

「神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱（案）」、「神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領（案）」、「神奈川県簡易固定型臨時営業の取扱要領（案）」及び「神奈川県臨時出店等における食品の取扱いに関する指導指針（案）」に関する県民意見及び県民意見に対する県の考え方について

1 意見募集期間

令和4年3月18日～令和4年4月17日

2 提出された意見の概要

(1)意見提出者数 10名

(2)意見項目総数 55件

(3)意見の内訳

区 分		延べ件数
ア	「神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱（案）」に関する意見	12件
イ	「神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領（案）」に関する意見	9件
ウ	「神奈川県簡易固定型臨時営業の取扱要領（案）」に関する意見	7件
エ	「神奈川県臨時出店等における食品の取扱いに関する指導指針（案）」に関する意見	9件
オ	「神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領（案）」及び「神奈川県臨時出店等における食品の取扱いに関する指導指針（案）」に関する意見	10件
カ	「神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領（案）」及び「神奈川県簡易固定型臨時営業の取扱要領（案）」に関する意見	3件
キ	その他	5件
合 計		55件

(4)意見の反映状況

区 分		延べ件数
A	新たな要綱等に反映しました。	9件
B	新たな要綱等には反映していませんが、ご意見のあった施策等は既に取り組んでいます。	0件
C	今後の取組みの参考とします。	10件
D	反映できません。	1件
E	その他（感想・質問等）	35件
合 計		55件

整理番号	意見区分	意見要旨	反映区分	県の考え方
1	ア	第2の1に「開催期間が概ね1か月程度を超えない一時的である行事」と記載されていますが、例えば、2月に2日間、3月に2日間行われる行事があった場合、行事の開催期間が合計4日間なので、臨時営業の対象と考えてよいでしょうか。また、行事の開催日が数日にわたり、行事の開催場所が日によって異なる場合、同じ主催者が同じ行事名で同じ目的で行ったとき、開催場所が同じ保健所の管轄内であれば開催場所が異なっても、全ての開催日が同一の行事の範囲と考えてよいでしょうか。	E	2か月のうち4日間であれば、臨時営業の対象行事と考えますが、個別の事案については、ご相談ください。
2	ア	第2の1の(6)の「フードフェスティバル」とは、どのような行事を示しているのかわかりません。もっと具体的に行事の内容を示していただけにないでしょうか。	E	「フードフェスティバル」とは、食品を中心テーマとした食の祭典を指しています。「フードフェスティバル」のほか、「フードフェス」、「食フェス」など呼ばれ一般的な名称として使用されていることから例示として示しました。
3	ア	第2の2の(3)に、「事業遂行能力が十分であると認められること。」とありますが、事業遂行能力が十分であると認められる場合の基準がわかりません。具体的な判断基準を示していただけにないでしょうか。臨時営業の許可で営業可能な行事が判断できなくて困ります。	E	過去に同様な行事の開催実績がある等で判断できるものと考えますが、個別の事案については、ご相談ください。
4	ア	第2の3に、屋台型臨時営業とは、「移動可能な組立て式テント等の施設で行う営業」とありますが、施設基準を満たしていれば、組立て式テント以外で、例えば自動車を利用して、許可を取得することは可能でしょうか。	E	屋台型臨時営業は、屋台での営業について斟酌した施設基準となることから、自動車を利用する場合は、自動車による移動食品営業の許可を受けてください。

