

特殊形態で営業する施設の取扱いの見直しについて

○背景

県内でも多くの観光客を招き地域活性化につなげるため、食による町おこしが盛んに行われている。

露天商やマルシェの出店など、明らかに営業に該当するものにあつては、特殊形態で営業する施設の取扱い要領に基づき、衛生上支障の無い範囲において施設・設備の緩和基準を定め、取扱品目を制限した上で運用しているところである。

しかし、県の取扱要領は、長年に渡り整理ができておらず、近年の事業形態、設備の進歩、また、社会情勢等に一部そぐわない状況が見られることから、徳島県規制改革会議からも指摘を受けているところである。

○規制改革会議

第2次提言（平成29年9月8日提言）

イベント開催時の飲食提供について、衛生対応の一定の担保を条件として、

- ・提供品目の拡大を行うこと、
- ・特定の場所において反復継続して出店する者について長期間の許可を可能とすること

○対応

食中毒等の危害防止・食の安全安心を前提としつつ、食による地域振興の観点から、この度、調理工程の危害を考慮した上で特殊営業の取扱いについて検討を行っていく。

- ①イベント等短期営業のみ提供可能であった品目について、調理工程の確認等により、衛生担保がとれる場合は5年の許可（露店・自動車での提供）を可能とする。
- ②設備基準によって提供可能な品目について基準に応じた柔軟なものとする。

食品の営業に関する規制 ～食品衛生法～

・公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設には、県が必要な基準を定める

→ 飲食店営業ほか34業種について、基準に適合した施設で許可する

・「営業」とは、業として食品等を製造・加工・調理・販売等すること。

・「販売」には、不特定又は多数の者に対する販売以外の授与が含まれる。

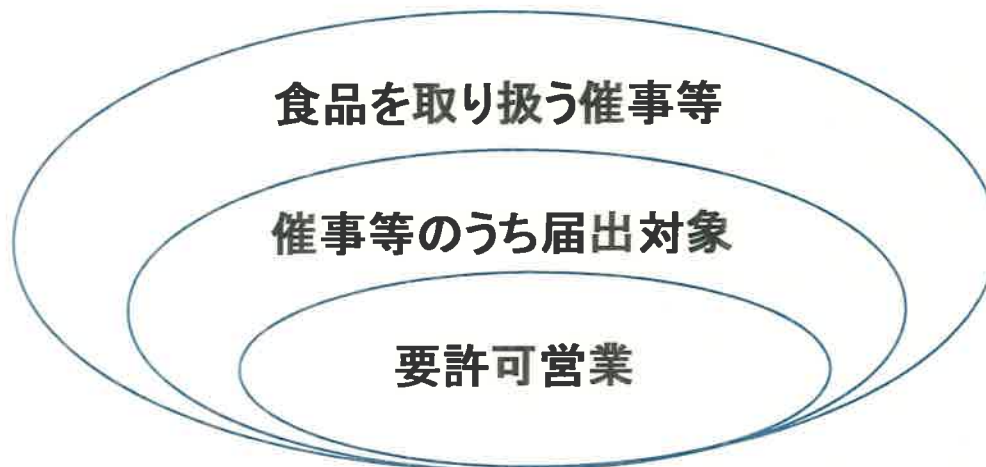
・「業として」とは、同種の行為を反復継続して行うこと。

→ 営業の34業種に該当するかにより、許可の要否を判断

① 許可を取得

② 事前に届出(業でない)

③ 許可不要品目のみ



「許可」でも「届出」でも、
食品を提供する限り
衛生的に行うのは同じ！

食品の営業に関する規制 ～ 特殊営業 ～

	施設の構造	営業場所	給水設備	冷蔵設備	取扱い品目
通常の許可	建物	固定	水道	冷蔵庫	制限なし
自動車営業	自動車	県下一円	ポリタンク*	クーラーボックス	制限あり 営業場所が移動する ため、より厳しい
露店営業 (5年許可)	組立式テント	県下一円	ポリタンク*	クーラーボックス	
臨時的季節的 営業(6月以内)	建物/ 組立式テント	固定	水道/ ポリタンク*	冷蔵庫/ クーラーボックス	制限あり

*ポリタンクは蛇口付きとし、手指及び器具洗浄用に『飲用適の水40L以上』を用意する。
(ただし、自動車営業のうち、乳類、包装魚介類・食肉の販売についてはこの限りでない。)

近年の

- ・業態の変化・・・露店営業でも場所一定、組立式の parasol で『マルシェ』出店
- ・取扱い品目の多様化・・・肉フェス等イベントが全国各地で開催
に対応できていない

特殊営業については、現在、ほぼ一律に品目を制限している



場所や設備等に応じた許可条件(取扱品目)とする必要性がある

営業許可の種類

基本


■ 一般営業施設 固定施設

- …「食品衛生法施行条例」により、業種ごとに施設の構造・設備基準を規定

特例

■ 特殊形態営業施設

- ・露店営業 露天商など
- ・臨時的季節的営業 海の家、イベント、マルシェなど
- ・自動車での移動調理、販売営業
 - …「特殊形態で営業する施設の取扱要領」により、営業種別、施設・設備、取扱品目、許可期限等を規定



原則は一般営業施設と同様条件が必要だが、施設の特異性を考慮し、衛生上支障のない範囲において基準緩和、運用方法、取扱食品の制限を定め、食中毒を防止する。

特殊営業許可に関する見直しについて ②

営業許可の違い(現行)

露店営業

露天商、マルシェ、日曜市
など

- ・ 施設の組立、解体を短期間に反復継続
- ・ 屋外でのテントによる営業が主
- ・ 5年間の営業許可
- ・ 県下一円
 - 毎回の施設確認が困難なため、
①調理加工が簡単で
客に提供する直前に加熱処理するものに限る

