

臨時営業の施設の基準（屋内）

施設の基準 調理、販売又は 製造行為の内容	施設の構造		区画			床*3	洗浄設備*8				流水式手洗い*6*8			排水		食品・器具等保管設備			換気設備	廃棄物 容器 (蓋付)
	耐水性*7 、カ 、ア 、シ 、コ 、フ 等	耐水性*7 、ポ 、ド 等の パー ティ ション	全面区画	4方区画 *1	3方区画 *2		給水		シンク		水道直結 *10	タンク	消毒	下水等へ 排水 *10	貯留槽	電気冷凍 庫、電気 冷蔵庫	水・ド ライ ア等	戸棚等		
							水道直結 *10	蛇口付*7 、18路以 上	2槽以上	1槽以上										
A	ビン缶詰等の飲料類の分注又は加温、ディスペンサー等による飲料の販売等ほとんど調理行為を行わないもの	○			○	○	○		○*5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
B	①下処理済みの中間製品を使用し、蒸す、焼く、炒める、ゆでる、揚げる、煮る等の最終調理行為を行うもの ②原材料に多少の下処理を行い、蒸す、焼く、炒める、ゆでる、揚げる、煮る等の最終調理行為を行うもの	○		○*7	○	○	○*7		○*4 *7	○*7	○	○*7	○	○*7	○*7		○	○	○	
C	アイスクリームの小分け、かき氷	○		○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
D	調理行為に多量の水及び大きな熱源を必要とするもの	○*7		○*7	○	○	○*7		○*7	○*7	○	○*7	○	○*7	○*7		○	○*7	○	
E	危害度の高い食品の調理行為を伴うもの	○*7		○*7	○*9	○	○		○	○	○	○	○	○	○		○	○*7	○	
F	鮮魚介類（丸売り、包装済）、食肉（包装済）及び乳類の販売等	○			○	○				○*7		○	○*7		○*7		○		○	

- 注) *1 3側面（右・左・背面）と天井の4方を囲い、前面はカウンターを認める。施設の材質は合成樹脂等の耐水性又は不浸透性のものが望ましい。
 *2 3側面（右・左・背面）を囲い、前面はカウンターを認める。
 *3 原則として、不浸透性で掃除しやすい構造であること。ただし、衛生上支障がない場合はこの限りでない。
 *4 使い捨て容器を使用しない場合は、いずれもシンクを1槽、増設すること。
 *5 使い捨て容器を使用する場合は、衛生上支障がなければシンクを設置しなくても可とする。
 *6 石けん、消毒液（アルコール、逆性石けん等）、手ふき（ペーパータオル等）を備えること。
 *7 取扱い量、調理方法等を勘案し、衛生上支障がないと認められる場合には、1つ右側の項を適用することができ、右側の項がないときはその基準を適用しないことができる。
 *8 飲用適の水を十分に供給できるものであること。
 *9 食品の催事コーナー等、フロア全体の衛生管理が可能である場合は3方区画を認める。
 *10 給水を水道直結とした場合は、下水等へ排水すること。