁目 10 番 1 号	TEL : 0985-26-7936 FAX : 0985-24-1723



## 「食品提供施設の営業者等が遵守すべき事項」

両大会に係る食品提供施設の営業者等は、法令に基づく衛生管理を徹底の上、次の事項において遵守すること。

### 1 食品提供施設

- (1) 営業宿泊施設の調理施設  
両大会参加者を宿泊させ、当該宿泊者が喫食する食事を調理する施設
- (2) 食事提供施設  
両大会参加者が利用する宿泊施設において、施設内での食事提供ができない場合に斡旋する食事提供が可能な施設
- (3) 仕出し料理調製施設  
両大会参加者が宿泊施設等で喫食する仕出し料理又は弁当を調製する施設
- (4) 弁当調製施設  
両大会参加者が開・閉会式会場及び競技・練習会場等で喫食する弁当を調製する施設
- (5) 既設の食品営業施設  
両大会会場内に既に設置され、食品の調理、加工若しくは製造又は販売を行う施設
- (6) 臨時の食品営業施設  
両大会会場内に臨時的に設置され、食品の調理、加工若しくは製造又は販売を行う施設（自動車による食品の移動営業を含む。）
- (7) 無料食品提供施設  
ふるまいを目的として両大会会場内に臨時的に設置され、無償で飲食物を提供する施設
- (8) 弁当引換所  
両大会会場内に臨時的に設置される弁当の引換所

### 2 共通の遵守事項

- (1) 管理責任者の設置
  - ア 食品による事故を防止するため、各食品提供施設に衛生管理にあたる管理責任者を設置する。なお、食品衛生責任者を設置している場合は、その者を管理責任者とする。
  - イ 両大会開催期間中、管理責任者は公益社団法人日本食品衛生協会等の各種団体が作成しているHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書に従い、衛生管理計画を作成、衛生管理の実施状況を記録し、保存する。なお、実施記録については別に示す様式（参考様式1号～4号）を参考とする。
  - ウ 管理責任者は、県、会場地市町村及び保健所が開催する食品衛生講習会を受講する。
- (2) 調理従事者の健康管理
  - ア 調理従事者は、可能な限り、概ね両大会開催前1か月の間に検便を実施するよう努めること（1食品提供施設（7）無料食品提供施設、（8）弁当引換所を除く）。なお、検査項目は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌（O157等）、ノロウイルスとすること。
  - イ 上記検便検査で陽性の場合は、再検査で陰性を確認するまでは、食品に直接接触する作業に従事しない。
  - ウ 管理責任者は、作業開始前に全ての従事者の健康状態（嘔吐、下痢、手指の傷等）の確認を行う。

- エ 調理従事者は、下痢、嘔吐、発熱等の症状がある場合や手指に化膿創がある場合は、食品に直接接触する作業に従事しない。
- オ 調理従事者は、感染を防止するため、日常生活の中で胃腸炎症状を呈した者の嘔吐や排泄物の処理を行うことを避ける。やむを得ず行う場合は、感染防止のため、次の手順又はこれと同様の効果を有する方法により適切に処理する。
  - (ア) 処理作業を行う前に使い捨て手袋とマスクを着用する
  - (イ) 吐物や排泄物を使い捨ての布やペーパータオル等で静かに拭き取る
  - (ウ) 使用した布等はビニール袋等に入れて口をしぼる
  - (エ) 吐物や排泄物の汚染を受けた場所の消毒をする（1000ppm の次亜塩素酸ナトリウム液に浸した布で10分間覆い、その後水拭きする）
  - (オ) 使用した布、手袋等をビニール袋等に入れて口をしぼり、廃棄する
  - (カ) 作業終了後は、流水と石けんでよく手を洗う

### (3) 調理従事者の服装

- ア 調理従事者は、清潔な外衣及び専用の履物を着用し、必要に応じて帽子、マスク、手袋を着用する。トイレ使用の前後には適切に外衣の着脱を行う。
- イ 調理従事者は、腕時計、指輪、つけ爪などは外す。帽子は毛髪がはみ出ないように着用し、爪は短く清潔に保つ。

### (4) 手洗いの徹底

- ア 管理責任者は、石けん、消毒液、ペーパータオル等を備えた手洗い設備を常に使用できる状態にしておく。なお、手指を触れずに給水栓が開閉できる構造、40℃前後の温湯が給水される構造であることが望ましい。
- イ 調理従事者は、次のタイミングで手洗いを行う。
  - (ア) 作業開始前及びトイレ使用后
  - (イ) 汚染作業区域から非汚染作業区分に移動する場合
  - (ウ) 食品に直接触れる作業にあたる直前
  - (エ) 生肉、鮮魚介類、卵殻等に触れた後、その他の食品や器具に触れる場合
  - (オ) 配膳の前
- ウ 調理従事者は、次の手順を参考に、適切な方法で手洗いを行う。
  - (ア) 時計や指輪を外す
  - (イ) 手を水で濡らし、石けんをつける
  - (ウ) よく泡立てて、丁寧に洗う。（手のひら、甲、指の間、指、指先、親指の周り、手首）
  - (エ) 流水で洗い流す
  - (オ) ペーパータオル等で手を乾かす
  - (カ) 手から水気がなくなったら、消毒用アルコールを手にしりこむ

※作業開始前及びトイレの使用後は、(イ)～(エ)の手順を2回繰り返す。

## 3 1 食品提供施設（1）～（5）に対する個別の遵守事項

### (1) 施設（調理場）の衛生管理

- ア 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、清潔な状態を維持する。
- イ 施設内は整理整頓し、不必要な物品等を置かない。
- ウ 施設の内壁、天井、床を清潔に維持するとともに、破損等があるときは速やかに補修する。

- エ 施設内の採光・照明・換気は十分に行い、必要に応じて温湿度管理を行うこと。
- オ 窓及び出入口は、開放したままにしないこと。開放したままにする場合は、網戸などを設置し、埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する。
- カ 排水溝は、排水が適切に行われるよう清掃、補修する。
- キ トイレは、定期的に清掃、消毒を行い、常に清潔にする。

## (2) 設備等（設備、調理機械、器具）の衛生管理

- ア 調理機械・器具は、十分に洗浄・消毒するとともに、衛生的に保管する。調理器具、食器等は、80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する（参考 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」）
- イ 調理機械・器具に、故障又は破損がある場合は、速やかに補修する。
- ウ 手洗い設備には、石けん、消毒液、ペーパータオル等を備え、常に使用できる状態にしておく。
- エ 手指が触れる場所（給水栓、冷蔵庫取っ手、スイッチボタン、ドアノブ等）は、十分に清掃し、清潔を保つこと。200ppm の次亜塩素酸ナトリウム液又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。
- オ まな板、包丁、ふきん等は、よく洗浄・消毒され、食品及び用途ごとに区分して使用する。
- カ 冷蔵庫及び冷凍車内は、整頓し、清潔に保ち、相互汚染防止のため区分け保存をする。
- キ 冷蔵庫及び冷凍車は、温度管理を十分に行う。

## (3) 使用水の管理

- ア 水道水以外の水を使用する場合は、事前（両大会開催前の1年以内を目途）に水質検査を受け、基準に適合していることを確認する。
- イ 滅菌装置を設置している場合は、装置が正常に作動しているか定期的に確認するとともに、遊離残留塩素濃度が適正であることを確認する。

## (4) 食品の取扱い

施設の衛生管理計画に基づき、適切に管理及び記録を実施する。なお、衛生管理の実施にあたっては、特に以下の項目に留意する。

- ア 原材料の仕入れに当たっては、品質・表示等について点検するとともに、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保管すること。また、購入伝票等の保管を行い、仕入先を明らかにしておくこと。
- イ 調理済み食品は、前日調理は避け、提供までの時間をできるだけ短くするよう調理計画を立て、調理後、直ちに提供されるもの以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するため必要に応じて冷蔵又は温蔵保管すること（食中毒菌の発育至適温度帯である20～50℃を避け、概ね10℃以下又は65℃以上で管理）。
- ウ 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。
- エ 生肉（たたき、湯引きを含む。）の提供をしないこと。
- オ 野菜及び果物を、加熱せずに提供する場合には、飲用適の流水で十分洗浄し、必要に応じて200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に、5分間（100ppmの溶液の場合には10分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行う。

カ 加熱調理を行う際は、食品の中心部の温度が 75℃以上で、1 分間以上（ノロウイルスによる汚染の可能性がある食品の場合は 85～90℃で 90 秒以上）加熱する。加熱温度は、中心温度計により確認する。

キ 盛り付けは衛生手袋等を使用し、食品に直接手が触れないようにすること。また、衛生手袋の使用に当たっては、装着前の手洗い、衛生的な装着操作、装着後に食品以外に触れないこと及び適宜交換することを徹底する。

ク 提供食数にかかわらず、検食は調理済み食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。同一の食品を1回300食以上又は1日750食以上調理する場合は、前記の規定による保存のほかに、当該食品の原材料ごとに前記と同様の工程で保存を行うこと。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

ケ 仕出し料理及び弁当の調製施設（1 食品提供施設（3）、（4））に当たっては、次の事項に留意すること。

（ア）仕出し料理及び弁当の主食及び副食は、十分に放冷した後、詰め合わせること。

（イ）次の事項を弁当の容器包装に表示すること。

- ・弁当の名称
- ・原材料名（アレルギー、遺伝子組み換え、原料米の産地等の表示を含む。）
- ・食品添加物
- ・消費期限（時刻まで表示）
- ・保存方法
- ・製造所所在地・製造者名
- ・その他食品表示法等関係法令により規定される表示
- ・提供後速やかに食べてもらう注意喚起表示
- ・持ち帰りを禁止する表示
- ・その他県が指定する表示

