

「屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱等（案）」に関する意見と県の考え方について

番号	要綱名	意見内容	県の考え方
1	屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱	<p>この要綱は、2の定義等で露店等での飲食店営業のみの要綱と思われるが、3の営業制限（1）取扱品目の制限 ア加熱調理食品中に今川焼等の菓子に分類される品目が記載され、同項中に「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。」とあり、また、4の営業許可（4）前略…により営業の許可をしたときは、食品営業許可証の備考欄に次に掲げる事項を記載する。</p> <p>ア 取扱品目の制限 例）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</p> <p>とあるが、新政令で旧政令の喫茶店営業の概念が無くなったことから判断がされていると思われるが、「飲食店営業」の許可で「今川焼」など菓子類のみの製造販売が出来るなど、混乱を生じないか。</p>	<p>食品衛生法の改正により、営業許可業種が見直され、喫茶店営業が飲食店営業に統合されたこと、及び飲食店営業の対象となる調理の範疇に、今川焼き店舗等において調理した商品の持ち帰り販売が含まれたことから、当該要綱に基づく許可業種はすべて飲食店営業となります。</p>
2	屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱	<p>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。</p> <p>とあり、 ア 加熱調理食品 説明文中の…前略…客への提供を行う直前に加熱調理を行うものに限る。</p> <p>とあることから、客から注文され、調理し、提供することに限定され、現在、焼きそばやたこ焼き等の露店で行われている、調理後、保温保管した物などの販売が出来なくなるのか。</p>	<p>調理に一定程度の時間を要する食品について、注文をうけてから速やかに提供するために調理品を一時的に保温しておくことは差し支えないものと考えます。</p>
3	屋台、露店等での飲食店営業取扱	<p>3 営業の制限 （2）食品等の取扱上の制限 ア おにぎり、…中略…調理パン及び漬物等の提供は行わない。</p>	<p>制限されている漬物の提供とは、非加熱調理品として、きゅうりの一本漬け等の浅漬けの調理提供を想定しており、たこ焼き等の加熱調理品</p>

番号	要綱名	意見内容	県の考え方
	要綱	とあるが、たこ焼や焼そばに紅ショウガなどを付け合わせすることは問題ないか。	に、許可取得施設で製造された既製品の紅ショウガ等をトッピングする程度は差し支えないものと考えます。
4	屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱  臨時施設での飲食店営業取扱要綱	6 公衆衛生上必要な営業施設の基準 別表 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。 とあり、また、 同10に 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。 とあるが、この装置とは、具体的にどのようなものか、また、この装置を設置すれば、流水式手洗い設備を設置しなくても良いのか。	従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置とは、蛇口及び消毒剤の噴霧器等をいいます。 なお、臨時施設の飲食店営業取扱要綱別表8で規定する流水式手洗い設備とは、これらに同要綱別表9の貯水設備等に連結したシンクが追加されたものをいいます。 屋台、露店等での飲食店営業では、流水式手洗い設備までは求めないものとしています。
5	臨時施設での飲食店営業取扱要綱	臨時施設での飲食店営業取扱要綱(案)中の 3営業の制限中の (2)食品等の取扱上の制限中の アの例) 麺の水さらしのように調理中に食品や器具類を洗浄する工程があるものとあるが、水の容量が200リットル以上あれば麺の水さらしを十分に行えるものと思慮されますが、この「水さらし」工程特有の衛生上問題点があるのでしょうか。 なお、食品の製造技術が工夫され簡単に水洗したのみで食べられる「日本そば」や「中華めん」もあります。	水さらしの工程については、大量の水を要する調理の一例として挙げたもので、特別な衛生上の危害を想定したわけではありません。
6	臨時施設での飲食店営業取扱要綱	臨時施設での飲食店営業取扱要綱(案)の公衆衛生上必要な営業施設の基準の中で「…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あっては、食品衛生上支障がない構造であり、容量が80リットル以上のものとする。」とされているが、この「給水設備」とは何か。	「給水設備」とは、水を供給するための設備であり、貯水槽を使用する場合は槽(タンク)を、直結の場合は水道等のことです。これらは「施設の必要な場所(流水式手洗い設備や食品等を洗浄するための洗浄設備)」に配管されている必要があります。

番号	要綱名	意見内容	県の考え方
7	臨時施設での飲食店営業取扱要綱	要綱3 営業の制限(2) 食品等の取扱上の制限イで、「生卵の提供は行わない。」とされているが、米飯類等へのトッピングも不可能なのか。	規格基準の設定されている生食用鮮魚介類についても、提供可能としていることから、規格基準の設定されていない生卵については、提供可能と変更します。