

屋台・露店等での飲食店営業の申請について

1 定義営業

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。

2 営業の制限

(1) 取扱品目等の制限

その場で客に喫食させるか、又は短時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直接注ぐ業態

（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。

3 申請に必要な書類等

営業許可申請書・届出書（新規・継続）に下記の事項を記載して申請すること。

(1) 仕込み場所* *仕込み場所とは、原材料の保管及び簡易な加工又は処理を行う場所をいう。

(2) 施設の保管場所

そのほか、許可を取得するための施設及び申請手数料を持参してください。申請時に保健所の駐車場で施設検査を行います。

4 営業施設の基準

[営業施設例図]

- ・食品等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
- ・十分な広さを有すること
- ・十分な明るさを有すること

屋台の1許可分の備品

| | | | |
|-------------------------------|---|-----------------------------------|--------------------------|
| 冷凍冷蔵設備 (温度計付) | 原材料の 保管庫 | フタ付 ゴミ箱 | 容器包装等 保管設備 |
| 廃水保管設備 (18L以上) | <ul style="list-style-type: none"> ・種類及び特性に応じた温度 ・汚染防止可能であること | | 薬剤等保管庫 |
| 給水設備 (18L以上) (手指の洗浄・消毒) | 給水設備 (器具洗浄設備) (必要に応じて) | 手指消毒薬 石けん (ハンドソープ) カウンター | 作業場 (作業に応じた 機械器具等) |

コック付ポリタンク

機械器具等は

- ・適正に洗浄、保守及び点検を行うことができる構造
- ・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
- ・組立式の場合は、分解及び清掃しやすい構造のもの

(1) 構造

ア 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。

イ 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。

ウ 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場合には、この限りではない。

エ 従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を有すること。

オ 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。

カ 施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区別して保管する設備を有すること。

(2) 食品取扱設備

ア 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。

イ 作業に応じた食品の調理をする作業場の機械機器、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）を備えること。

ウ 機械器具等は、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。

エ 食品又は添加物に直接接触れる機械器具等は、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。

オ 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。

カ 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。

キ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えること。

ク 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。

(3) 給水及び汚物処理設備

ア 十分な量の水道事業等により供給される水*¹又は飲用に適する水*²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。

イ 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。

ウ 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。

*1 水道法（昭和32年法第117号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水。なお、千葉県小規模水道条例（昭和37年千葉県条例第10号）第2条の規定による小規模水道により供給される水も含まれる。

*2 「水道事業等により供給される水」以外の水であり、年1回以上の、「飲用井戸等衛生対策要領（昭和62年1月29日衛水第12号厚生省生活衛生局長通知別添）」で規定される一般飲用井戸及び業務用飲用井戸における定期水質検査を受けている水。