

神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領

第1 目的

この要領は、神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱（以下「要綱」という。）の第7の1の規定により、必要な事項を定める。

第2 営業の制限等

1 取扱品目の制限

屋台型臨時営業で取り扱うことのできる具体的な食品の品目等は、別表のとおりとする。

2 食品等の取扱上の制限

- (1) 営業場所で調理するに当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- (2) 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であり、法第13条第1項の規定により定められた規格又は基準に適合するものに限ること。
- (3) 原則、サラダ類、酢の物、和え物、漬物等の現地で加熱調理しない食品を調理し提供しないこと。

第3 営業の許可等

1 許可申請先

屋台型臨時営業の申請先は、次のとおりとする。

- (1) 営業施設を営業の用に供しない時に、通例保管する事業所等の所在地を所管する保健福祉事務所又は保健福祉事務所センター（以下「保健福祉事務所等」という。）
- (2) 申請者の住所地（法人の場合は、主たる事務所の所在地）を所管する保健福祉事務所等
- (3) (1) 及び (2) が神奈川県所管域でない場合は、主たる営業場所の所在地を所管する保健福祉事務所等

2 公衆衛生上必要な措置

- (1) 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第66条の2に定める基準に基づき指導すること。
- (2) 屋台型臨時営業の特殊性を踏まえ、特に以下の点に留意するよう指導すること。
 - ア 食品、器具、容器包装等は、衛生的に取り扱うこと。
 - イ 営業場所で使用する食器は、原則使い捨て食器とすること。やむを得ず、使い捨て食器以外の食器を使用する場合は、営業場所以外の場所で衛生的に洗浄消毒すること。
 - ウ 営業場所における調理、加工等の行為は、全て施設内で行うこと。
 - エ 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。

- オ 廃水及び廃棄物の処理は、適正に行うこと。
- カ 器具等は、取扱食品等に応じて区別すること。
- キ 取扱品目及び取扱量は、施設の規模等に見合ったものとする。
- ク 冷蔵設備には温度計を設置し、適切に食品の温度管理を行うこと。
- ケ 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。
- コ 営業時間外にあっても、施設を衛生的に保てるように措置を講ずること。
- サ 施設の補修に努めること。

第4 監視指導

保健福祉事務所長等は、必要に応じて、屋台型臨時業者に対する立ち入り検査等を行い、第3の2で定めた屋台型臨時営業の公衆衛生上必要な措置の基準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。

第5 その他

- 1 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。

附則

この要領は、令和4年6月1日より施行する。

別表 屋台型臨時営業の取扱食品

- 1 取扱品目は概ね表の範囲とするが、例示品目以外の食品であっても加熱・調理工程等が類似食品の範囲と認められるものにあつては、同等に取り扱うこと。
- 2 食肉等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ので、現地では市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものを用いること。
- 3 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。

分類	例示品目	簡易な調理として現地でできる範囲
煮物類	おでん、豚汁、煮込み、けんちん汁	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材を煮込む。 ・ 市販品を加温する。
焼物類	焼とり、いか焼、焼き貝、焼き餃子、焼魚、焼き餅	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材、半製品又は市販品を焼く（食肉を焼く場合にあっては、短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさとする）。
お好み焼類	お好み焼、たこ焼、チヂミ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 ・ 半製品又は市販品を焼く。
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ、味噌田楽	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材を茹でる又は蒸す。
麺類	焼きそば、ラーメン、そば、うどん、パスタ類、即席カップ麺	<ul style="list-style-type: none"> ・ 麺、具材を手順に応じて焼く又は茹でる。 ※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用いること。 ※麺を冷やす行為は簡易な調理ではないため、冷やし麺類は不可とする。 ※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。
揚げ物類	フライドポテト、串かつ、唐揚げ、コロッケ、フライドパスタ、揚げ餃子、揚げシュウマイ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材を必要に応じて衣をつけて揚げる。 ・ 半製品又は市販品を揚げる。
喫茶類	おしるこ、コーヒー、かき氷、甘酒、清涼飲料水、紅茶、かち割り氷	<ul style="list-style-type: none"> ・ 品目に応じて食材を希釈、混合、抽出又は削氷する。 ・ 使用する氷は市販品とする。 ・ 清涼飲料水は市販品を容器に注ぐのみとする。 ・ おしるこに使用する具材は、提供直前に市販品の餅又は白玉

		を提供直前に焼いた又は茹でたものとする。
ドッグ類	ホットドッグ、ハンバーガー、ドネルケバブ、タコス	<ul style="list-style-type: none"> ・具材を焼き又は茹で、市販品のパン類と併せる。 ・生の野菜、果物を十分加熱せずに併せることは不可とする。
ごはん類	カレーライス、牛丼、焼肉丼等	<ul style="list-style-type: none"> ・具材を焼き又は煮て、ごはんと併せる。 ※ごはんは、できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。 ※炊飯する場合は、炊飯後摂氏65度以上に保温すること。
焼菓子類	今川焼き、クレープ、たい焼、大判焼き、焼き団子、ベビーカステラ、ピザ、五平餅	<ul style="list-style-type: none"> ・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 ・半製品又は市販品を焼く。 ※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。 ※ピザ生地をこねる、成形する行為は簡易な調理に含まない。
揚菓子類	ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス	<ul style="list-style-type: none"> ・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて揚げる。
あめ菓子類	水あめ、リンゴあめ、べっこう飴、カルメ焼、あめ細工	<ul style="list-style-type: none"> ・具材に市販品のあめを絡める。 ※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。
アルコール類	ビール、日本酒、サワー類、焼酎	<ul style="list-style-type: none"> ・市販品の清涼飲料水や酒類を注ぐ。 ※氷は市販品を用いること。 ※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。 ※生の果物を添えることは不可とする。
アイスクリーム類	アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> ・市販品のカートリッジ式の機械で抽出する。 ※機械・器具等は衛生的に保つこと。
その他	果実チョコ、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> ・具材に市販品のチョコソースを絡める。 ※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

		<p>をそのまま（清潔な手での皮むき程度は可。）用いること。</p> <ul style="list-style-type: none">・レトルト食品を加熱する。
--	--	--