5	ア	屋台型臨時営業に使用する組立て式テントを新しいもの買い替えた場合、何か手続きが必要でしょうか。	E	既に許可を取得した屋台の組み立て式テントを買い替えた場合、変更届等の手続きが必要となる場合がありますが、個別の事案については、ご相談ください。
6	ア	屋台型臨時営業に使用する組立て式テントをレンタルすることは可能でしょうか。また、レンタルが可能な場合、レンタル先を変更したときに、何か手続きが必要でしょうか。	E	施設基準を満たす組立て式テントをレンタルすることは可能です。レンタル先を変更した場合、屋台の大きさ等に変更があれば、変更届等の手続きが必要となります。
7	ア	第6の7に記載されている屋台型臨時営業の施設の側壁とは、お客と商品のやり取りを行う前面を除いた3方向の面を示しているのでしょうか。また、屋根や側壁の材質は、具体的にどのようなものであれば認められるのでしょうか。	E	側壁は、ご指摘のとおりとなります。材質としては、雨や風を通さない耐水性のテント素材であれば、基準を満たすものと考えます。
8	ア	第5の3の「営業の禁停止及び法第61条に規定する施設」の「及び」は「並びに」の方が適切ではないでしょうか。	A	ご意見踏まえ、修正しました。
9	ア	第2 定義 「定まっている開催期間で行う断続的な行事」の意味が分からないため分かる表現としていただきたい。また、ここは「ただし」ではなく「なお」ではないか。	C	「定まっている開催期間で行う断続的な行事」とは、行事が行われる日と行われない日がある行事で、終了日が決まっている行事などがあります。また、文章の「なお」ではないかのご意見ですが、「ただし」のままとします。ご意見は今後の取組みの参考とさせていただきます、わかりやすい説明に努めます。
10	ア	第3 営業内容の目安 2 取扱食品 「全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品とする。また、」を「全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品又は」としなないと、「現地で加熱調理する食品又は調理工程が単純な食品」イコール「原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品」になり、調理工程が単純な食品も原則加熱調理が必要になってしまう。	D	調理工程が単純な食品も原則、加熱調理が必要と考えますが、調理工程が単純な食品には、かき氷等があるので、原則、としています。

11	ア	<p>「神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱（案）」に「営業場所は、臨時的な行事の開催場所の範囲内で、固定店舗としての営業許可を受けられない場所（上下水道等に直結する給排水設備の整備が容易にできない場所）とする。」とあるが、食品衛生法第55条では、条例に定める施設基準を満たす場合、都道府県知事等は許可しなければならないとなっているはずだが、営業許可を受けられないとは行政手続法の不許可処分を受ける場合だと思われるので、具体的に条例のどの条文に合わないのか説明してほしい。</p>	E	<p>営業許可を受けられない場合としての例として、食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例第2条で定める別表第1の3（8）に規定する「流水式手洗い設備」を有することが困難な場合があります。</p>
12	ア	<p>「神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱（案）」に「本県と関係自治体間で監視指導の方法、違反判明時の通報体制、行政処分の取扱い等について調整がなされた場合は、本県以外の関係自治体で営業許可を受けた屋台型臨時営業施設については、本県所管域において当該営業ができるものと認める。」とあるが、「第5監視指導、食中毒（疑いを含む。）調査及び行政処分」では、すでに関係自治体の役割をすでに決めてしまっている。関係自治体の役割はまずは市長が決めるもので知事が定めるものではないので、許可の取り扱いと同じように調整後の関係自治体の役割を調整前に一方的に定めるのはやめてほしい。</p>	E	<p>関係自治体の役割については、関係自治体と調整しながら進めています。</p>

