

## 飲食店営業（露店）取扱要領

### 第1 趣旨

この要領は、飲食店営業（露店）（以下「露店」という。）について、適正な指導を行うため必要な事項を定める。

### 第2 対象

この要領の対象は、曳車、屋台及び組立式で移動性のあるもの又は軽自動車（道路運送車両法施行規則第2条の別表第1に定める軽自動車。ただし、二輪自動車（側車付二輪自動車を含む）を除く。）に施設を設けて、食品の調理加工及び販売を行う営業とする。

### 第3 申請及び許可

- (1) 営業許可申請書（新規）の営業設備の大要は、各設備の配置状況を記載した図面を添付するほか、提供する食品を記載すること。
- (2) 軽自動車による露店営業にあつては、車輛番号を記載すること。
- (3) 営業許可にあつて行う施設の調査は、原則として許可対象施設を保健所に運搬したうえで行うこと。
- (4) 露店の所在地については、主たる営業所在地を記載すること。なお昭和60年8月14日付け食第172号静岡県衛生部食品衛生課長通知に基づき静岡県内での営業を認める。

### 第4 営業施設

営業施設の衛生管理については、次の点について特に留意すること。

#### (1) 曳車、屋台及び組立式の露店営業

ア 貯水槽は、無害で衛生的な金属容器（ほうろう引き又はステンレス等耐食性金属材製のもの）若しくは合成樹脂容器とし、使用に便利で安定した箇所に設けてあること。

イ 蛇口は手洗及び食器の洗浄を行う際、豊富に給水できるものであること。

ウ 食器類等の洗浄槽の大きさは、巾、長さともに少なくとも30センチメートル以上のもの又はこれに類似する円形のものであること。

エ 食器、調理器具の保管棚には、戸を設け、防虫防塵棚とするように指導すること。

オ 排水は、洗浄設備からビニール管又はゴム管等適当な導管を接続して処理してあること。またそのまま排出することが不適當な場合は、汚水溜容器を設け処理するよう指導すること。

カ かき氷を調整し、かつ販売する場合は、氷を保管する専用の衛生的な保管容器を設置するよう指導すること。

#### (2) 軽自動車による露店営業

ア 走行中密閉できる構造であること。

イ 貯水槽及び排水受槽は、清掃し易い構造かつ耐久性のあるもので、貯水槽

は無害で衛生的な材質のものであること。

ウ 冷蔵設備を設けてあること。

エ 原材料、製品及び器具等の保管設備は、ほこりの入らない構造の戸棚又は格納箱等とするよう指導すること。

オ かき氷を調整し、かつ販売する場合は、氷を保管する専用の衛生的な保管容器を設置させるよう指導すること。

## 第5 取扱食品

露店営業における取扱食品は「生食用食品（生食用鮮魚介類、寿司、食肉の刺身やタタキ等）を除く」ものとし、次の各事項を参考とすること。

（1）露店営業における取扱食品は、酒類（ビールサーバー等による提供を含む）、かき氷、焼きとり、フライの類、たこ焼、お好み焼、焼きそば、中華そばの類とする。また、きんつば、たい焼、今川焼、クレープ等の菓子製造業類似行為も含むものとする。

（2）食品に使用する氷は、氷雪製造業において製造された氷を使用すること。

（3）べっこう焼、かるめ焼、あめ細工、わた菓子、焼き芋、炒り豆、爆弾あられ、ゆで栗、甘栗、甘酒等極めて単純な加工販売を行うもの及び甘酒を販売するものは、許可対象から除外する。

（4）ゆでがにの販売、氷菓子（アイスクリーム、アイスキャンディー）の製造販売については、認めないものとする。

## 第6 食品衛生責任者

露店営業の食品衛生責任者の設置については、縁日及び祭日等の際に短期間営業（同一場所でおおむね10日程度以内）する者にあつては、浜松市食品衛生法の施行に関する条例（平成12年浜松市条例第91号）第2条第2項に基づき、その設置義務をしんしゃくする。

### 附 則

この要領は、平成9年4月1日から施行する。

### 附 則

この要領は、平成12年4月1日から施行する。

### 附 則

この要領は、平成18年3月1日から施行する。

### 附 則

この要領は、平成24年4月1日から施行する。