（ウ）配送に当たっては、次の事項に留意し、弁当の温度を 10℃以下で管理すること。

- ・荷室の温度管理（10℃以下）が、運転席等外部から行うことが可能な冷蔵車等を使用し運搬する。
- ・保冷箱等により輸送する場合は、直射日光が当たらないように運搬し、輸送前後の保冷箱等内の温度を測定し、一定であることを確認する。
- ・県が指定する時刻・場所に適切な温度管理（10℃以下）、衛生管理を行う。
- ・弁当引換所で長時間保管されることがないように喫食時間に合わせて納品する。
- ・通気性が良く、かつ搬送が容易で清潔な段ボール箱等に梱包して弁当を納品する。

## （5）廃棄物の処理

ア 廃棄物容器は、蓋があり、汚液又は汚臭がもれないよう清潔にしておく。

イ 廃棄物は、食品等を取扱い、保管する場所に置かない。

ウ 清掃用具は専用の場所に保管する。

## （6）記録の作成及び保管

食品衛生責任者は、施設の衛生管理計画に基づく記録の他に以下の記録を作成し、整理して保管する。

ア 衛生管理

「衛生管理記録表」（参考様式第5号）

イ 提供したメニュー

ウ その他次の事項

(ア) 調理従事者及び家族等同居者の健康状況

(イ) 水道水以外の水を使用している場合の遊離残留塩素濃度

(ウ) その他

#### 4 1 食品提供施設（6）、（7）に対する個別の遵守事項

以下の項目については、宮崎県が定めた「臨時営業等特殊形態営業に関する取扱要領」又は宮崎市が定めた「宮崎市臨時営業等特殊形態営業に関する取扱要領」に従う。また、自動車による食品の移動営業の遵守事項については、宮崎県が定めた「自動車による食品の移動営業に関する取扱要領」又は宮崎市が定めた「宮崎市自動車による移動営業に関する取扱要領」によるものとする。

(1) 取扱品目

(2) 適切な取扱設備

(3) 食品の取扱い

(4) 廃棄物の処理

(5) 管理責任者の設置

#### 5 1 食品提供施設（8）に対する個別の衛生指導事項

(1) 弁当引換所の設置基準

ア 清浄な場所に設置し、テント張等適当な防塵・防水設備を有する。

イ 食品が直接日光に当たらない設備とする。

ウ 弁当引換所の設置者は、弁当引換所又は付近の使用しやすい場所に、手洗い設備を確保する。弁当引換所に確保できない場合は、アルコール噴霧式消毒器を弁当引換所に設置する。

(2) 弁当の取扱い

ア 弁当の保管

(ア) 納品された弁当は、保冷車等で保管する（弁当引換所に隣接した場所に、保冷車等を配置している場合を含む）。

(イ) 保冷車等は常に清潔に保つとともに、隔測温度計を設置し、保冷機能が保たれていることを確認する。

イ 弁当の引渡し

(ア) 弁当の引換時間を厳守する。

(イ) 弁当を大会参加者に引き渡す際の呼びかけ、張り紙、場内放送、チラシ添付等の方法により、早期の喫食と併せて持ち帰りの禁止を呼びかける。

ウ 弁当の廃棄

消費期限を過ぎた弁当は確実に廃棄すること。

(3) 弁当の引換えの記録

ア 弁当の引換えにあたっては、引換先と弁当調製施設の関連が明確になるようにしておく。

イ 弁当引換所ごとに衛生管理にあたる管理責任者を置く。

ウ 管理責任者は、弁当の納品から引換えに関する次の事項について「弁当の引換記録表」（参考様式第6号）により記録する。

- (ア) 弁当の納品時刻
- (イ) 荷室内温度（納品時、引換直前）
- (ウ) 納品個数
- (エ) 製造者
- (オ) 消費期限
- (カ) 弁当の引換時刻（開始、終了）
- (キ) 引換個数
- (ク) 引換先
- (ケ) 廃棄時刻
- (コ) 廃棄個数

(4) 廃棄物の処理

- ア 廃棄物は、処理方法に応じて分別し、適切に処理する。
- イ 廃棄物容器及びその周辺は、常に清潔にしておく。

**食品衛生自主管理記録表【営業宿泊施設の調理施設・食事提供施設・既設の食品営業施設】**

□大会期間中は毎日点検しましょう。

定期的に○、△、×のチェックを行い、△、×の項目はすぐに改善しましょう。（○良好、△不十分、×不良）

点検項目		点検月日							メモ
		/	/	/	/	/	/	/	
一般	1	施設、設備、人的能力に応じた食品の取扱い、適切な発注管理を行っているか。							
施設の管理	2	施設の内外、その周囲及び出入口の清掃は良好か。							
	3	施設内に不必要な物品が放置されていないか。							
	4	天井、壁、床等に破損箇所はないか。							
	5	室内の採光、換気、照明は十分か。							
	6	ネズミ、ゴキブリ等の侵入防止は完全か（窓、出入口、排水溝）。駆除を実施しているか。記録はしているか。							
	7	排水溝は清掃、補修がされているか。							
	8	便所は清潔か。手洗いに石けん、消毒液、タオルペーパーを備えているか。							
調理器具等の管理	9	手洗い設備は使用できる状態か。また、石けん、消毒液、タオルペーパーを備えているか。							
	10	調理器具は十分洗浄殺菌するとともに、衛生的に保管されているか。破損箇所はないか。							
	11	まな板、包丁、ふきん等は、よく洗浄・消毒され、食品及び用途ごとに区分して使用しているか。							
管給水	12	冷蔵庫・冷凍庫内は、整頓され、清潔で、相互汚染防止のための区分け保管をしているか。							
	13	冷蔵庫・冷凍庫に温度計を備え、常に正しく作動しているか。							
管給水	14	使用水の検査（臭い、味、色、にごり、異物、残留塩素濃度）を実施したか。							
原材料及び食品の取扱い	15	原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、日付、表示等の点検を行っているか。							
	16	購入伝票等の保管を行っているか。							
	17	必要以上に作り置きせず、調理後、速やかに提供しているか。							
	18	生で提供する野菜、果物等は十分洗浄し、必要に応じて殺菌しているか。							
	19	食品は、中心部まで十分加熱しているか。							
	20	盛り付けに衛生手袋等を使用しているか。							
の廃棄物	21	検食は、適正に保管されているか。							
	22	廃棄物容器は、蓋があり、清掃され、置き場所は適当か。							
	23	清掃用具は専用の場所に保管しているか。							
調理従事者等の衛生管理	24	下痢・おう吐・発熱又は手指に化膿創をもつ者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	25	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							
	26	清潔な作業着、帽子、履物、マスクを着用しているか。							
	27	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。							
	28	決められた場所以外で、更衣、喫煙、食事をしていないか。							
提情報	29	検便提出日とその結果	提出日： 月 日 結果：						
	30	提供した食品が原因と疑われる健康被害が発生した場合は、速やかに保健所に報告すること。							
食品衛生責任者の印									

◆食品衛生講習会を受講し、講習の内容を調理従事者に伝達すること。

### 食品衛生自主管理記録表【弁当調製施設・仕出し料理調製施設】

□大会期間中は毎日点検しましょう。

定期的に○、△、×のチェックを行い、△、×の項目はすぐに改善しましょう。（○良好、△不十分、×不良）

点検項目		点検月日							メモ
		/	/	/	/	/	/	/	
一般 施設の管理	1	施設、設備、人的能力に応じた食品の取扱い、適切な発注管理を行っているか。							
	2	施設の内外、その周囲及び出入口の清掃は良好か。							
	3	施設内に不必要な物品が放置されていないか。							
	4	天井、壁、床等に破損箇所はないか。							
	5	室内の採光、換気、照明は十分か。							
	6	ネズミ、ゴキブリ等の侵入防止は完全か（窓、出入口、排水溝）。駆除を実施しているか。記録はしているか。							
	7	排水溝は清掃、補修がされているか。							
	8	便所は清潔か。手洗いに石けん、消毒液、タオルペーパーを備えているか。							
	9	手洗い設備は使用できる状態か。また、石けん、消毒液、タオルペーパーを備えているか。							
調理器具等の管理	10	調理器具は十分洗浄殺菌するとともに、衛生的に保管されているか。破損箇所はないか。							
	11	まな板、包丁、ふきん等は、よく洗浄・消毒され、食品及び用途ごとに区分して使用しているか。							
	12	冷蔵庫・冷凍庫内は、整頓され、清潔で、相互汚染防止のための区分け保存をしているか。							
	13	冷蔵庫・冷凍庫に温度計を備え、常に正しく作動しているか。							
管給水	14	使用水の検査（臭い、味、色、にごり、異物、残留塩素濃度）を実施したか。							
原材料及び食品の取扱い	15	原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、日付、表示等の点検を行っているか。							
	16	購入伝票等の保管を行っているか。							
	17	必要以上に作り置きせず、調理後、速やかに提供しているか。							
	18	生で提供する野菜、果物等は十分洗浄し、必要に応じて殺菌しているか。							
	19	食品は、中心部まで十分加熱しているか。							
	20	盛り付けに衛生手袋等を使用しているか。							
	21	主食及び副食は十分に放冷した後詰め合せているか。							
	22	弁当類にあたっては、製造所所在地、氏名、消費期限等法定項目を明確に記載しているか。							
の廃棄物	23	輸送中の温度管理を適切に行うとともに、短時間での配送に努めているか。							
	24	検食は、適正に保管されているか。							
調理従事者等の衛生管理	25	廃棄物容器は、蓋があり、清掃され、置き場所は適当か。							
	26	清掃用具は専用の場所に保管しているか。							
	27	下痢・おう吐・発熱又は手指に化膿創をもつ者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	28	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							
	29	清潔な作業着、帽子、履物、マスクを着用しているか。							
	30	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。							
提情報	31	決められた場所以外で、更衣、喫煙、食事をしていないか。							
	32	検便提出日とその結果	提出日： 月 日 結果：						
33	提供した食品が原因と疑われる健康被害が発生した場合は、速やかに保健所に報告すること。								
食品衛生責任者の印									