13	イ	<p>第2の2の(2)に「清涼飲料水、酒類、氷雪等は、食品衛生法(昭和22年法律第233号)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」との記載がありますが、飲食店営業の調理場にある製氷機で製造した氷は認められないのでしょうか。自動車による営業の場合、固定店舗の飲食店で製造した氷を使用できると思いますが、屋台の場合とルールが違うのでしょうか。</p>	E	<p>屋台型臨時営業と自動車による営業は施設基準が異なることから、ルールも異なります。</p>
14	イ	<p>第3の2の(2)のエに、「給水タンクは、定期的に清掃し、清潔に保ち、給水タンクからは、常に飲用に適する水が供給されること。」と記載されていますが、確実に衛生的な水が供給されるように、使用の都度、給水タンクを清掃したり、給水タンクの水を新しいものに入れ替えたりするよう、もっと具体的に記載した方がよいと思います。</p>	C	<p>屋台型臨時営業においてもHACCPに沿った衛生管理を行うことになり、給水タンクの具体的な清掃については、多様な形態が想定されることから、形態にあった衛生管理が必要となります。具体的な方法は立入検査や衛生管理の記録等で確認することとしますので、ご意見は今後の取組みの参考とさせていただきます。</p>
15	イ	<p>第4の「第4の2で定めた」は「第3の2で定めた」の間違いではないのでしょうか。</p>	A	<p>ご意見を踏まえ、修正しました。</p>
16	イ	<p>第2の2の(3)に「現地で加熱調理しない食品を調理し提供しないこと。」と記載がある一方で、別表の3に「調味、薬味のトッピングを行うことは差し支えないが、市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものをそのまま用いること。」と記載があります。薬味なら、非加熱のものでも、市販品や営業許可を受けた施設等で仕込んだものが使用できるのでしょうか。例えば、トッピングが薬味のネギから、薬味でない野菜に変わった途端、非加熱のままでは提供できなくなるのでしょうか。薬味か薬味でないかで、なぜ同じ野菜なのに対応が変わってくるのでしょうか。何か衛生上の違いがあるのでしょうか。</p>	E	<p>非加熱の薬味を、一般的な常識の範囲内でトッピングとして使用するのであれば、衛生上の危害が少ないと判断しました。薬味ではない野菜については、様々な野菜があり、衛生管理が難しい場合もあるので、加熱して提供することになります。</p>

17	イ	<p>第2の2の(3)に「現地で加熱調理しない食品を調理し提供しないこと。」と記載があることから、本来、調味、薬味のトッピングも現地で加熱調理すべきと考えますが、本当に、別表の3に記載のとおり、調味、薬味のトッピングについては、市販品や営業許可を受けた施設等で仕込んだものであれば、加熱せずにそのまま提供可能なのでしょうか。仮にこれを認めると、サラダ類、酢の物、和え物、漬物等も、少量使用のトッピングの範囲であれば、市販品や営業許可を受けた施設等で仕込んだものを、提供可能とも考えられるのですが、提供しても大丈夫でしょうか。</p>	E	<p>非加熱の薬味を、一般的な常識の範囲内でトッピングとして使用するのであれば、衛生上の危害が少ないと考えます。サラダ類、酢の物、和え物、漬物等については、衛生管理が難しい場合もあるので、メニューとして提供しないこととしています。</p>
18	イ	<p>別表のその他に「※生の果物を用いる場合は、必要に応じて洗浄・消毒されたものをそのまま（清潔な手での皮むき程度は可。）用いること。」との記載がありますが、給水の容量に限りがあるので、手洗いがしっかりできるか心配です。素手でなく、清潔な手袋や器具を使用して作業するよう、記載してもらえないでしょうか。</p>	C	<p>営業者に対し、丁寧な手洗いの実施を指導する他、適切な衛生管理についても指導を行っていきます。</p>
19	イ	<p>別表のドッグ類に「・具材を焼き又は茹で、市販品のパン類と併せる。」との記載がありますが、第2の2の(3)に「現地で加熱調理しない食品を調理し提供しないこと。」との記載があるので、市販のパン類についても、加熱してから提供するという事で間違いはないでしょうか。</p>	E	<p>市販品のパンについては、営業許可施設等で衛生的に製造されていることから、加熱されていなくても、提供可能と考えます。</p>
20	イ	<p>別表のごはん類の「焼き又煮て」は、「焼き又は煮て」の間違いでしょうか。</p>	A	<p>ご意見を踏まえ、修正しました。</p>

