

## 露店営業施設指導要領

### 1 目的

この要領は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 55 条第 1 項の規定により栃木県知事の許可を要する営業のうち、露店形態の飲食店営業（以下「露店営業」という。）に係る取扱いを定めることにより、食品の危害発生を未然に防止することを目的とする。

### 2 定義

- (1) 露店営業とは、移動式、組立式等の簡易な施設で食品を調理し、その場で客に喫食させるか、または短時間のうちに喫食されることを前提として提供する営業をいう。
- (2) 現地で行う調理をするための仕込みは、仕込み場所で行う。仕込み場所とは、現地で行う調理ができる状態に処理加工等を行う場所をいう。仕込み場所が営業許可施設以外の場合は、仕込み場所における作業は食材の下処理までとする。

### 3 施設基準

露店営業の施設基準は、食品衛生法施行条例（令和 3 年栃木県条例第 4 号）第 3 条第 2 項の規定により以下のとおりとする。

- (1) 施設は、屋根及び囲い等により屋外からの汚染を防止し、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) 食品を取り扱う区画にあっては、従業員以外のものが容易に立ち入ることができない構造とすること。
- (3) 作業場所は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができる明るさを確保し、必要に応じて照明設備を備えること。
- (4) 水栓及び蓋の付いた容量 20L 以上の飲用に適する水を供給する容器（以下「給水タンク」という）を備えること。また、必要に応じて、水道法（昭和 32 年法律第 177 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（以下「水道事業等により供給される水」という。）又は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。
- (5) 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式の手洗い設備を有すること。
- (6) 廃水容器は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
- (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、汚染の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、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
- (9) 営業場所で器具等を洗浄する場合は、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。ただし、手洗い設備及び洗浄設備は兼用することができる。
- (10) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容

量を備えており、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。

(11) 食品の調理を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、保守及び点検をすることのできる構造であること。

(12) 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

(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。

また、営業場所で使用する食器は、原則として使い捨て容器とすること。

(14) 組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃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使用すること。

(16) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、必要に応じて、温度計、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

#### 4 許可申請及び監視指導

(1) 営業許可申請は、営業施設を通常保管する場所又は主な営業予定場所を所管する保健所長（宇都宮市内を除く）に提出するものとする。

(2) 営業許可申請書の備考欄に、申請に関し必要な事項（予定している取扱食品、施設の保管場所、仕込み場所等）を記載させること。取扱食品は、後述の6取扱食品の項参照のこと。

(3) 許可指令書の余白の部分に許可の条件として、取扱食品（〇〇類等）を記入する。また、取扱食品が3品目を超える場合には、取扱食品に加え「同一営業日に取扱うことができる食品はそのうち3品目までとする」と記入する。

(4) 営業中は許可指令書を携帯し、食品衛生監視員から求められた場合には、速やかに提示すること。

(5) 営業が広域にわたるため、保健所間の連絡を密にし、現に営業している地域を所管する保健所の食品衛生監視員が随時監視するものとする。

(6) 保健所長は、必要に応じて、露店営業施設に対する立入り検査等を行い、公衆衛生上必要な措置の履行状況の確認や、取扱食品、従事者の健康状態、食器、器具等の検査を実施するものとする。

#### 5 営業許可の範囲等

営業が可能な区域は宇都宮市内を除く県内一円とし、許可の有効期間は5年間とする。

#### 6 取扱食品

同一営業日に取扱うことができる食品は、下表を参考に、原則として営業場所において加熱調理を行うもの3品目までとし、衛生的に取り扱うことができる場合に限り、加熱調理を行わない喫茶類、生野菜等の提供をすることができる。

また、作業に必要な設備および作業に必要な水を十分に供給できると保健所が判断した場合に限り、麺を冷やして提供する行為、器具の洗浄を要する品目等を提供することができる。