◆食品衛生講習会を受講し、講習の内容を調理従事者に伝達すること。

会場名： \_\_\_\_\_

**食品衛生自主管理記録表【臨時の食品営業施設・無料食品提供施設】**

大会期間中は毎日点検しましょう。

定期的に○、△、×のチェックを行い、△、×の項目はすぐに改善しましょう。（○良好、△不十分、×不良）

点検項目		点検月日							メモ
		/	/	/	/	/	/	/	
施設の管理	1	施設やその周辺はよく清掃されているか。							
	2	テント張り等で防塵・防水措置をしているか。日光は直接食品に当たらないか。							
	3	保存基準のある食品を取り扱う場合は、温度計のある冷蔵等設備を設けているか。							
	4	消毒液を有する流水式の手洗い設備が施設内又は隣接した場所にあるか。							
	5	消毒用アルコールスプレー等を備え、活用しているか。							
管給理水	6	使用水は飲用適なものであるか。							
原材料及び食品の取扱い	7	取扱品目は問題ないか。							
	8	原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、日付、表示等の点検を行っているか。							
	9	下処理は衛生的な施設で行ったか。							
	10	原材料の運搬は衛生的か。							
	11	原材料は適切な温度で保管しているか。							
	12	食品は、中心部まで十分加熱しているか。							
	13	未加熱の食材を提供していないか。							
	15	容器は使い捨ての衛生的なものを使用しているか。							
の廃棄物	16	食品衛生上の能力を超えた販売をしていないか。							
	17	無料食品提供施設 消費期限又は賞味期限を越えて食品を販売していないか。							
	18	無料食品提供施設 容器包装に入れられた食品に適正な表示があるか。							
従事者の衛生管理	19	廃棄物容器は、蓋があり、清掃され、置き場所は適当か。							
	20	清掃用具は専用の場所に保管しているか。							
	21	下痢・嘔吐・発熱又は手指に化膿創を持つ者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	22	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							
	23	清潔な作業着、帽子、履物、マスクを着用しているか。							
提情供報	24	爪を短く切り、作業前、用後は必ず手を洗っているか。							
	25	決められた場所以外で、更衣、喫煙、食事をしていないか。							
	26	提供した食品が原因と思われる健康被害が発生した場合は、速やかに保健所に報告すること。							
食品衛生責任者の印									

◆食品衛生講習会を受講し、講習の内容を調理従事者に伝達すること。

会場名： \_\_\_\_\_

**食品衛生自主管理記録表【弁当引換所】**

□大会期間中は毎日点検しましょう。

定期的に○、△、×のチェックを行い、△、×の項目はすぐに改善しましょう。（○良好、△不十分、×不良）

点検項目		点検月日							メモ
		/	/	/	/	/	/	/	
施設の管理	1	施設やその周辺はよく清掃されているか。							
	2	テント張り等で防塵・防水措置をしているか。日光は直接食品に当たらないか。							
	3	弁当を保管するための保冷库等はあるか。							
	4	保冷库等に温度計はあるか。また、正常に機能しているか。							
	5	保冷库は清潔か。							
	6	消毒液を有する流水式の手洗い設備が施設内又は隣接した場所にあるか。							
	7	消毒用アルコールスプレー等を備え、活用しているか。							
食品の取扱い	8	仕入れ伝票等の保管を行っているか。							
	9	弁当類は、保冷库等で保管しているか。							
	10	弁当の引換時間は守られているか。							
	11	消費期限を過ぎた弁当を確実に廃棄しているか。							
早期喫食	12	早期喫食を呼びかける看板等を設置しているか。							
	13	早期喫食を呼びかけるチラシ等を弁当に添付しているか。							
	14	弁当引換業務についての記録をとっているか。							
の廃棄物	15	廃棄物容器は、蓋があり、清掃され、置き場所は適当か。							
	16	清掃用具は専用の場所に保管しているか。							
従事者の衛生	17	清潔な作業着、帽子、履物、マスクを着用しているか。							
	18	爪を短く切り、作業前、用後は必ず手を洗っているか。							
	19	決められた場所以外で、更衣、喫煙、食事をしていないか。							
	20	従事者やその家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							
食品衛生責任者の印									

◆食品衛生講習会を受講し、講習の内容を調理従事者に伝達すること。

## 衛生管理記録表

品目					
製造年月日	令和 年 月 日				
消費期限	令和 年 月 日 時				
調理予定数					個
調理数量					個

作業開始時間	:	
原材料の前処理	開始時間	:
	終了時間	:

○冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録

	冷蔵庫 1	冷蔵庫 2	冷凍庫 1	冷凍庫 2	
作業前					
作業後					
実施者					

○使用水の検査記録

項目	結果	実施者	水質検査
臭い			◆検査実施日 月 日  ◆結果
味			
色			
にごり			
異物			
残留塩素			

○加熱食品の管理記録

品名					
中心温度	℃	℃	℃	℃	℃
加熱時間	分	分	分	分	分
放冷時間	分	分	分	分	分
実施者					

○非加熱食品の管理記録

品名					
放冷時間	分	分	分	分	分
実施者					

## 弁当の引換記録表

会場地：

引換日：令和 年 月 日

製造者	納品時刻	車庫温度		納品個数	消費期限	引換時刻		引換個数	引換先		廃棄時刻	廃棄個数	責任者署名
		納品時	引換直前			開始	終了						
	:	℃	℃			:	:				:		
	:	℃	℃			:	:				:		
	:	℃	℃			:	:				:		
	:	℃	℃			:	:				:		
	:	℃	℃			:	:				:		
	:	℃	℃			:	:				:		
	:	℃	℃			:	:				:		
	:	℃	℃			:	:				:		

※会場内の引換所1カ所につき1枚で使用する。

## 「食品提供施設に対する指導及び検査」

### 1 食品提供施設

#### (1) 営業宿泊施設の調理施設

両大会参加者を宿泊させ、当該宿泊者が喫食する食事を提供する施設

#### (2) 食事提供施設

両大会参加者が利用する宿泊施設において、施設内での食事提供ができない場合に斡旋する食事提供が可能な施設

#### (3) 仕出し料理調製施設

両大会参加者が宿泊施設等で喫食する仕出し料理又は弁当を調製する施設

#### (4) 弁当調製施設

両大会参加者が開・閉会式会場及び競技・練習会場等で喫食する弁当を調製する施設

#### (5) 既設の食品営業施設

両大会会場内に既に設置され、食品の調理、加工若しくは製造又は販売を行う施設

#### (6) 臨時の食品営業施設

両大会会場内に臨時的に設置され、食品の調理、加工若しくは製造又は販売を行う施設（自動車による食品の移動営業を含む。）

#### (7) 無料食品提供施設

ふるまいを目的として両大会会場内に臨時的に設置され、無償で飲食物を提供する施設

#### (8) 弁当引換所

両大会会場内に臨時的に設置される弁当の引換所

### 2 立入調査

1 食品提供施設（1）～（5）を管轄する保健所等は、「施設調査票」（様式第1号）に基づき当該施設の立ち入り調査を実施し、不備な事項があれば改善指導及びその履行確認を行う。

特に、弁当調製施設等危害等の高い施設又は衛生管理に不備が認められる施設については、次の3の検査結果に基づき、食品衛生指導を重ねる。

### 3 食品検査

1 食品提供施設（3）、（4）の営業者（以下、各営業者）は、必要に応じて下記のとおり食品検査を実施し、その結果に基づき、保健所の指導を受ける。

#### (1) 対象食品

両大会期間中に提供される弁当・仕出し料理の副食（2品以上）

#### (2) 時期

令和9年4月～6月

#### (3) 費用

各営業者で負担するものとする。

#### (4) 項目及び判定

「宮崎県食品衛生指導要領」に基づき、次の検査項目及び判定基準とする。

加熱調理食品	細菌数	1g 当たり 10 万以下
	大腸菌	陰性
	黄色ブドウ球菌	陰性
	サルモネラ菌	陰性
未加熱調理食品	細菌数	1g 当たり 100 万以下
	サルモネラ菌	陰性

(5) 措置

ア (4) の判定結果について、各営業者は、県及び会場地市町村が指定する者に報告する。

イ 判定結果が基準値を超えた場合は、保健所は当該施設の立入調査を実施し、原因究明及び再発防止を指導する。

ウ 再発防止対策実施後、その効果を確認するため、再度食品検査を実施し、判定結果について、県又は会場地市町村が指定する者へ報告する。

## 施設調査票

No.1

調査年月日		年 月 日	調査者	
対象施設名			対応者	
所在地		TEL		
業種（細目）		（ ）		
調理従事者数		人		
使用水	使用水の種類	上水道・簡易水道・専用水道・井戸水・その他（ ）		
	減菌装置	有 ・ 無	減菌装置維持管理状況	
	残留塩素	ppm		
厨房内	手洗い設備			
	清掃状況			
	そ族昆虫対策			
冷蔵庫・冷凍庫	庫内温度			
	衛生状態			
	食品毎の区分			
調理器具類	洗浄消毒方法			
	保管方法			
廃棄物	調理場内保管			
	排出経路			