21	イ	「神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領（案）」の別表について、「2 原材料の細切や串うち等の仕込み行為は簡易な調理に含まないで、営業許可を受けた施設等で仕込んだものを用いること。」とありますが、お好み焼きに使うキャベツのように、すぐに加熱調理する食材は、屋台でカットすることを認めていただきたい。屋台で衛生的に処理できない食材は、営業許可を受けた施設等で仕込んだほうが良いと思います。	A	使用できる水に制限がある屋台であっても、衛生的に仕込みが行える場合もあると考え、「原材料」の記載を屋台で衛生的な仕込みが困難な「食肉等」と修正しました。
22	ウ	イベントの開催期間中、開催場所の中で、簡易固定型臨時営業の施設であるコンテナハウスを移動させることは可能でしょうか。	E	食品衛生法上は施設に変更がなければ、移動させることが可能です。他の法令による規制については、所管部署にお問い合わせください。
23	ウ	毎年同じ場所で行われるイベントがあった場合、このイベント会場でコンテナハウスを使用し、一度許可を取得すれば、毎年、このコンテナハウスを使って営業することは可能でしょうか。可能な場合、このコンテナハウスを一旦撤去し、イベント開催時にのみ再度持ち込み営業することは認められますか。また、許可を取得してから継続してどの位の年数このイベントに出店することができますか。	E	イベント終了後にコンテナハウス等を撤去することになりますが、個別の事案については、ご相談ください。
24	ウ	第3の2に記載のソフトクリームは、カートリッジ式のソフトクリームであれば提供可能なのでしょうか。どのようなソフトクリームが対象となっているかわかりやすく記載して欲しいです。	C	第3の2に記載のソフトクリームは、液状のソフトクリームミックスを使用し、ソフトクリームマシンで調理する食品の事です。カートリッジ式のアイスクリームは提供可能と考えます。
25	ウ	第3の2に記載の生クリームとあるので、生クリームに当たらないホイップクリームを使って、クレープを提供することは可能ですか。	E	乳製品でないホイップクリームを使用する場合は、泡立て作業等がなくそのまま使用できるものであれば提供可能と考えます。

26	ウ	第3の2に「非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、生クリーム及びソフトクリームは提供しないこと。」とありますが、牛のレアステーキ、温泉卵、スクランブルエッグなど中まで加熱が十分行われていないものも認められますか。	E	調理方法等を確認させていただくことになるので、個別の事案については、ご相談ください。
27	ウ	食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例別表第2の1の(2)のイの(ア)に、「施設は耐水性及び耐久性を有し」とありますが、簡易固定型臨時営業の施設の耐水性及び耐久性はどの程度のものなのでしょうか。耐水性とは水が一切染みないことを示しているのでしょうか。耐久性とはどの程度丈夫であればよいのでしょうか。	E	台風等の大雨や大風ほどではない風雨に耐えられる材質であれば、施設基準を満たすと考えます。
28	ウ	「神奈川県簡易固定型臨時営業の取扱要領(案)」の第3の2に、「ただし、非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、生クリーム及びソフトクリームは提供しないこと。」とありますが、食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例の別表第2の1(2)イに「(非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、生クリーム並びにソフトクリーム以外の食品」と記載されているので、同じ書き方のほうが良いと思います。	A	ご意見を踏まえ、修正しました。
29	エ	第2の3に公共性があるとあるが、公共性とはどのようなものか、もっと具体的にその内容をお示しください。	E	この指針では公共性のある臨時的な行事の定義を、「第3対象行事」で示していますが、個別の事案については、ご相談ください。
30	エ	第3の3の(1)に、「神社・仏閣の縁日・祭礼」とありますが、「神社・仏閣の縁日・祭礼」の主催者は、通常、公共性がある団体ではないので、今後、神社・仏閣が主催の昔ながらの縁日祭礼を行う場合は、屋外での調理を行うために、出店者が臨時営業の許可を取得する必要があるということでしょうか。	E	古くから行われている「神社・仏閣の縁日・祭礼」については、公共性のある臨時的な行事に含めることを想定していますが、個別の事案については、ご相談ください。

31	エ	第4の2の(1)に「届出する目的」とありますが「届出目的」の方が適切ではないでしょうか。	A	ご意見を踏まえ、修正しました。
32	エ	第5の4の(2)に「出店目的が営利目的でない。」との記載がありますが、どの程度の範囲であれば、営利目的でないといえるのでしょうか。儲けを期待せず、材料費と同程度の価格で食品を販売した場合でしょうか。出店者の中には、売上げを生活費にあてている人が多いと思います。「出店目的が営利目的でない。」と規定するのであれば、その定義をはっきりしないと、出店者の大半が許可を取得しないと出店できなくなると思います。	E	第5の4の(2)は、営業許可の対象とみなさなくてよいとする事例です。営利目的かどうかは個別の判断となります。
33	エ	様式3に、「会場での加熱調理作業の内容等」との記載がありますが、調理提供する食品に、加熱しない喫茶類やアルコール類もあるので、「会場での調理作業の内容等」とした方がよいと思います。	A	ご意見を踏まえ、修正しました。
34	エ	第5の1の(4)に清涼飲料水、酒類、氷雪、アイスクリーム類等と記載がある一方で、アイスクリーム類は、第5の1の(5)で、原則提供しない旨、記載があります。どのような場合を想定して、第5の1の(4)にアイスクリーム類が記載されているのでしょうか。	A	第5の1(4)のアイスクリーム類を削除します。

