

船橋市屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱

1 目的

この要綱は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条第3項の規定により一定の食品のみを取り扱うことを許可の条件とした屋台、露店等での飲食店営業について、その取扱方法を定めるものとし、もってこの営業による食品衛生上の危害の発生の防止を目的とする。

2 定義

屋台、露店等での飲食店営業とは、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、移動式、組立式等の簡易な施設において、一定の食品のみを提供する営業をいう。

3 営業の制限

(1) 取扱品目の制限

その場で客に喫食させるか、又は短期間のうちに喫食されることを前提としてそのまま喫食可能な状態とした、以下のアからウに掲げる食品に限る。

ア 加熱調理食品

取り扱うことのできる品目は、おでん、焼鳥、たこ焼、いか焼、焼そば、お好み焼、ドッグ類、ラーメン、今川焼、ドーナッツ、焼だんご類、焼まんじゅう類その他の加熱調理食品であって調理工程が簡易で、客への提供を行う直前に加熱調理を行うものに限る。

なお、同一営業日に取り扱うことができるのは、1品目とする。

また、上記の加熱調理食品と併せて、ウの飲料も取り扱うことができる。

イ 非加熱調理食品

取り扱うことのできる品目は、かき氷、ところてん又はアイスクリーム類（ディッシュアップアイス及び押し出し式アイス）に限る。

なお、同一営業日に取り扱うことができるのは、1品目とする。

また、上記の非加熱調理食品と併せて、ウの飲料も取り扱うことができる。

ウ 飲料

以下の(ア)から(エ)の業態による提供に限る。

なお、同一営業日に取り扱うことができる品目数に制限はない。

(ア) 缶、瓶、ペットボトル、ディスペンサー等に密封充填された清涼飲料水及び

酒類を、その場で開封しコップ等に直接注ぐ業態

(イ) (ア) の清涼飲料水同士、酒類同士及び清涼飲料水と酒類を提供するコップに注ぐ業態

(ウ) コーヒー、紅茶等を熱湯により抽出し提供する業態

(エ) (ア) から (ウ) に氷を加えて提供する業態

(2) 食品等の取扱上の制限

ア おにぎり、カレーライス等の米飯類、サンドイッチ、ハンバーガー等の調理パン類及び漬物等の提供は行わない。

イ 生食用野菜、生食用鮮魚介類、生食用食肉及び生卵等非加熱での喫食を前提とした食品並びに冷蔵保存を要する生クリーム類及び乳類の提供は行わない。ただし、これらを原材料として使用し、加熱調理して提供する場合を除く。

ウ 飲料に使用する清涼飲料水、酒類及び冰雪並びにかき氷に使用する冰雪並びにアイスクリーム類は、法に基づく各製造業の許可を取得した施設で製造されたものであり、法第13条第1項の規定により定められた規格若しくは基準に適合するものに限る。

エ 客に飲食させるための食器類は、使い捨てのものを使用する。

4 営業の許可

(1) 営業の範囲は、県内一円とする。

(2) 営業の許可は、営業の用に供する施設（以下「施設」という。）を通例保管する場所を管轄する保健所長が行う。

ただし、施設を保管する場所が県外の場合にあっては、主たる営業地を管轄する保健所長が行う。

(3) 営業を営もうとする者は、営業許可申請書・届出書（新規・継続）に次の各号に掲げる事項を記載して申請する。

ア 仕込み場所

イ 施設の保管場所

(4) 法第55条第2項の規定により営業の許可をしたときは、食品営業許可書の備考欄に次に掲げる事項を記載する。

ア 取扱品目の制限

例) 船橋市屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱に規定する加熱及び非加熱調理食

品のうち1品目及び飲料に限る

イ その他必要な条件

5 申請事項の変更の届出

営業許可を受けた者は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第67条第1項第1号（生年月日を除く。）、第2号（施設の所在地を除く。）、第4号、第5号又は第6号の事項及び第4の（3）のア及びイの事項に変更が生じたときは、営業許可申請書・営業届（変更）を提出する。

6 公衆衛生上必要な営業施設の基準

別表のとおりとする。

附 則

この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

附 則

この要綱は、令和5年12月13日から施行する。

別表

| | |
|----|--|
| 1 | 施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。 |
| 2 | 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。 |
| 3 | 照明設備は、作業並びに清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。ただし、作業面において十分な明るさを有する設備を有する場合には、この限りでない。 |
| 4 | 十分な量の省令別表第17第4号イに規定する水道事業等により供給される水又は省令第67条第5号に規定する飲用に適する水を施設の必要な場所に供給することができる給水設備を有すること。貯水槽を使用する場合には、食品衛生上支障のない構造であり、容量は18リットル以上のものとする。 |
| 5 | 従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を有すること。 |
| 6 | 18リットル以上の廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。 |
| 7 | 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。 |
| 8 | 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染が防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。 |
| 9 | 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を有しており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。 |
| 10 | 食品等を洗浄するための洗浄設備を有すること。なお、食品衛生上支障がない場合には、従事者の手指の洗浄及び消毒を行う装置と兼用することができる。 |
| 11 | 食品を調理する作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検を行うことができる構造であること。 |
| 12 | 作業に応じた機械器具等を備えること。 |
| 13 | 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。 |
| 14 | 組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。 |
| 15 | 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を備えること。 |
| 16 | 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えること。 |