No.2

検食	保管状況 (量・日数等)	
示 その 他 の 確 認 ・ 指		
履 行 確 認		

## 臨時営業等特殊形態営業に関する取扱要領

## 1 目的

この要領は、宮崎県食品衛生法施行条例施行規則（平成12年宮崎県規則第107号。以下、「施行規則」という。）第2条第1項第1号に規定する臨時的に営む飲食店営業について、その取扱い指針を定めることにより、この営業によっておこる各種の衛生上の危害を未然に防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

## 2 定義

この要領における用語の定義は、次のとおりとする。

## (1) 特殊形態営業

飲食店営業のうち、固定・常時営業せず、簡易な営業を行う臨時営業、仮設移動営業及び実演販売営業をいう。

## (2) 臨時営業

宮崎県内の祭り、催事等において簡易な施設を設け、営業期間を10日間以内として、食品を加工し、調理し、客に提供する営業をいう。

## (3) 仮設移動営業

宮崎県内を巡回移動し、店頭や催事等において簡易な施設を設け、同一場所での営業期間を10日間以内として、食品を加工し、調理し、客に提供する営業をいう。

## (4) 実演販売営業

宮崎県内を巡回移動し、スーパーなどの店舗内等の屋内に簡易な施設を設け、同一場所での営業期間を10日間以内として、食品を加工し、調理し、客に提供する営業をいう。

## (5) 調理

その場で客に飲食させるか、又は、短期間のうちに消費されることを前提として、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、あるいは調味を加えたりなどして、飲食に最も適するように食品を加工成形することをいう。

## 3 取扱食品及び取扱等の制限

特殊形態営業において取扱いができる食品（以下、「取扱品目」）は、原則次のとおりとし、それらの取扱いに係る制限等は別表第1に定めるものとする。

- (1) 簡易な加工、調理工程を経て提供でき、供食直前に十分加熱された食品
- (2) 供食直前に十分加熱された飲料
- (3) 供食直前に小分けされた既製の飲料、アイスクリーム類
- (4) 密閉式削氷機を用いて削られた削氷

## 4 許可申請等

- (1) 臨時営業を営もうとする者は、臨時営業許可申請書（宮崎県食品衛生法施行細則（昭和45年4月1日宮崎県規則第21号。以下「細則」という。）別記様式第5）により、営業地を管轄する保健所長に申請すること。なお、欄外に食品衛生責任者の氏名を明記すること。
- (2) 仮設移動営業及び実演販売営業を営もうとする者は、営業許可申請書・営業届（新規、継続）（細則別記様式4）により、申請者の住所地を管轄する保健所長に申請すること。ただし、その者の住所地が県外にある場合は、主として営業しようとする地域を管轄する保健所長に申請を行うこと。なお、次の点に留意すること。

- ア 営業所の所在地欄は、申請者が県内の場合は申請者住所（番地以下は「県内一円」）とし、県外の場合は主として営業しようとする地域（番地以下は「県内一円」）とする。
- イ 使用水は「飲用に適する水」とし、備考欄に手指洗淨消毒に用いる水道水等を入れるタンク（以下、「貯水タンク」とする。）の容量を記載する。

## 5 許可の条件

- (1) 原則、車両（四輪車、二輪車、リヤカー等）による営業は認めないが、「自動車による食品の移動営業に関する取扱要領」の施設基準を満たした車両については例外とする。  
ただし、その場合においても、本要領3に規定する制限は適用されるものとする。
- (2) 臨時営業の許可期間は10日間を上限とし、申請者の申し出によりその期間を定める。
- (3) 仮設移動営業及び実演販売営業の許可の有効期間は5年間とし、営業許可証に営業の種類、取扱品目、調理加工等の制限をする内容を明記する。

## 6 営業の区域

- (1) 臨時営業にあつては申請のあつた場所に限る。
- (2) 仮設移動営業及び実演販売営業にあつては宮崎県内一円（宮崎市を含む。）とする。

## 7 営業許可申請手数料

営業許可申請手数料は、次のとおりとする。

### (1) 臨時営業

宮崎県使用料及び手数料徴収条例第3条163号飲食店営業等許可申請手数料（2）祝祭日等における臨時営業を適用する。

### (2) 仮設移動営業及び実演販売営業

宮崎県使用料及び手数料徴収条例第3条163号飲食店営業等許可申請手数料（1）常時営業を適用する。

## 8 営業許可証等

特殊形態営業にあつては、「許可済証」又は許可申請時の施設写真を添付した「営業許可証」を、営業中常時携帯すること。

なお、本要領5（1）の車両による営業にあつては、他自治体の許可を有している場合はその「営業許可証」も併せて携帯すること。

## 9 管理運営基準

特殊形態営業の管理運営基準は、食品衛生法施行規則別表第17のとおりとする（明確に該当しないものを除く）。なお、衛生管理計画の作成に当たっては、営業の特殊性を考慮し、別表第2に示す内容のうち関係するものを盛り込み、その実施状況を記録、保管すること。

## 10 施設基準

特殊形態営業の施設（以下、「特殊施設」と言う。）の施設基準は、施行規則別表第1のとおりとする。例外や補足は以下のとおり。

- (1) 特殊形態営業を屋内で実施する場合は、施行規則別表第1第1項の3に定めるもののうち、「雨風、ほこり等を防ぐことができる構造」を緩和し、屋根付きの施設構造を省略することができる。

- (2) 仮設移動営業において、やむをえず主催者が用意したテント等で営業する場合は、それ以外（機械器具等）は許可を取得したものを使用すること。
- (3) 特殊施設以外で下処理等が必要な場合は、常設の営業許可施設で行うこと（ただし、自動車を除く）。なお、オープンキッチン形式の施設は、下処理等の時間帯は客席を閉鎖すること。

#### 11 監視指導

- (1) 仮設移動営業及び実演販売営業は、宮崎県内を巡回移動することから、その営業の範囲が広域にわたるため、保健所間の連絡調整を密にして実態を常に把握し、監視の強化を図ること。
- (2) 保健所は必要に応じて、衛生管理計画の作成状況や営業記録の確認をし、助言を行うこと。
- (3) 営業を許可した保健所長以外の保健所長が法令に基づく違反を発見した場合は、その内容について営業を許可した保健所長に通知すること。

#### 12 行政処分

- (1) 食品衛生法第 60 条及び第 61 条に基づく許可の取消し、営業の禁停止、設備の改善命令等の措置は、原則として営業を許可した保健所長が行い、その内容について関係保健所長に文書で通知すること。
- (2) ただし、営業場所によっては、前記の措置は、違反を発見した保健所長が行い、その内容について営業を許可した保健所長に文書で通知すること。

#### 13 申請事項の変更及び営業廃止の届出

食品衛生法施行規則第 71 条に該当する営業許可申請事項に変更があったときは、細則別記様式第 8 により、また営業を廃止したときは、細則別記様式第 9 により営業を許可した保健所長に届出ること。

#### 14 その他

- (1) 営業を営もうとする者は、その場所（道路、公有地、公園等）について関係法令による規制の有無を確認し、関係機関との連絡調整を行った上で合法的な営業をすること。
- (2) 地域の小規模な催事や学園祭等の営業と見なされないものについては、任意で届出（分類「露天、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業と見なされないもの」）を求めること。
- (3) 既製品等の食品販売を併せて行う場合には、原則として行商の届出を要し、特殊施設の衛生管理に支障を及ぼさない方法で行うこと。その販売食品は、営業許可や届出された施設で製造・加工等され、適正な食品表示がなされたものであること。

#### 附則

- 1 この要領は、平成 3 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 この要領は、平成 24 年 4 月 1 日から施行する。
- 3 この要領は、平成 28 年 4 月 1 日から施行する。
- 4 この要領は、平成 30 年 11 月 12 日から施行する。
- 5 この要領は、令和 4 年 10 月 3 日から施行する。
- 6 この要領は、令和 7 年 3 月 27 日から施行する。

別表第1

1 特殊形態営業における取扱品目

制限	分類	取扱品目 (例示)
認める品目	めん類	うどん、そば、やきそば、ラーメンなど
	めし類	おこわ類、炊き込みご飯類、カレー、白飯など
	めし類加工品	凍結前加熱冷凍食品（焼きおにぎり、焼きめし、肉巻きおにぎりなど）の加温
	揚げ物	フライドポテト、天ぷら、から揚げ、チキン南蛮など
	焼き物	焼きいか、たこ焼き、焼き鳥、焼肉、ハンバーグなど
	煮物・蒸し物	おでん、汁物、しゅうまいなど
	飲料	ジュース、タピオカドリンク、ビール、焼酎など
	アイスクリーム類	削氷、アイスクリーム、ソフトクリーム
	菓子	回転焼き、どら焼き、たい焼き、ドーナツ、大学芋、だんご類 焼き菓子類、クレープ、ポップコーン（塩味以外）、チョコフォンデュなど
	その他	ホットドッグ類（生野菜は挟まないこと）、缶詰や無加熱摂取冷凍食品の冷やしフルーツなど
認めない品目 （※1）	一般食品 （非加熱調理品）	弁当、寿司類、サラダ類、サンドイッチ類、冷麺類、刺身類、おにぎり、冷や汁、漬物（冷やしきゅうり等）
	めし類	炊き上げためし類に、具材を混ぜこみ炒める等の調理を加えるもの（焼き飯、そばめしなど）
	卵料理	卵を主体とし、中心までの加熱が不十分となるおそれのあるもの（オムライス、親子丼、目玉焼きなどのトッピングも含む）
	飲料	スムージー、生搾りジュースなど自家製品
許可不要の品目 （※2）	簡易な加工食品	焼き芋、塩茹・焼野菜（とうもろこし、枝豆類）、加温饅頭（既製品の加温）、リンゴ飴、ブドウ飴、イチゴ飴
	単純な菓子	綿菓子、塩味ポップコーン、塩味ポン菓子