35	エ	<p>第5の4に「(1) 他の行事も含め年間に複数回出店せず、連続しておおむね5日以内の出店である。」と記載がありますが、菓子製造業営業者が自分の店で作った菓子を持ち込み販売した場合、飲食店営業者が自分の店で作った弁当を持ち込み販売した場合、既製品の食品を販売した場合などで、複数の行事に出店するときは、営業に当たるので、行事ごとに営業者自身が届出なくてはいけないということでしょうか。現地で調理するわけでもないのに、その都度営業届を出すとなると、負担が大きいですので、様式4に記載するだけにしてもらえないでしょうか。届出時に保健所から衛生指導を受けるため、食中毒の事故に備えるためなどに、様式4への記載は必要と考えます。</p>	C	<p>菓子販売や弁当販売等の営業届出の方法については、今後の参考とさせていただきます。</p>
36	エ	<p>様式が様式1～6と多すぎます。どのようなときにどの様式を使用するのか、具体的に示していただかないと、使い方がわかりません。</p>	C	<p>今後、記載方法等をホームページ等で示します。</p>
37	エ	<p>第6の模擬店等には、大学の文化祭、企業や福祉施設が開催する祭りなどで、来場者を一切特定せずに、不特定の者が多数参加できる行事も該当するのでしょうか。</p>	E	<p>不特定の者が多数参加するお祭り等の個別の事案については、ご相談ください。</p>
38	オ	<p>別表の2と3に記載されている「営業許可を受けた施設等で仕込んだもの「等」」の等は、具体的にどのような場所を想定していますか。家庭の台所は、衛生上支障があるので、認めない方がよいと思いますがいかがですか。</p>	E	<p>公民館の調理場などの日常的に衛生的に管理されている場所となります。家庭の台所や、衛生上支障がある場所での仕込みは認められません。</p>

39	オ	<p>別表の3に「調味、薬味のトッピングを行うことは差し支えないが、市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものをそのまま用いること。」とありますが、ここでいう調味のトッピングとは、塩コショウなどの調味料、薬味は生又は乾燥のネギ、ごまなどを想定しているのですか。「神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領（案）の第2の2の（3）」と「神奈川県臨時出店等における食品の取扱いに関する指導指針（案）の第5の1の（5）」に、「現地で加熱調理しない食品を調理し提供しないこと。」と記載があるにもかかわらず、調味、薬味のトッピングについては、なぜ加熱しなくてもよいのでしょうか。</p>	E	<p>調味のトッピングとは、塩、コショウなどの調味料、薬味は生又は乾燥のネギ、ごまなどと考えます。通常、加熱調理した場合、食品の安全性が高まることから、指導指針では、原則、加熱しない食品の提供を禁止していますが、衛生的な取扱いをした調味や非加熱の薬味を、一般的な常識の範囲内でトッピングとして使用するのであれば、危害が少ないと判断しました。</p>
40	オ	<p>別表の表中の麺類の欄に、「※薬味以外の具材のトッピングは、原則市販品をそのまま用いること。」とありますが、これは一体どのような意味なのでしょう。トッピングの範囲と考えられれば、薬味以外の例えば「サラダ類、酢の物、和え物、漬物等」でも、営業許可を受けた施設等で仕込んだものは使用できないが、市販品であれば使用できるのでしょうか。</p>	E	<p>具材等の個別の事案については、ご相談ください。</p>

