資料５－１

徳島県危機管理部消費者くらし安全局安全衛生課

特殊形態で営業する施設の取扱いの見直しについて

特殊形態とは
　テント、屋台、自動車、海の家など
食品衛生法第51条の規定による営業施設の基準については、食品衛生法施行条例で定めるところであり、営業者は原則として一般営業施設（固定施設）と同等の基準を遵守しなければならないが、特例措置として、営業形態等の事情により、施設基準、運用方法、取扱食品の制限等を定め、許可条件を緩和している。

○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

食品の調理工程等における「食中毒リスク」を検証し、改正案について、「徳島県食の安全安心審議会」及び「安全性評価部会」に諮った上、「特殊形態で営業する施設の取扱要領」を改正し、平成３０年７月１日から施行している。

○改正内容

（１）イベントにおける取扱品目の制限について

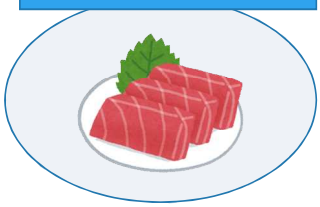
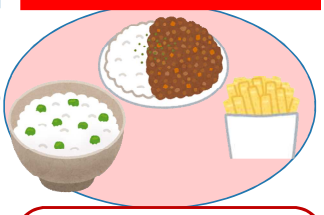
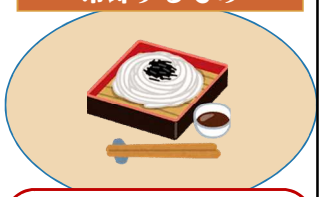
設備や調理工程を勘案し、これらに応じた柔軟なものとした。

（２）定期的かつ特定の場所における許可について

許可にあたり、保健所食品衛生監視員が施設確認を実施する、短期営業の「臨時的季節的営業」でしか提供を認めていなかった品目について、調理工程を確認すること等により、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）を可能とした。

特殊営業許可に関する見直しについて　①

食中毒防止の三原則：食中毒菌を「つけない」、「増やさない」、「やっつける」

非加熱のもの	加熱するもの	加熱後、冷却するもの
		
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	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	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
屋外などの簡易設備では衛生管理が困難	手作業がない、保温設備を有するなどで衛生管理が可能	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　②

見直しのポイント＝調理工程と設備に応じた提供メニュー

現行	改正案
非加熱のもの	
特殊形態営業施設（露店・臨時的季節的・自動車）では認めない	
加熱するもの	
露店・自動車営業では認めない ・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	新 **露店・自動車営業も条件を付けて「可」** ・食品の保管（保温、冷凍、冷蔵）が適切に行われること。 ・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等
加熱後、冷却するもの	
特殊形態営業施設では認めない ・そうめん、冷やしうどん　など	新 **臨時的季節的営業のみ「可」** ・衛生的な十分量の水の確保（水道設備と排水設備） ・保健所が施設設備の確認を許可の都度行う