※1 下記により、特殊形態営業での取扱を認めない品目

- (1) 明らかに簡易な加工、調理工程でない（おろす、播る、練る、まぶす、包む、発酵、成形）品目
- (2) 供食直前に食品の中心まで十分な加熱がなされない品目
- (3) 屋外等の施設で提供するにあたって、食中毒リスクが高い品目

※2 下記により、営業許可は不要と判断し、営業届出を要する品目

- (1) 農作物、既製品の加熱や加温行為のみにより提供される品目
- (2) 従前の食中毒発生状況から、食中毒リスクが極めて低いと判断できる品目

## 2 取扱等の制限

### (1) 全体的な取扱事項

- ア 営業施設で簡易な加工、調理工程を経て提供できる品目であること。
- イ 営業当日の調理とし、前日調理を行わないこと。(下処理を含む)
- ウ 原則として加熱を最終工程とし、その中心部まで十分に加熱すること。
- エ 非加熱の原材料(トッピング除く)・副原材料(タレ・ソース類など)は、該当する許可施設で製造された製品、若しくは既製品を使用すること。
- オ 客に提供する容器類は再使用しないこと。
- カ 食品の取扱は、清潔な器具、衛生手袋等を使用し、直接手で触れずに衛生的に行うこと。
- キ 本要領で認められた食品以外の非加熱食品は提供しないこと。
- ク 加熱工程の前に原材料の複雑な前処理(おろす、揃る、練る、発酵、包む、成形)を要する品目は、当該許可施設で製造された原材料、若しくは既製の半製品を使用すること。
- ケ 原材料が許可不要の加工食品の場合、自動車を除く常設の許可施設で製造、加工すること。
- コ トッピングとは、仕上げの段階において、飾りや香り付けの目的で料理や菓子の表面に少量のせるもの(ネギ、ナッツ等)をいい、内部に包むものとは区別すること。

### (2) 取扱品目の調理等についての制限

取扱品目	制限
めし類	1. カレーについては、室温に放置せず、65℃以上を保つこと。 2. 要領で認める加熱調理品目を飯に載せることは可能。
めし類加工品	「凍結前加熱冷凍食品」の表示があること。冷凍流通品の使用は認めない。
揚げ物、焼き物、煮物、蒸し物	特殊形態営業では、揚げ、焼く、煮る、蒸す等の加熱調理のみを行うこと。
飲料	1. 保存方法が設定された飲料(牛乳等)は、温度管理を適正に行うこと。 2. 清涼飲料水及び酒類の小分け、若しくは、それらの混合を認める。 3. タピオカドリンクに使用するタピオカは、調理済みの市販品若しくは特殊施設内で加熱調理した直後に、市販の氷と既製品の飲料を加えて供すること。茹でたタピオカの施設内での水冷は認めない。 4. 沸騰した温湯で抽出するもの(コーヒー、茶類)はホットに限る。 ただし、抽出直後に市販等(削氷と同じ)の氷を加えて個別に供することは可とするが、作り置きは認めない。
削氷	1. 削氷機は、洗浄殺菌の容易な材質と構造で、削氷部分と保管容器が連結した密閉式の電動式削氷機を使用すること。 2. 原料となる氷は、飲食店等の営業許可施設において、製造用水を用いて衛生的に製造されたものを使用すること。 3. 原料として氷以外のものを使用する場合は、該当する製造許可施設で製造され、定められた規格基準を満たすものであること。冷凍果実を削る場合は、非加熱摂取冷凍食品をそのまま使用すること。 4. 果実入りの氷を削る場合は、氷雪製造業で製造された氷雪の成分規格を満たす果実入り氷を使用すること。

アイスクリーム類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. アイス類：耐水性素材の器具で小分けし、使用の都度、流水式設備で器具を洗浄し、消毒すること。</li> <li>2. ソフトクリーム：外部から汚染されない専用の機械設備を使用すること。機械設備は、毎日の作業前後に内外を洗浄消毒すること。</li> </ol>
クレープ	トッピングは、既製品若しくは別表2で処理されたもののみ認める。
団子類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 既製団子にタレを塗る場合は、その後に全体を焼いて供すること。</li> <li>2. 全体を加熱しない場合は、天面に既製品のタレ又は餡を載せることとし、全体にまぶす行為は認めない。</li> </ol>
その他	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. バンズ、トルティーヤ（タコス用等）等具材を挟む皮は、既製品を使用すること。</li> <li>2. 既製品のソース・タレ・シロップ・クリーム類は、下処理施設や特殊施設での調合・攪拌等は認めず、そのまま使用すること。</li> <li>3. クリーム類は保存温度を厳守するとともに、小分けせずに包装容器から直接加えること。また、開封したものは当日使い切りとする。</li> <li>4. 特殊施設内での下記行為は認めない <ol style="list-style-type: none"> <li>①野菜類の洗浄及びカット</li> <li>②卵の割卵及び攪拌</li> <li>③加熱調理後のカット</li> <li>④加熱調理後の調味液浸漬等（チキン南蛮の甘酢等）</li> </ol> </li> </ol>

## 別表第2 管理運営基準

### (施設等取扱い)

- 1 営業者は、食品衛生責任者を定め、H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理を行うこと。
- 2 営業に使用する施設（テント等）は、衛生的な場所に保管すること。
- 3 営業に使用する器具及び容器包装は、不浸透性素材のものを使用し、衛生的に保管すること。
- 4 調理器具類は、使用前後に十分に洗浄消毒し、使用中も適宜洗浄消毒若しくは交換を行うこと。
- 5 客に提供する食品の容器・包装は、再利用しないこと。
- 6 原材料の下処理（刻む、切断、調味など簡易な処理）は、原則として自動車を除く常設の営業許可施設（以下、「下処理施設」）にて衛生的に行い、特殊形態営業施設（以下、「特殊施設」）では、茹でる、煮る、揚げる、蒸す又は焼く等の簡易な加熱調理のみを行うこと。
- 7 衛生的な容器に貯留した食品製造用水は、もっぱら手指の洗浄消毒に使用するものとする。
- 8 営業に必要な水の容量は、80L（簡易な調理で、かつ、単一品目のみを取り扱う場合40L）以上とし、排水を納める同程度の貯水容量のタンクも準備すること。

### (食品等取扱い)

- 1 客に提供する食品は、中心部まで十分に加熱すること。
- 2 調理後火を止める場合は、30分以内に全て提供すること。30分以上保管する場合は長時間室温に放置せず、65℃以上保つこと。なお、下処理施設で加熱調理を終了して特殊施設まで運搬する場合は、65℃以上を保ち、特殊施設で再加熱すること。
- 3 生地調製の調理は、下処理施設あるいは特殊施設で行い、30分以内に全て提供すること。30分以上保管する場合は、10℃以下で保存し、当日中に使用すること。
- 4 特殊施設での生地調製の調理は、原則として食品製造用水と既成のミックス粉とし、使用する器具は調整毎に交換、若しくは洗浄・消毒すること。下処理済の原材料・副原材料は翌営業日に使用してはならない。
- 5 原材料として用いる野菜・果物は、以下の条件を満たすこと。
  - (1) 食品製造用水で十分水洗いしたもの。
  - (2) 加熱せずにトッピングとして用いる野菜・果物は、原則として下処理施設において、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム（200mg/Lで5分間又は100mg/Lで10分間又はこれと同等の効果を有する方法）等で殺菌した後、食品製造用水で十分すすぎ洗いし、衛生的に切断及び包装されたもの。
  - (3) 開封後、直ちに喫食出来る形態で販売されている生食用の野菜・果物などカット済の製品は(2)とみなす。
  - (4) 上記のいずれも、当日中に使用すること。
- 6 加熱後に掛けるシロップ、タレ、ソース等の副原材料は既製品とし、トッピングは、既製品若しくは前項5の(2)の食品とし、取扱いには、専用の器具を用いること。既製品の副原材料は、小分けせずに包装容器から直接加えること。小分けした場合は、当日のみ使用すること。
- 7 規格基準が定められている原材料を保管し、調理する場合は、定めを遵守し、温度計等の使用に適した器具・機材を使用すること。また、適宜、製品検査を実施し、安全を確認すること。

- 8 冷凍された食品を解凍する場合は、包装された状態のまま冷蔵設備内で解凍するか、又は下処理施設等において衛生的な容器及び食品製造用水を用いて行うこと。
- 9 食用に供する氷は、保管容器内に不浸透性のすのこを敷き、融解水に触れないように保管すること。
- 10 食用油は、直射日光の当たらない冷暗な場所に保管するものとし、使用中は必要に応じて交換し、営業終了後の使用済み油は再使用しないこと。
- 11 卵は原則、殺菌液卵のみ使用を認め、衛生的に8℃以下で管理することとし、当日中に使用すること。

## 宮崎市臨時営業等特殊形態営業に関する取扱要領

## 1 目的

この要領は、臨時的に営む飲食店営業について、その取扱い方針を定めることにより、この営業によっておこる各種の衛生上の危害を未然に防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