41	オ	<p>神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領（案）の第2の2の（3）に、神奈川県臨時出店等における食品の取扱いに関する指導指針（案）の第5の1の（5）に、「現地で加熱調理しない食品を調理し提供しないこと。」と記載があるにもかかわらず、調味、薬味のトッピングについては加熱しないで提供してよかったり、市販品のパンであれば、焼かずに使用できたりと、例外のルールが多すぎてよくわかりません。このように、例外のルールを作るとパンが他の食品に変わったりするだけで、どのように対応すればよいかわからなくなります。整理し直してもらえないでしょうか。（例えば、肉、魚、卵、野菜、果物は加熱して提供しなくては行けないが、市販品のもので通常そのままの状態で喫食するものは、加熱せずに提供できるなど。）。</p> <p>ちなみに、カートリッジ式のアイスクリームに使用するコーンは、原則どおり、加熱して使わないと使用できないという認識で間違いないでしょうか。</p>	C	<p>市販品は営業許可施設等で衛生的に製造されていることから、トッピングとして使用する食品、ホットドッグなどに使用するパン、カートリッジ式のアイスクリームに使用するコーンについては、その場で加熱を行わなくても、衛生的に取り扱えば、衛生上の支障はないと整理し提供可能と考えます。ご意見を今後の取組みの参考とさせていただきます、わかりやすい説明に努めます。</p>
42	オ	<p>別表の焼菓子類「※クレープのトッピングに用いる具材として、生の野菜、果物及び乳製品は不可とする。」と記載がありますが、乳製品である生クリームの使用は不可で、乳製品に当たらないホイップクリームの使用は可能でしょうか。</p>	E	<p>乳製品でないホイップクリームを使用する場合は、泡立て作業等がなくそのまま使用できるものであれば、適切な衛生管理の下で、提供可能と考えます。</p>
43	オ	<p>別表のアルコール類「※ビールサーバーを使用する場合は、適切に洗浄、消毒されたものを用いること。」と記載がありますが、洗浄消毒する場所はどのような施設を想定しているのでしょうか。家庭用台所は不可と考えてよいでしょうか。</p>	E	<p>公民館の調理場などの日常的に衛生的に管理されている場所となります。ご意見のとおり、家庭の台所や、衛生上支障がある場所での洗浄消毒は認められません。</p>

44	オ	別表のアルコール類に「・市販品の清涼飲料水や酒類を注ぐ。」とありますが、カクテルを作る際に、複数の市販のドリンクをマドラーで混ぜ合わせる程度であれば、認められますか。認められる場合、その旨がわかりやすいように記載してもらえますか。	E	複数の市販のドリンクを使い捨てるマドラーで衛生的に混ぜ合わせるカクテルであれば、提供可能と考えます。
45	オ	神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領（案）と神奈川県臨時出店等における食品の取扱いに関する指導指針（案）の別表で少しずつ例示品目のメニューが違ふのは、何か理由がありますか。特に意味がなければ、例示品目を同じにした方がわかりやすいです。該当箇所は、「喫茶類（かち割り氷）、焼物類（焼きとうもろこし）、茹物・蒸し物類（枝豆、中華まん）、揚物類（フライドチキン、メンチカツ）、あめ菓子類（綿菓子）」です。	E	別表はあくまで例示品目となっていますが、食品衛生責任者が衛生管理を行う営業許可を受けた屋台型臨時営業と食品衛生責任者の設置義務のない臨時出店等を別の取扱食品としています。
46	オ	神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領（案）第2の2の（2）と神奈川県臨時出店等における食品の取扱いに関する指導指針（案）第5の1の（4）に「清涼飲料水、酒類、冰雪等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）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」との記載がありますが、キッチンカーの場合と同じで、飲食店営業の製氷機で製造した氷も認められますか。	E	屋台型臨時営業と自動車による営業は施設基準が異なることから、ルールも異なります。
47	オ	神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領（案）第2の2の（2）と神奈川県臨時出店等における食品の取扱いに関する指導指針（案）第5の1の（4）の規格若しくは基準の若しくは「又は」の方が適切ではないでしょうか。	A	ご意見を踏まえ、修正しました。

