

# 屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱等の策定について（イメージ）

## 1 食品衛生法の改正の背景・趣旨

食をとりまく環境の変化や国際化等に対応して、食品の安全を確保する必要性

### ① 施設基準（ハード面）

厚生労働省令で定める基準を参酌して、都道府県が条例で規定

### ② 管理運営基準（ソフト面）

法制化され、HACCPに沿った衛生管理が制度化

## 2 改正食品衛生法等の施行に伴い必要となる規定

### 【①施設基準（ハード面）】

#### 法第54条（営業施設の基準）

都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業であって、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、**条例**で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

#### 食品衛生法施行条例第2条

・法第54条に規定する施設の基準：別表第1及び別表第2  
・営業の形態その他の特別の事情により公衆衛生上支障がないと認めるときは、**これらの基準を緩和し、又はその一部の適用を除外することができる。**

### 【②管理運営基準（ソフト面）】

#### 法第51条（一般衛生管理、重要工程管理のための取組の基準）

厚生労働大臣は、営業の施設の衛生的な管理その他**公衆衛生上必要な措置**について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- ・一般的な衛生管理
- ・特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに沿った衛生管理）

一部の規定については、地域の状況を踏まえ都道府県等が条例、要綱等で規定

#### **屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱【新設】**

一定の食品のみを取り扱うことを許可の条件とした、屋台、露店等の移動式、組立式等の簡易な施設での営業に係る取扱いを規定

#### **臨時施設での飲食店営業取扱要綱【新設】**

一定の食品のみを取り扱うことを許可の条件とした、短期間のイベント等の開催期間に一時的に設けた簡易な施設での営業に係る取扱いを規定

#### **食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な措置の基準に関する取扱要綱【新設】**

- ・食品衛生責任者の資格要件、養成講習会のプログラム
  - ・ふぐの処理を行う者の規定
  - ・井戸水等に係る検査項目・検査頻度
  - ・検便の取扱い
- 等

#### **行事における食品の取扱いに関する指導指針【改正】**

営業に該当しない者も含め、学園祭等の行事において不特定多数の者に食品を販売等する場合における届出様式や衛生管理の方法等を規定

営業者

営業者以外