## 2 定義

この要領における用語の定義は、次のとおりとする。

- (1) 特殊形態営業とは、飲食店営業のうち、固定・常時営業せず、簡易な営業を行う臨時営業、仮設移動営業及び実演販売営業をいう。
- (2) 臨時営業とは、催事等において簡易な施設を設け、10日間以内として食品を加工し、調理し、客に提供する営業をいう。
- (3) 仮設移動営業とは、催事等において巡回営業のため簡易な施設を設け、同一営業者が同一場所での営業期間を10日間以内として、食品を加工し、調理し、客に提供する営業をいう。
- (4) 実演販売営業とは、店舗内あるいは店頭において巡回営業のため簡易な施設を設け、同一営業者が同一場所での営業期間を10日間以内として、実演をしながら食品を加工し、調理し、客に提供する営業をいう。
- (5) 調理とは、その場で客に飲食させるか、又は、短期間のうちに消費されることを前提として、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、あるいは調味を加えたりなどして、飲食に最も適するように食品を加工成形することをいう。

## 3 営業の種類及び取扱食品

この要領における飲食店営業の取扱食品は次のとおりとし、それらの取扱いに係る制限等は別表第1に定めるものとする。

- (1) 簡易な調理加工により供食直前に十分に加熱された食品
- (2) 供食直前に湯で抽出された飲料
- (3) 供食直前に既製品から分け注いだ飲料及び取り分けたアイスクリーム類
- (4) 密閉・自動式削氷機で製造された削氷

## 4 営業の許可

- (1) 臨時営業を営もうとする者は、宮崎市食品衛生に関する規則に定める臨時営業許可申請書（様式第6号）により、営業地を管轄する保健所長に申請すること。
- (2) 仮設移動営業及び実演販売営業を営もうとする者は、同規則に定める営業許可申請書（様式第5号）により、申請者の住所地を管轄する保健所長に申請すること。ただし、その者の住所地が県外にある場合は、主として営業しようとする地域を管轄する保健所長に申請を行うこと。なお、次の点に留意すること。

ア 営業所の平面図の欄には、営業施設を設置した時の平面図を明記させるものとする。

イ 使用水は、「飲用に適する水」とし、備考欄に手指洗淨消毒に用いる水道水等を入れるタンク（以下、「貯水タンク」とする。）の容量を記載する。

## 5 営業許可の条件

- (1) 車輛（二輪車、リヤカー等を除く）で臨時営業を営もうとするする場合、法第55条の許可を要するものとし、申請時に営業許可証を提示すること。
- (2) 臨時営業の許可期間は10日以内とし、許可期間については申請者の申し出によるものとする。
- (3) 仮設移動営業及び実演販売営業の有効期間は5年とし、営業許可証に当該営業の種類、取扱品

目、調理加工等の制限をする内容を明記するとともに、営業設備を完備した時の写真（Eサイズ 対 8.25 ㌢×ヨ 11.7 セ㌢）を貼付するものとする。

## 6 営業の区域

- (1) 臨時営業にあつては、申請のあつた場所に限る。
- (2) 仮設移動営業及び実演販売営業にあつては、宮崎県内一円とする。

## 7 営業許可証等

臨時営業にあつては、許可済証、仮設移動営業及び実演販売営業にあつては、許可申請時の施設写真を添付した営業許可証を常に確認できるよう見やすい場所に掲示させるものとする。

## 8 施設基準

特殊形態営業の施設（以下、「特殊施設」という。）の施設基準は、宮崎県食品衛生法施行条例施行規則別表第1のとおりとする。例外や補足は以下のとおり。

- (1) 特殊形態営業を屋内で実施する場合は、施行規則別表第1第1項の3に定めるもののうち、「雨風、ほこり等を防ぐことができる構造」を緩和し、屋根付きの施設構造を省略することができる。
- (2) 仮設移動営業において、やむをえず主催者が用意したテント等で営業する場合は、それ以外（機械器具等）は許可を取得したものを使用すること。
- (3) 特殊施設以外で下処理等が必要な場合は、常設の営業許可施設で行うこと（ただし、自動車を除く）。なお、オープンキッチン形式の施設は、下処理等の時間帯は客席を閉鎖すること。

## 9 管理運営基準

特殊形態営業の管理運営基準は、食品衛生法施行規則別表第17のとおりとする（明確に該当しないものを除く）。なお、衛生管理計画の作成に当たっては、営業の特殊性を考慮し、別表第2に示す内容のうち関係するものを盛り込み、その実施状況を記録、保管すること。

## 10 監視指導

- (1) 仮設移動営業及び実演販売営業は、その営業形態上営業の範囲が広域にわたるので、必要に応じて宮崎県衛生管理課との連絡を緊密にして、実態の把握及び監視指導の強化に努めること。

## 11 その他

- (1) 営業を営もうとする者は、その場所（道路、公有地、公園等）について関係法令による規制の有無を確認し、関係機関との連絡調整を行った上で合法的な営業をすること。
- (2) 地域の小規模な催事や学園祭等の営業と見なされないものについては、任意で届出（分類「露天、仮設店舗等における飲食提供のうち、営業とみなされないもの」）を求めること。
- (3) 既製品等の食品販売を併せて行う場合には、原則として行商の届出を要し、特殊施設の衛生管理に支障を及ぼさない方法で行うこと。その販売食品は、営業許可や届出された施設で製造・加工等され、適正な食品表示がなされたものであること。

### 附 則

この取扱要領は平成11年4月1日から施行する。

### 附 則

この取扱要領は平成16年2月27日から施行する。

附 則

(施行期日)

1 この取扱要領は、令和3年6月10日から施行する。

(経過措置)

2 令和3年5月31日までに改正前の食品衛生法第52条第1項の規定による営業の許可を受けている営業者については、期限満了までは改正前の取扱要領を適用する。

附 則

(施行期日)

1 この取扱要領は、令和5年6月1日から施行する。

(経過措置)

2 令和5年5月31日までに食品衛生法第55条第1項の規定による営業の許可を受けている営業者については、期限満了までは改正前の取扱要領を適用する。

別表第1

1 取扱い等の制限

(1) 全体的な取扱事項

- ア 営業施設で簡易な加工、調理工程を経て提供できる品目であること。
- イ 営業当日の調理とし、前日調理（下処理を含む）を行わないこと。
- ウ 原則として加熱を最終工程とし、その中心部まで十分に加熱すること。
- エ 非加熱の原材料（トッピングを除く）・副原材料（タレ・ソース類など）は、該当する許可施設で製造された製品、若しくは既製品を使用すること。
- オ 客に提供する容器類は再使用しないこと。
- カ 食品の取扱は、清潔な器具、衛生手袋等を使用し、直接手で触れずに衛生的に行うこと。
- キ 本要領で認められた食品以外の非加熱食品は提供しないこと。
- ク 加熱工程の前に原材料の複雑な前処理（おろす、播る、練る、発酵、包む、成形）を要する品目は、当該許可施設で製造された原材料、若しくは既成の半製品を使用すること。
- ケ 原材料が許可不要の加工食品の場合、自動車を除く常設の許可施設で製造、加工すること。

(2) 取扱品目の調理等についての制限

取扱品目	制 限
めし類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カレーについては、室温に放置せず、65℃以上を保つこと。</li> <li>・要領で認める加熱調理品目を飯に載せることは可能だが、卵とじは不可。</li> </ul>
揚げ物、焼き物、煮物、蒸し物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特殊形態営業では、揚げ、焼く、煮る、蒸す等の加熱調理のみを行うこと。</li> </ul>
飲料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保存方法が設定された飲料（牛乳等）は、温度管理を適正に行うこと。</li> <li>・清涼飲料水及び酒類の小分け、若しくは、それらの混合を認める。</li> <li>・タピオカドリンクに使用するタピオカは、調理済みの市販品若しくは特殊施設内で加熱調理した直後に、市販の氷と既製品の飲料を加えて供すること。茹でたタピオカの施設内での水冷は認めない。</li> <li>・沸騰した温湯で抽出するもの（コーヒー、茶類）はホットに限る。ただし、抽出直後に市販等（削氷と同じ）の氷を加えて供することは可。</li> </ul>
削氷	<ul style="list-style-type: none"> <li>・削氷機は、洗浄殺菌の容易な材質と構造で、削氷部分と保管容器が連結した密閉式の電動式削氷機を使用すること。</li> <li>・原料となる氷は、飲食店等の営業許可施設又はそれに準ずる施設において、製造用水を用いて衛生的に製造されたものを使用すること。</li> <li>・原料として氷以外のものを使用する場合は、該当する製造許可施設で製造され、定められた規格基準を満たすものであること。冷凍果実を削る場合は、非加熱摂取冷凍食品をそのまま使用すること。</li> <li>・果実入りの氷を削る場合は、冰雪製造業で製造された冰雪の成分規格を満たす果実入り氷を使用すること。</li> </ul>
アイスクリーム類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アイス類：耐水性素材の器具で小分けし、使用の都度、流水式設備で器具を洗浄し、消毒すること。</li> <li>・ソフトクリーム：外部から汚染されない専用の機械設備を使用すること。機械設備は、毎日の作業前後に内外を洗浄消毒すること。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特殊施設内での野菜類の洗浄、カット行為は認めない。</li> <li>・バンズ、トルティーヤ（タコス用等）等具材を挟む皮は、既製品を使用すること。</li> </ul>

凍結前加熱冷凍食品	・「凍結前加熱冷凍食品」の表示があること。冷凍流通品の使用は不可。
-----------	-----------------------------------

※1 特殊形態営業での取扱を認めない品目

- (1) 明らかに簡易な加工、調理工程でない（おろす、搗る、練る、まぶす、包む、発酵、成形）
- (2) 供食直前に食品の中心まで十分な加熱がなされない品目
- (3) 屋外等の施設で提供するにあたって、食中毒リスクが高い品目