48	カ	<p>神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱（案）第3の3に、神奈川県簡易固定型臨時営業の取扱要領（案）第3の3の（1）に、「開缶開栓を行うのみの清涼飲料水及び酒類」とありますが、ビールサーバーによる提供も含まれますか。</p>	E	<p>ビールサーバーによる提供は、開缶開栓を行うのみの酒類と同等に衛生的に取り扱うことができる場合、提供可能と考えます。</p>
49	カ	<p>神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱（案）第4の2に、神奈川県簡易固定型臨時営業の取扱要領（案）第4の1の（2）に、「上下水道等に直結する給排水設備の整備が容易にできない場所」との記載がありますが、「容易に」とはどの程度のものをいうのでしょうか。「容易にできない場所」とは、費用をかけても整備できない場所が該当するのでしょうか。費用の問題で「容易」であるかどうかを判断するのは、「お金がある人は、お金をかけて整備し、通常の固定店舗の許可を取得する。」、「お金がない人は、整備できないので、通常の固定店舗の許可を取得しなくてよい。」となり、不公平に感じますが、いかがでしょうか。</p>	E	<p>費用の大小に関わらず、工事に長期間を要する場合や床等を工事して水道管等につなぐ必要がある場合には、上下水道等に直結する給排水設備の整備が容易にできないと判断します。</p>
50	カ	<p>神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領（案）第3の2の（2）のイに、神奈川県簡易固定型臨時営業の取扱要領（案）第4の2の（2）のイに、「営業場所以外の場所で衛生的に洗浄消毒すること。」との記載がありますが、営業場所以外の場所として、具体的にどのような場所を想定しているのでしょうか。家庭の台所は、衛生上問題があるので、認めない方がよいと思います。</p>	E	<p>公民館の調理場などの日常的に衛生的に管理されている場所となります。家庭の台所や、衛生上支障がある場所での洗浄消毒は認められません。</p>

51	キ	臨時営業の許可調査のやり方は、屋台型臨時営業と簡易固定型臨時営業で、それぞれどのようなやり方を想定していますか。	E	原則として、屋台型臨時営業では、申請窓口である県保健福祉事務所等の庁舎で施設を確認することとし、簡易固定型臨時営業では、行事の会場等で施設を確認することを考えていますが、個別の事案については、ご相談ください。
52	キ	臨時営業の許可申請書の書き方がわかりません。記載例などを示していただけませんか。	C	保健福祉事務所等の窓口等でご案内するように検討します。
53	キ	貴県が従来定めていた縁日祭礼等における臨時営業における届出に変わるものと考えられるが、従来の届出制度をどのように取扱うか説明されておらず、本要綱、本要領等には、若干の違いがあるものが、その違いについて説明がないため、わかるように説明してほしい。また、県全体を規制するものもあれば、保健所設置市は除かれるものもあり、規制の全体像が分からないので、わかりやすく説明してほしい。	C	今回意見募集を行った（案）は、いずれも県所管域を対象としたものです。規制の全体像については、ホームページ等により、わかりやすい説明に努めます。
54	キ	本要綱、本要領等は、法令用語が正しく使用されておらず、主語がない文書や条例に定めていない用語が用いられるなどの問題が見られる。要綱又は要領であっても、立法者の意図を正確に県民に伝えるためには、条文をさらに校正、推敲していただきたい。（正しくないと考える文書の一例：「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、」「道路、公有地又は私有地等」等の法令用語、「神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱（案）の 3 の 2」の条文の意味）	C	条例で全ての用語について定めるのが難しいことから、本要綱、本要領等で使用する用語を含め、丁寧に説明させていただきます。

55	キ	本要綱、本要領等には、給水タンクと記載されているが、条例の貯水設備のことでよいか。貯水設備と給水タンクが違うものを指すのであれば問題はないが、同じものを示すのであれば前問で述べた通り表現に違いを設ける必要はないと思われるが、あえて違いを設けるの理由は何か。	E	貯水設備と給水タンクは違うものを指します。
----	---	--	---	-----------------------