

露店等営業取扱要領

1 目的

この要領は、食品衛生法施行細則（平成12年京都府規則第12号）別表第2 第1共通基準 5 その他（8）における公衆衛生上必要な施設の基準の一部を緩和するもののうち、いわゆる露店等営業について必要な事項を定めるものとする。

2 定義

露店等営業とは、簡易な施設を設けて食品を不特定多数の者に対し反復継続して提供し、社会通念上営業と認められる次の形態をいう。

(1) 露店

組立解体できる構造であって、出店の都度運搬、使用する店舗をいう。

(2) 屋台

屋根及び車輪を有し、移動しながら営業する事が可能な店舗をいう。（自動車による営業を除く。）

3 許可業種

露店等営業として認められるものは食品衛生法施行令第35条第1号に規定する飲食店営業とする。

4 取扱品目等

調理、加工の工程が簡易なもので、原則として客に提供する直前に加熱調理する食品とする。ただし、冷蔵、冷凍設備を備える場合は、かき氷の提供も可能とする。

5 施設基準の運用方法

(1) 露店

ア 十分な明るさを確保するとともに、蒸気や熱がこもらない構造設備であること。

イ 屋根及び三方（両横及び後方）を幕等で囲い、前面は器具の配置等により内外を明確に仕切ること。

なお、営業場所が予め特定され、建物の軒先など屋根がある場所で営業する場合は、三方を囲い及び前面を器具の配置等により内外を明確に仕切ること。

また、床面は清掃、散水等によりほこりの発生を防ぐこと。

ウ 食器・調理器具等用の洗浄設備及び手指の消毒・洗浄ができる流水受水式の洗浄設備は兼用でも差支えない。

エ 作業者の手指を洗浄する手洗い設備については、定期的に水栓を消毒することで、再汚染を防止すること。

オ 取扱い食品に応じ、冷蔵又は冷凍設備を設けること。

カ 飲用に適した水を40リットル以上、有蓋、不浸透性でカランの付いた給水タンクに備えること。営業形態などに応じた給水タンクの容量が必要とし、営業者の業務計画を十分聴取し、実態に沿った容量のタンクを整備すること。

キ 使用水量に応じた有蓋の汚水用タンクを設けること。

ク 不浸透性有蓋廃棄物容器を備えること。

ケ 使い捨て食器を使用することが望ましい。ただし、洗浄し再利用するリユース食器を使用する場合はこの限りではない。

(2) 屋台

- ア 十分な明るさを確保するとともに、蒸気や熱がこもらない構造設備であること
- イ 食器・調理器具等用の洗浄設備及び手指の消毒・洗浄ができる流水受水式の洗浄設備は兼用でも差支えない。
- ウ 作業者の手指を洗浄する手洗い設備については、定期的に水栓を消毒することで、再汚染を防止すること。
- エ 取扱い食品に応じ、冷蔵又は冷凍設備を設けること。
- オ 飲用に適した水を40リットル以上、有蓋、不浸透性でカランの付いた給水タンクに備えること。営業形態などに応じた給水タンクの容量が必要とし、営業者の業務計画を十分聴取し、実態に沿った容量のタンクを整備すること。
- カ 使用水量に応じた有蓋の汚水用タンクを設けること。
- キ 不浸透性有蓋廃棄物容器を備えること。
- ク 使い捨て食器を使用することが望ましい。ただし、洗浄し再利用するリユース食器を使用する場合はこの限りではない。

6 公衆衛生上必要な措置の基準

営業者は、食品衛生法第51条第2項の規定により、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号（以下「省令」という。））別表第17及び別表第18の基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

なお、いわゆる露店等営業の特殊性を踏まえ、営業者に対して以下の点に留意するよう指導すること。

- (1) 給水タンクは常に飲用に適する水が供給されるよう、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- (2) 営業開始の都度、給水タンクへ所定の量の給水を行い、営業終了後、給水タンク及び排水タンク内の水を公衆衛生上支障のない方法により廃棄すること。
- (3) 器具等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。
- (4) 取扱品目及び取扱量は、作業場の規模等に見合ったものとする。
- (5) 食品を取扱う作業は、必ず施設内で清潔に行うこと。
- (6) 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。
- (7) 食品の保存は、必要に応じ冷蔵庫やクーラーボックス等を用い、常に適正に行うこと。
- (8) 食品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。

7 営業許可申請

- (1) 営業許可申請は、主たる営業場所を管轄する医療衛生センター各方面担当を通じて保健所長に申請を行うものとする。
- (2) 営業許可申請書には、省令第67条に規定する事項の記載等固定施設に必要な書類に加え、必要に応じて取扱品目の調理工程を添付させること。
- (3) 営業許可申請書（新規、継続）の「施設の所在地」欄には、主に営業を行う予定の地域が行政区まで記載されていること。
例) 京都市中京区、京都市東山区
なお、営業場所が予め特定できる場合は、その所在地及び名称（例：スーパー〇〇××店店頭）等が記載されていること。
- (4) 「主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装」欄には取扱食品が具体的に記載されていること。
- (5) 「業態」欄には「露店」又は「屋台」が記載されていること。
- (6) 営業者が施設を2つ以上有するときは、施設ごとに営業許可が必要であること。
- (7) 「備考」欄には営業を行おうとする区域が記載されていること。

例) 京都府内一円、京都市及び〇〇町内一円

8 許可に関する事務

- (1) 許可は、京都府内において効力を有し、施設ごとに申請書を受理する。営業許可は、医療衛生センター各方面担当を通じて保健所長が許可する。
- (2) 営業許可申請書（新規、継続）を受け付ける際には、施設本体及び設備等を確認すること。
- (3) 営業許可証の営業の種類後に「（露店）」又は「（屋台）」と記載すること。
- (4) 営業許可証の「営業の所在地」欄については、営業区域・場所もしくは京都府内一円と記載すること。
- (5) 営業許可証と共に営業許可済証を交付すること。

9 許可の条件等

- (1) 許可の有効期間
5年とする。
ただし、申請者が5年に満たない営業期間を許可申請したときは、その期間とする。
- (2) 営業の区域・場所
主たる営業区域・場所もしくは京都府内一円とする。
- (3) 許可条件等
必要に応じて、営業施設の状況に係る事柄を備考欄に記載する。
なお、許可条件は必要最小限のものとする。
例) 提供直前に加熱調理する食品に限ります。

10 申請内容の変更等

施設の構造設備、営業区域、取扱食品等営業許可申請事項に変更を生じた場合は速やかに変更届の提出を促すこと。（新規に該当するものを除く。）

11 監視及び行政処分

- (1) 監視は、現に営業している地域を所管する医療衛生センター各方面担当に属する食品衛生監視員が随時監視する。
- (2) 食品衛生監視員は、露店等の構造や公衆衛生上必要な措置の基準等について不備を発見した場合は、基準に合致するよう適切に指導するとともに、行政処分の必要があると認めたときは、当該食品衛生監視員の所属する医療衛生センター各方面担当が保健所長に報告を行う。
報告を受けた保健所長は、許可した医療衛生センター各方面担当に通知する。なお、京都府が許可した施設の場合は医療衛生企画課に通知する。

12 京都府との営業許可の乗入れに関する取り決め事項

「自動車営業及び露店等営業許可の乗入れに関する取決め事項について（令和4年9月14日付4生第500号 保医医第2011号 京都府健康福祉部生活衛生課長、京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課長）」通知のとおりとする。

附則

本要領は、令和4年10月1日から適用する。