※2 営業許可は不要と判断し、営業届出を要する品目

- (1) 農作物、既製品の加熱や加温行為のみにより提供される品目
- (2) 従前の食中毒発生状況から、食中毒リスクが極めて低いと判断できる品目

## 別表第2 管理運営基準

### (施設等取扱い)

- 1 営業者は、食品衛生責任者を定め、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うこと。
- 2 営業に使用する施設（テント等）は、衛生的な場所に保管すること。
- 3 営業に使用する器具及び容器包装は、不浸透性素材のものを使用し、衛生的に保管すること。
- 4 調理器具類は、使用前後に十分に洗浄消毒し、使用中も適宜洗浄消毒若しくは交換を行うこと。
- 5 客に提供する食品の容器・包装は、再利用しないこと。
- 6 原材料の下処理（刻む、切断、調味など簡易な処理）は、原則として自動車を除く常設の営業許可施設（以下、「下処理施設」）にて衛生的に行い、特殊形態営業施設（以下、「特殊施設」）では、茹でる、煮る、揚げる、蒸す又は焼く等の簡易な加熱調理のみを行うこと。
- 7 衛生的な容器に貯留した食品製造用水は、もっぱら手指の洗浄消毒に使用するものとする。
- 8 営業に必要な水の容量は、80L（簡易な調理で、かつ、単一品目のみを取り扱う場合40L）以上とし、排水を納める同程度の貯水容量の設備も準備すること。

### (食品等取扱い)

- 1 客に提供する食品は、中心部まで十分に加熱すること。
- 2 調理後火を止める場合は、30分以内に全て提供すること。30分以上保管する場合は長時間室温に放置せず、65℃以上保つこと。なお、下処理施設で加熱調理を終了して特殊施設まで運搬する場合は、65℃以上を保ち、特殊施設で再加熱すること。
- 3 生地調整は、下処理施設あるいは特殊施設で行い、30分以内に全て提供すること。30分以上保管する場合は、10℃以下で保存し、当日中に使用すること。
- 4 生地調整は、食品製造用水と既成のミックス粉を用い、使用する器具は調整毎に交換、若しくは洗浄・消毒すること。下処理済の原材料・副原材料は翌営業日に使用してはならない。
- 5 原材料として用いる野菜・果物は、以下の条件を満たすこと。
  - (1) 食品製造用水で十分水洗いしたもの。
  - (2) 加熱せずにトッピングとして用いる野菜・果物は、原則として下処理施設において、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム（200mg/Lで5分間又は100mg/Lで10分間又はこれと同等の効果を有する方法）等で殺菌した後、食品製造用水で十分すすぎ洗いし、衛生的に切断及び包装されたもの。
- 6 加熱後にかけるシロップ、タレ、ソース等の副原材料は既製品とし、トッピングは、既製品若しくは前項5の(2)の食品とし、取扱いには、専用の器具を用いること。既製品の副原材料は、小分けせずに包装容器から直接加えること。小分けした場合は、当日のみ使用すること。
- 7 規格基準が定められている原材料を保管し、調理する場合は、定めを遵守し、温度計等の使用に適した器具・器材を使用すること。また、適宜、製品検査を実施し、安全を確認すること。
- 8 冷凍された食品を解凍する場合は、包装された状態のまま冷蔵設備内で解凍するか、又は下処理施設等において衛生的な容器及び食品製造用水を用いて行うこと。
- 9 食用に供する氷は、保管容器内にすのこを敷き、融解水に触れないように保管すること。
- 10 食用油は、直射日光の当たらない冷暗な場所に保管するものとし、使用中は必要に応じて交換し、営業終了後の使用済み油は再使用しないこと。

## 自動車による食品の移動営業に関する取扱要領

### 1 目的

この要領は、自動車に施設を設けて、食品衛生法第55条による許可を受けて営業する場合の取扱い方針を定めることにより、これらの営業によって起こる各種の危害を未然に防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

### 2 対象

この要領は、営業施設を設けた自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に規定する自動車（道路交通法（昭和35年法律第105号）第3条に規定する大型自動二輪車及び普通自動二輪車を除く。）をいう。（以下「営業車」という。）により移動して営業を行うものを対象とする。

### 3 営業の種類

営業の種類は、食品衛生法施行令第35条で規定するもののうち、飲食店営業及び食肉処理業とする。

### 4 業種毎の取扱品目及び施設基準

基本的な施設基準は食品衛生法施行条例別表第1、第2に基づく。

#### (1) 共通基準

ア 営業車を保管する場所及び営業する場所は、清潔で衛生的な場所に位置すること。

イ 食品の調理、加工、製造及び販売の用に供する部分（以下「営業室」という。）は、運転席あるいは客室等と完全に仕切ること。また、屋外からの汚染を防止すること。

ウ 営業室は、営業行為（下洗い、下処理、調理、販売の受渡等を含む。）がすべて車内で行える構造のものを設備させ、これらの操作が衛生的に十分できるような広さのものであること。ただし、営業行為のすべてを車内で行うことが困難な場合は、これらの操作が衛生的にできるような附帯設備等を設けさせること。

エ 許可を受けた食品以外の食品を同一車両で販売する場合は、陳列設備或いは保管設備等専用のもので設け、食品相互の汚染がないようにする

こと。

オ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で作られ、清掃等しやすい構造であること。

カ 天井の高さは、食品の積込み、販売作業に便利のように立ち作業ができる高さのものとする。

キ 営業室の採光及び換気は、照明設備及び窓等の利用により作業が衛生的に十分できるようにすること。

ク 営業室の販売口は、ともすれば解放されがちになるので、食品等の出し入れに必要最小限度の大きさにし、開閉に便利な引戸等使用し易い構造のものにすること。

ケ 営業中は、清潔な白衣、マスク、帽子等を着用すること。

コ 流水式手洗い及び手指消毒設備は、使用に便利な位置に固定して設けること。

サ 貯水槽は、食品衛生法施行条例別表第1の3(6)に掲げる事項を満たす水(以下、「飲用に適する水」という。)を、業種別基準に定める内容量貯水できるもので、器具及び手指の洗浄設備に連絡され、営業時常に必要な水量が確保できるようにすること。

シ 排水の処理については、営業に使用された汚水を適当な場所で車外に排出できるような装置を設けること。

ス 廃棄物容器は、ふたのある合成樹脂製容器等を設けること。

セ 冷凍・冷蔵設備には、温度計を備え、原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染のない状態で保管すること。

ソ 営業室は、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備を有し、必要に応じて駆除すること。

## (2) 業種別基準

### ① 飲食店営業

#### ア 簡単な営業(貯水槽40リットル程度)

(ア) 取扱品目は、臨時営業での取扱いが可能な範囲とし、簡易な調理のみ(温める、揚げる、焼く、盛り付ける等)を行うこと、又は単一品目のみ取り扱うこと。

(イ) 客に提供する食品の容器は、使い捨てのものを使用すること。

(ウ) 加熱後の食品のカット等の行為は認めない。

(エ) 1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ廃水を保管できる貯水設備を有すること。

(オ) 手洗い設備の水栓が手指を再汚染しうる構造の場合は、使用のたび消毒すること。

イ 比較的大量の水を要しない営業（貯水槽 80 リットル程度）

- (ア) 取扱品目は、臨時営業での取扱いが可能な範囲とし、大量の水を要しない、2 工程程度までの簡易な調理を行うこと、又は複数品目を取り扱うこと。
- (イ) 客に提供する食品の容器は、使い捨てのものを使用すること。
- (ウ) 加熱後の食品のカットを行う場合は、包丁等の調理器具を殺菌消毒できるように熱湯又は薬品等の消毒設備を設けること。
- (エ) 1 日の営業において約 80 リットルの水を供給し、かつ廃水を保管できる貯水設備を有すること。
- (オ) 手洗い設備の水栓が手指を再汚染しうる構造の場合は、使用のたび消毒すること。

ウ 比較的大量の水を要する営業（貯水槽 200 リットル以上）

- (ア) 取扱品目については、営業室の広さや取扱量、設備等を考慮すること。
- (イ) 貯水槽等の積載量から、軽自動車での営業は認めない。
- (ウ) 客に提供する食品の容器は、使い捨てのものでなく、通常の食器を使用しても差し支えない。
- (エ) 加熱後の食品のカットや非加熱食品を扱う場合は、包丁等の調理器具を殺菌消毒できるように熱湯又は薬品等の消毒設備を設けること。
- (オ) 1 日の営業において 200 リットル以上の水を供給し、かつ廃水を保管できる貯水設備を有すること。
- (カ) 流水式手洗いの水栓は、洗浄後手指の再汚染が防止できる構造であること。

## ② 食肉処理業（生体又はとたいを処理する場合）

- ア 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- イ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏 10 度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス 15 度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

ウ 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。

エ 洗浄消毒設備は、摂氏 60 度以上の温湯及び摂氏 83 度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。

オ 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。

カ 計画処理頭数に応じ、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）別表第 17 第 4 イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、成獣 1 頭当たり約 100 リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。

キ 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

ケ 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

## 5 食品の仕入場所

営業車で取扱う食品は、法第 55 条により許可を受けている施設（販売について許可を要しないものを除く。）から仕入れること。

## 6 営業の許可

(1) 営業車は、車輛毎に許可を必要とする。

(2) 許可申請書は、申請者の住所地を管轄する保健所長に提出するものとし、県外に住所地を有する者にあっては、主たる営業区域を管轄する保健所長に提出するものとする。