| 品目     | 食品の例                              | 現地で行う調理  |
|--------|-----------------------------------|--|
| 煮物類    | おでん、煮込み、豚汁                        | 具材を煮込む<br>市販品を加温する   |
| お好み焼き類 | お好み焼き、たこ焼き                        | 具材、水、粉を混ぜて焼く<br>半製品又は市販品を焼く  |
| 焼き物類   | いか焼き、焼きとり、<br>フランクフルト、芋串、<br>焼き餃子 | 具材、半製品又は市販品を焼く   |
| 蒸物類    | じゃがバター、シュウマイ                      | 具材を茹でる又は蒸す   |
| 焼き麺類   | 焼きそば、焼きうどん                        | 市販の麺、具材を焼く   |
| 茹で麺類   | そば、うどん、ラーメン                       | 市販の麺、具材を茹でる<br>・茹でた麺をスープと合わせることは可能だが、スープは当日調整したものを使用する<br>・薬味以外の具材のトッピングは、原則そのまま使用できる市販品に限る<br>※水道直結の流水式洗浄設備等が設置できる場合に限り、麺を冷やす行為を可能とする |
| 揚げ物類   | 唐揚げ、フライドポテト、<br>コロッケ、いもフライ        | 具材を必要に応じて衣をつけて揚げる<br>半製品又は市販品を揚げる  |
| ドッグ類   | ホットドッグ、ホットサンド                     | 具材を挟み必要に応じて焼く<br>・パン類は市販品を使用すること<br>・ホットドッグに挟む生野菜は、市販品（カット済みや消毒済みのもの、あるいは缶詰等）又は適切に洗浄消毒したものに限る  |
| 焼き菓子類  | たい焼き、大判焼き、<br>クレープ、ポップコーン         | 具材、水、粉を混ぜて焼く<br>半製品又は市販品を焼く<br>・クレープのトッピングに用いる生クリームはホイップ済みの市販品を使用する<br>・生野菜や果物は洗浄・加工済みの市販品又は適切に洗浄消毒したものに限る                             |
| 揚げ菓子類  | ドーナツ、チュロス、<br>揚げパン                | 具材、水、粉を混ぜて揚げる<br>半製品又は市販品を焼く又は揚げる<br>・トッピングは市販品を用いる  |
| あめ菓子類  | わたあめ、リンゴあめ、<br>べっこうあめ             | わたあめ機によりザラメからわたあめを作る<br>具材にあめ（市販品）を絡める<br>・果物を使用する場合は、市販品（カット済みや消毒済みのもの、あるいは缶詰等）又は適切に洗浄消毒したものに限る                                       |

|        |  |   |
|--------|--|---|
| 果実チョコ類 | チョコバナナ、パインチョコ、いちごチョコ   | <p>具材にチョコソース（市販品）を絡める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・果物を使用する場合は、市販品（カット済みや消毒済みのもの、あるいは缶詰等）又は適切に洗浄消毒したものに限り</li> <li>・バナナなど清潔な手により皮むきされた果物については、そのまま使用することができる</li> <li>・果物のカットは仕込み場所で衛生的に行う</li> </ul>                                      |
| 米飯類    | カレーライス、牛丼  | <p>炊飯器でご飯を炊く</p> <p>具材を煮て、ご飯と一緒に盛り付ける</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・洗米は仕込み場所で行う</li> <li>・洗米後は衛生的に保管する</li> <li>・炊飯後は摂氏 65 度以上に保温すること</li> </ul>  |
| 喫茶類    | <p>ところてん、甘酒、かき氷</p> <p>※フレッシュジュース、スムージー、削りイチゴ、アイスクリーム（ディッシュアップ又は押し出し式）</p> | <p>市販品を容器に盛り付ける</p> <p>市販品を容器に注ぐ</p> <p>食材を希釈、混合、抽出又は削氷する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・氷は、水道事業等により供給される水若しくは飲用に適する水を用いて製氷されたもの又は市販品を使用する</li> </ul> <p>※ミキサーやかき氷器、ディッシャーなどの洗浄が必要なため、洗浄に必要な水を十分に供給できる給水タンクを用意するか水道直結の洗浄設備等を設ける場合に限り取扱可能</p> |
| 飲料類    | コーヒー、紅茶、清涼飲料水、ビール、日本酒、焼酎   | <p>食材を希釈、混合、抽出する</p> <p>市販品を容器に注ぐ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・氷は、水道事業等により供給される水若しくは飲用に適する水を用いて製氷されたもの又は市販品を使用する</li> </ul>  |

## 7 その他

この要領に定めるもののほか、この要領の施行に関し必要な事項は、別に定める。

## 8 施行期日

この要領は令和 6 (2024) 年 4 月 1 日から施行する。

## 9 経過措置

この要領の施行の際、現に営業許可を受けている施設については、原則として許可有効期限まで従前の例による。