★公衆衛生上必要な場合は、営業の区域、場所を制限する

臨時的季節的営業

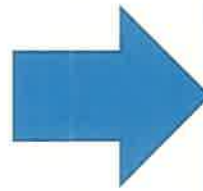
海の家、イベント、
マルシェなど

- ・ 営業期間が6ヶ月以内のもの
- ・ 屋外でのテントによる営業や簡易施設
テントや施設を撤去したら廃業となる
- ・ 営業場所は固定
 - 毎回、施設確認ができるため、
露店営業の①に加えて、米飯やレトルトの盛り付けも
提供可能としている。
 - ↔ 施設の撤去の都度、許可を取る必要がある。

特殊営業許可に関する見直しについて ③

時代背景

- 提供食品の多様化
- 調理加工設備の機能向上
- B級グルメブーム
- 食による町おこし
- 大規模食中毒の発生



食中毒防止のため、
衛生を担保しつつ、
時代背景に応じた許可の
見直しが必要

HACCPの考え方による衛生管理(原則1:危害分析)

見直しのポイント

- ① 調理加工工程
の危害分析
- ② 食中毒防止の
三原則
つけない、
ふやさない、
やっつける

①危害の抽出

工程ごとに、どのような危害要因が潜んでいるか
(例)加熱工程:病原微生物の生存

②発生要因の特定

危害が、どのような原因により起きるか?
(例)加熱不足により病原微生物の生存の可能性
がある

③防止措置の特定

危害発生を防止するための措置は?
(例)適切な殺菌温度と時間で管理する

特殊営業許可に関する見直しについて ④

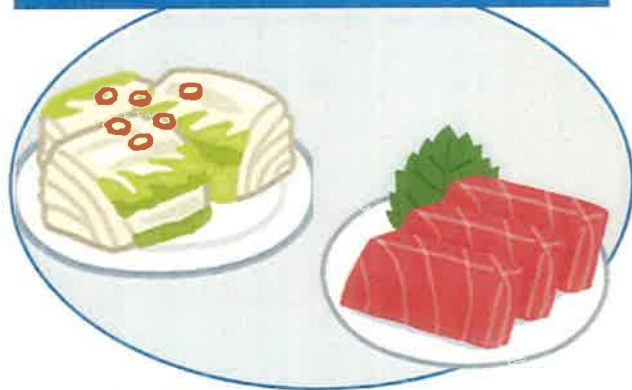
参考：飲食店におけるHACCPの考え方による衛生管理

重要管理のポイント

まず、3つのグループに
メニューを分類

- 第1グループ 非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）
- 第2グループ 加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）
- 第3グループ 加熱後冷却し再加熱するもの、又は、
加熱後冷却するもの

非加熱のもの



加熱するもの

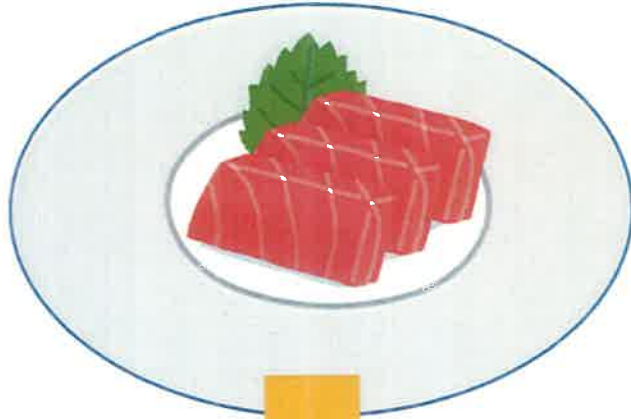


加熱、冷却するもの



特殊営業許可に関する見直しについて ⑤

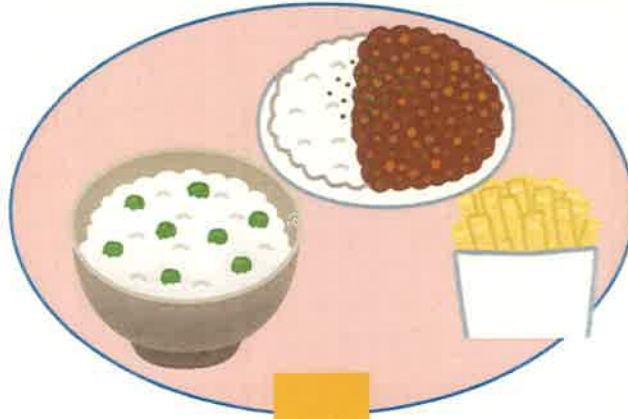
非加熱のもの



加熱工程がなく、食中毒細菌をやっつけられない
→「つけない」、「ふやさない」ことが重要

屋外などの簡易設備では衛生管理が困難

加熱するもの



最終加熱工程で食中毒菌をやっつける
以降の工程で「つけない」、「ふやさない」ことが重要

手作業がない、保温設備を有するなど衛生管理が可能

加熱後、冷却するもの



最終加熱工程で食中毒菌をやっつける
以降の工程で「つけない」、「ふやさない」ことが重要

十分な飲用適の水の確保により、衛生管理が可能

特殊営業許可に関する見直しについて ⑥

見直しのポイント

加熱するもの

現行

臨時的季節的営業のみ

- ・米飯の盛り付け
- ・レトルト食品・冷凍食品の調理
盛り付け
- ・汁物 など

改正案

露店営業や自動車営業でも「可」

最終加熱が確実に行われること
加熱工程以降の、衛生的な保管が
できること

加熱後、冷却するもの

現行

特殊形態営業施設では不許可

- ・そうめん、冷やしうどん など

改正案

臨時的季節的営業のみ「可」

衛生的な水の確保など、
施設設備の確認をその都度行う