(3) 「別表」で定める他自治体による各種営業許可等を有する営業者に限り、県による営業許可を受けることなく、県内での営業を認めて差し支えないこととする。

なお、別表は他の自治体との調整を終え次第、随時更新することとし、その都度、各保健所宛に通知する。

(4) 許可申請書は、宮崎県食品衛生法施行細則様式第 4 とし、様式に定めるもののほか、下記事項を記載すること。

ア 営業車の保管場所

イ 営業車の型式及び車輛登録番号並びに車体検査有効期限

- ウ 営業施設の平面図及び主たる営業区域
- エ 従業員を雇用する場合は、その者の氏名、生年月日

#### 7 営業許可の条件

- (1) 許可の有効期間は、5年とする。ただし、申請者が申し出た場合は、5年以下であってもその申し出期日までを有効期限とすることは差し支えない。
- (2) 取扱品目を制限する場合は、その品名を明記すること。
- (3) 営業車内における調理加工等を制限する場合は、その内容を明記すること。
- (4) 営業車は、許可を受けた保健所で施設検査を受けるよう指導すること。

#### 8 許可の標識等

営業車には、営業許可証を営業中常時携帯すること。

また、営業車の外面の見えやすい位置に許可期限を附した「車両営業ステッカー」（別紙）を貼ること。

#### 9 監視指導

- (1) 営業車は、機動性を有してその営業範囲が広域にわたるので、各保健所間の連絡を密にして、実態の把握及び監視指導の強化に努めること。
- (2) 営業車を許可した場合その営業が他の保健所長の管轄区域に及ぶ時は、その旨を連絡すること。
- (3) 営業車に関しては、警察署等他の行政機関の規制を受ける点も多いので、特に相互の連絡を図るようにすること。

(別表)

業種	宮崎県以外の許可により営業を認める自治体
飲食店営業	宮崎市
食肉処理業	宮崎市

(別紙)

- 円形で、直径20cmとし、外円及び内円部の色は同一色とし、緑・赤・青・黒・紫の順で使用する。
- 文字は黒色とする。
- 外円部、内円部、文字及び線以外は白色とする。
- 期限月のステッカーは、円形4cmで、円部及び数字は黒色とし、それ以外は白色とする。



ステッカーの色	有効期限 (年)
緑	2027
赤	2028
青	2029
黒	2030
紫	2031

※ この後は、これを順次繰り返すものとする。

## 宮崎市自動車による移動営業に関する取扱要領

## 1 目的

この要領は、自動車に施設を設けて、食品衛生法第55条による許可を受けて営業する場合の取扱い方針を定めることにより、これらの営業によって起こる各種の危害を未然に防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

## 2 対象

この要領は、営業施設を設けた自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に規定する自動車（道路交通法（昭和35年法律第105号）第3条に規定する大型自動二輪車及び普通自動二輪車を除く。）をいう。（以下「営業車」という。）により移動して営業を行うものを対象とする。

## 3 営業の種類

営業の種類は、食品衛生法施行令第35条で規定するもののうち、飲食店営業及び食肉処理業とする。

## 4 業種毎の取扱品目及び施設基準

基本的な施設基準は宮崎県食品衛生法施行条例別表第1、第2に基づく。

## (1) 共通基準

- ア 営業車を保管する場所及び営業する場所は、清潔で衛生的な場所に位置すること。
- イ 食品の調理、加工、製造及び販売の用に供する部分（以下「営業室」という。）は、運転席あるいは客室等と完全に仕切ること。また、屋外からの汚染を防止すること。
- ウ 営業室は、営業行為（下洗い、下処理、調理、販売の受渡等を含む。）がすべて車内で行える構造のものを設備させ、これらの操作が衛生的に十分できるような広さのものであること。ただし、営業行為のすべてを車内で行うことが困難な場合は、これらの操作が衛生的にできるような附帯設備を設けさせること。
- エ 許可を受けた食品以外の食品を同一車輦で販売する場合は、陳列設備或いは保管設備等専用のものを設け、食品相互の汚染がないようにすること。
- オ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で作られ、清掃等しやすい構造であること。
- カ 天井の高さは、食品の積込み、販売作業に便利のように立ち作業ができる高さのものとする。
- キ 営業室の採光及び換気は、照明設備及び窓等の利用により作業が衛生的に十分できるようにすること。
- ク 営業室の販売口は、ともすれば開放されがちになるので、食品等の出し入れに必要最小限度の大きさにし、開閉に便利な引戸等使用し易い構造のものにすること。
- ケ 営業中は、清潔な白衣、マスク、帽子等を着用すること。
- コ 流水式手洗い及び手指消毒設備は、使用に便利な位置に固定して設けること。
- サ 貯水槽は、食品衛生法施行条例別表第1の3（6）に掲げる事項を満たす水（以下、「飲用に適する水」という。）を、業種別基準に定める内容量貯水できるもので、器具及び手指の洗浄設備に連絡され、営業時常に必要な水量が確保できるようにすること。
- シ 排水の処理については、営業に使用された汚水を適当な場所で車外に排出できるような装置

- を設けること。
- ス 廃棄物容器は、蓋のある合成樹脂製容器等を設けること。
- セ 冷凍・冷蔵設備には、温度計を備え、原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染のない状態で保管すること。
- ソ 営業室は、ねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有し、必要に応じて駆除すること。

## (2) 業種別基準

### ① 飲食店営業

#### ア 簡易な営業（貯水槽40リットル程度）

- (イ) 取扱品目は、臨時営業での取扱いが可能な範囲とし、簡易な調理のみ（温める、揚げる、焼く、盛り付ける等）を行うこと、又は単一品目のみ取扱うこと。
- (ロ) 客に提供する食品の容器は、使い捨てのものをを使用すること。
- (ハ) 加熱後の食品のカット等の行為は認めない。
- (ニ) 1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ廃水を保管できる貯水設備を有すること。
- (ホ) 手洗い設備の水洗が手指を再汚染しうる構造の場合は、使用のたび消毒すること。
- (ヘ) 魚介類を販売する場合は、調理行為を行わないこと。

#### イ 比較的大量の水を要しない営業（貯水槽80リットル程度）

- (イ) 取扱品目は、臨時営業での取扱いが可能な範囲とし、大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行うこと、又は複数品目を取り扱うこと。
- (ロ) 客に提供する食品の容器は、使い捨てのものをを使用すること。
- (ハ) 加熱後の食品のカットを行う場合は、包丁等の調理器具を殺菌消毒できるように熱湯又は薬品等の消毒設備を設けること。
- (ニ) 1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ廃水を保管できる貯水設備を有すること。
- (ホ) 手洗い設備の水洗が手指を再汚染しうる構造の場合は、使用のたび消毒すること。
- (ヘ) 魚介類を販売する場合は、簡易な調理行為（内臓摘出、頭や鱗の除去程度）に限る。

#### ウ 比較的大量の水を要する営業（貯水槽200リットル以上）

- (イ) 取扱品目は、営業室の広さや取扱量、設備等を考慮すること。
- (ロ) 貯水槽等の積載量から、軽自動車での営業は認めない。
- (ハ) 客に提供する食品の容器は、使い捨てのものでなく、通常の食器を使用しても差し支えない。
- (ニ) 加熱後の食品のカットや非加熱食品を扱う場合は、包丁等の調理器具を殺菌消毒できるように熱湯又は薬品等の消毒設備を設けること。
- (ホ) 1日の営業において200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- (ヘ) 流水式手洗いの水洗は、洗浄後手指の再汚染が防止できる構造であること。

### ② 食肉処理業（生体又はとたいを処理する場合）

- ア 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- イ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては、製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- ウ 剥皮をする場所は、懸ちよう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。
- エ 洗浄消毒設備は、摂氏60度以上の湯温及び摂氏83度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する湯温及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。
- オ 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。
- カ 計画処理頭数に応じ、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生労働省令23号）別表第17第4イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、成獣1頭当たり約100リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。
- キ 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- ク 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

## 5 食品の仕入場所

営業車で取扱う食品は、法第55条により許可を受けている施設（販売について許可を要しないものを除く。）から仕入れること。

## 6 営業の許可

- (1) 営業車は、車輛毎に許可を必要とする。
- (2) 宮崎県又は宮崎県が自動車による食品の移動営業に関する取扱要領「別表」で定める他自治体による各種営業許可等を有する営業者に限り、宮崎市内で営業を行う場合、宮崎市による営業許可を受けることなく、宮崎市市内での営業を認めて差し支えないこととする。
- (3) 許可申請書は、宮崎市食品衛生に関する規則に定める営業許可申請書（様式第5号）とし、様式に定めるもののほか、下記事項を記載すること。

ア 営業車の保管場所

イ 営業車の型式および車輛登録番号並びに車体検査有効期限

ウ 営業施設の平面図および主たる営業区域

エ 従業員を雇用する場合は、その者の氏名、生年月日

## 7 営業許可の条件

- (1) 許可の有効期間は、5年とする。ただし、申請者が申し出た場合は、5年以下であってもそ

の申し出期日までを有効期限とすることは差し支えない。

- (2) 取扱品目を制限する場合は、その品名を明記すること。
- (3) 営業車内における調理加工等を制限する場合は、その内容を明記すること。
- (4) 営業車は、許可を受けた保健所で施設検査を受けるように指導すること。

## 8 許可の標識等

営業車には、業種毎に営業許可証を見易い位置に取付けること。

また、営業車の外面の見えやすい位置に許可期限を附した「車両営業ステッカー」(別紙「様式1」)を貼ること。

## 9 監視指導

- (1) 営業車は、機動性を有してその営業の範囲が広域にわたるので、必要に応じて宮崎県衛生管理課との連絡を緊密にして、実態の把握及び監視指導の強化につとめること。
- (2) 営業車に関しては、警察署等他の行政機関の規制を受ける点も多いので、特に相互の連絡を図るようにすること。

## 附 則

(施行期日)

- 1 この取扱要領は令和5年6月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 令和5年5月31日までに食品衛生法第55条第1項の規定による営業の許可を受けている営業者については、期限満了までは改正前の取扱要領を適用する。