

## 栃木県露店による飲食店営業施設指導要領

### (目的)

第1条 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、露店による飲食店営業（以下「露店営業」という。）について、食品衛生法施行条例（令和3年栃木県条例第4号。以下「施行条例」という。）第3条第2項の規定に基づき、施行条例第3条第1項に規定する営業の施設の基準の一部を適用せず、又は緩和して許可する場合の取扱いを定めることにより、食品に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止することを目的とする。

### (定義)

第2条 露店営業とは、屋台や露店などのような移動式、組立式等の簡易な施設において、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業であって、調理した食品を不特定又は多数の者に、その場で喫食させるか、又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飲食店営業をいう。

### (施設基準)

第3条 法第54条に規定する営業の施設の基準は、施行条例第3条第1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。）第66条の7に定めるところによると規定されているが、露店営業に適用する施設の基準については、省令別表第19第5号ロの簡易な営業をする場合の基準が該当すること。

2 前項の基準適用に当たり、同一営業日に取り扱う食品を原則として営業施設において加熱調理を行うもの3品目以内に限定する営業であって、営業施設において食器や器具の洗浄を要しない場合については、次に掲げるとおり、その一部を適用せず、又は緩和して許可するものとする。

#### (1) 不適用とする基準

ア 省令別表第19第3号イ、ロ及びハの基準を適用しない。

イ 自動車において調理する場合の緩和規定(省令別表第19第5号ハ)を類推適用し、省令別表第19第3号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。

#### (2) 緩和して適用する基準

ア 省令別表第19第1号

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としては、天井、左右両側面及び背面を目的に応じ適当に囲った構造であれば足り、完全に区画することを要さない。

イ 省令別表第19第3号チ

水栓が洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であることを要さない。

ウ 自動車において調理する場合の基準（省令別表第20第1号(1)）を類推適用した上で緩和し、貯水設備の容量の基準を約20リットルとする。

3 前項の規定により許可する露店営業において取り扱うことができる食品については、別表に例示するとおりであり、衛生的に取り扱うことができると認められる場合に限り、加熱調理を行わない喫茶類、生野菜等を提供することができる。

また、作業に必要な設備を営業施設に備えており、かつ必要な水を十分に供給可能であると認められる場合に限り、営業施設において冷やした麺や調理に当たり営業施設において器具の洗浄を要する食品を提供することができる。

(許可申請)

第4条 露店営業の許可申請書は、営業施設を通常保管する場所又は主な営業区域を管轄する保健所を提出先とする。

2 前項の営業許可申請書の備考欄に、審査に当たり必要な事項等（予定している取扱食品、営業施設の保管場所、仕込場所等）を記載させること。

3 第1項の許可申請に対する実地検査は、申請書に添付された営業施設図面に記載された設備が実際に備えられ、施設基準を満たしているかを確認する目的で行うことを踏まえ、特段の事情がない限り、組立式の営業施設の組立てまでは求めないこととする。

(許可条件)

第5条 第3条第2項の規定により露店営業を許可する場合は、許可指令書の余白部分に許可の条件として、取扱食品（〇〇類等）を記載する。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「同一営業日に取り扱うことができる食品はそのうち3品目までとする」等と記載する。また、営業が可能な区域については、宇都宮市を含む「栃木県内一円」とすること。

(監視指導等)

第6条 露店営業の営業施設で行う食品の調理のための下処理加工等の仕込行為は、法に基づく営業許可施設等の衛生を十分確保できる適切な仕込場所で行うよう指導すること。

なお、仕込場所が法に基づく営業許可施設以外の場合には、仕込行為は食材の下処理までとするよう指導すること。

2 露店営業の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、速やかに提示するよう指導すること。

3 営業区域が広域にわたるため、保健所間の連絡を密にし、現に営業している区域を管轄する保健所の食品衛生監視員が必要に応じて露店営業施設に対する立入検査等を行い、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。

(その他)

第7条 この要領に定めるもののほか、この要領の適用に関し必要な事項は、別に定める。

附 則

この要領は、令和6(2024)年6月1日から適用する。

別表

食品分類	取扱食品の例	営業施設で行う調理の例
煮物類	おでん、煮込み、豚汁	例1：具材を煮込む 例2：市販品を加温する
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き	例1：具材、粉及び水を混ぜて焼く 例2：半製品又は市販品を焼く
焼き物類	いか焼き、焼きとり、芋串、 フランクフルト、焼き餃子	例1：具材を焼く 例2：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	例1：具材を茹でる又は蒸す
焼き麺類	焼きそば、焼きうどん	例1：市販の麺に、具材を加えて焼く
茹で麺類	そば、うどん、ラーメン	例1：市販の麺に、具材を加えて茹でる ・茹でた麺をスープと合わせる場合、スープは当日調製したものを使用する ・薬味以外の具材のトッピングは、原則として、そのまま使用できる市販品に限る ※水道直結の流水式洗浄設備等が設置できる場合に限り、麺を冷やすことができる
揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト、 コロッケ、いもフライ	例1：必要に応じて衣をつけて具材を揚げる 例2：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	例1：パン類に具材を挟み必要に応じて焼く ・パン類は市販品を使用する ・ホットドッグに挟む生野菜は市販品（カット等された上で消毒済のもの又は缶詰等）若しく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、 クレープ、ポップコーン	例1：具材、粉及び水を混ぜて焼く 例2：半製品又は市販品を焼く ・クレープのトッピングに生クリームを使用する場合は、ホイップ済の市販品に限る ・生野菜や果物は洗浄・加工済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、 揚げパン	例1：具材、粉及び水を混ぜて揚げる 例2：半製品又は市販品を焼くか揚げる ・トッピングは市販品に限る
あめ菓子類	わたあめ、リンゴあめ、 べっこうあめ	例1：わたあめは、わたあめ機でザラメから作る 例2：リンゴあめ等は、具材にあめ（市販品）を絡める ・果物を使用する場合は、市販品（カット等された上で消毒済のもの又は缶詰等）若しく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>例1：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（カット等された上で消毒済のもの又は缶詰等）若しくは適切に洗浄消毒したものに限り</li> <li>・バナナなど手で衛生的に皮むきできる果物については、そのまま使用できる</li> <li>・果物のカットは仕込場所で衛生的に行う</li> </ul>
米飯類	カレーライス、牛丼	<p>例1：炊飯器でごはんを炊く 具材を煮て、ごはんに盛り付ける</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・洗米は仕込場所で行う</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</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>例1：市販品を容器に盛り付ける 例2：市販品を容器に注ぐ 例3：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、ディッシャーなどは洗浄が必要なため、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、取扱い可能</p>
飲料類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、ビール、日本酒、焼酎	<p>例1：食材を希釈、混合、抽出する 例2：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>