

食品衛生上のルール等について

令和5年3月16日

屋台営業候補者講習会資料

屋台では生ものは提供できません
(さしみ・酢の物・サラダなど)
※違反すると厳しく処分されます
福岡市保健所

1 屋台営業について

(1) 固定店舗の施設基準を特例で緩和している。

固定店舗に比べ衛生の確保が難しいため、提供食品に制限がある。

(2) 提供できる食品

①簡易な調理加工により、提供直前に十分に加熱した食品

②飲料（市販の清涼飲料水）、酒類

※違反すると営業停止等の行政処分の対象

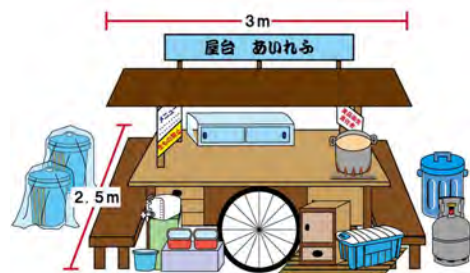
○提供できる食品	×提供できない食品
焼き鳥、おでん、ラーメン、焼きラーメン、天ぷら、唐揚げ、鉄板焼き、餃子、もつ煮込み、焼き魚、チャーハン、ソフトドリンク、瓶ビール、生ビール、焼酎（ロック、水割り、お湯割り） など	生もの・中心部まで十分加熱していない食品 刺身、サラダ、トマトスライス、漬け物、鶏のレア焼き、炙り〇〇、板わさ、たこわさ、酢の物、枝豆、冷奴、大皿料理（再加熱なし）、明太イワシ・明太卵焼き（明太子が半生）、アイスクリーム など

※メニューの数はクーラーボックスの容量等を考慮して決めてください。

(3) 認められない行為

デリバリー、テイクアウト

※利用者から要望があっても断る



(4) 調理、盛り付け、食器洗浄等の作業

①屋台内（3.0m×2.5mの屋根、区画で囲まれた範囲）で行う。

②食肉類、魚介類の下処理は屋台では行えません。

上下水道及び流し等を備えた衛生的な環境の仕込み場所で事前に行ってください。

2 営業許可の手続き

(1) 許可申請（飲食店営業（ろ店営業））

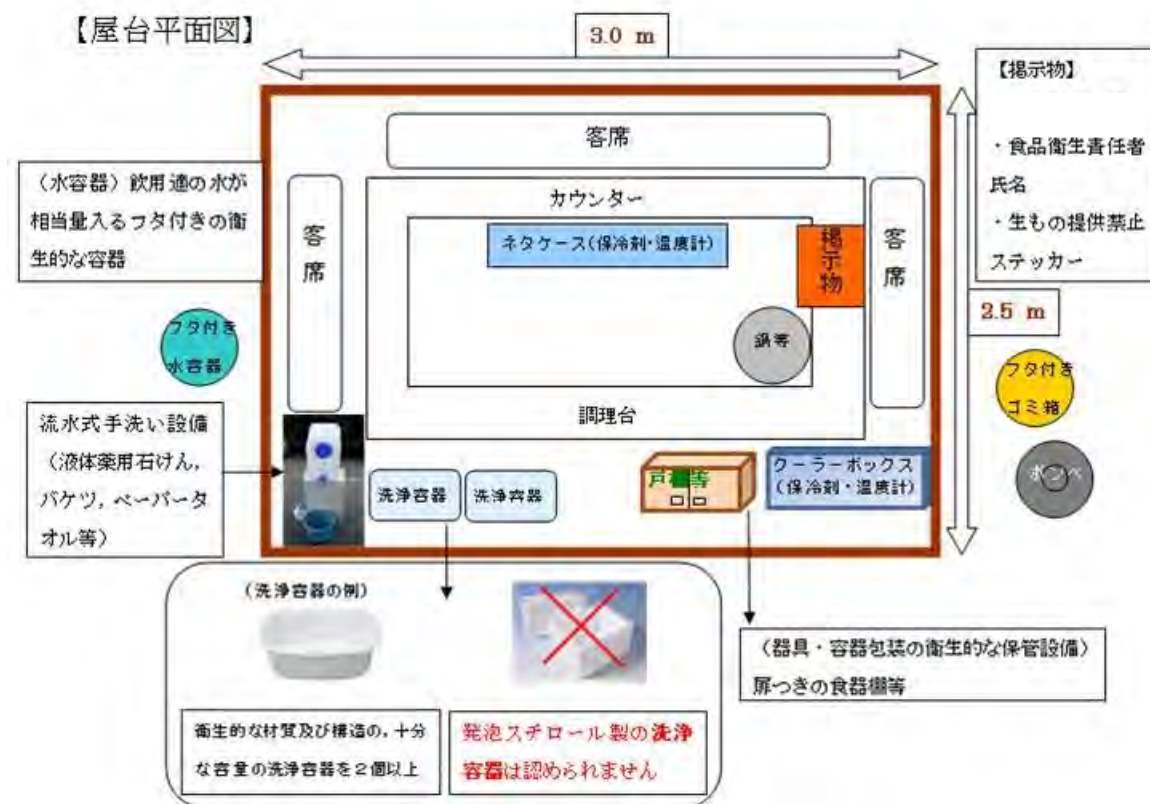
申請先：営業場所の区衛生課窓口

申請手数料：16,600 円

添付書類：営業所の案内図、営業施設の図面、取扱品目及び調理方法、食品の仕込み場所、施設の保管場所など

(2) 現地確認（必要な設備が整っているか確認します。）

- ①雨風を防げる構造であること
- ②器具等の保管設備
- ③消毒薬を備えた手洗い設備
- ④温度計を備えた冷凍又は冷蔵設備
- ⑤洗浄容器 2 個
- ⑥水を相当量貯水できる蓋つきの容器（水道を引く場合は不要）
- ⑦耐水性で蓋つきのごみ箱



(3) 許可

現地確認で問題がなければ、後日営業許可書を交付します。

3 食品関係業者が行うべきこと（義務）

（詳しくは区衛生課にお問い合わせください）

（1）HACCP に沿った衛生管理

（2）食品衛生責任者の設置※

（3）実務者講習会の受講（食品衛生責任者）

*屋台営業者向け講習会は別に開催されます。

（4）従事者の衛生管理

- ・食品取扱従事者の健康チェック
- ・下痢などの症状の有無、手指のキズの有無
- ・清潔な服装
- ・調理場での喫煙禁止

（5）調理施設及び関連設備の清潔保持

- ・調理器具の洗浄消毒
- ・クーラーボックス、給水タンク、電気ポット等も定期的に洗浄
- ・食器類の衛生的な保管

※食品衛生責任者の要件

調理師、製菓衛生師などの資格又は食品衛生責任者養成講習会の受講。

食品衛生責任者養成講習会

福岡市食品衛生協会が開催

受講料：10,000 円

申込方法：<https://www.fsyokukyou.com/school/school01.html>

4 食中毒予防

(1) 福岡市での食中毒発生状況（令和2年度）

病因物質	発生件数	患者数
アニサキス	29	29
カンピロバクター	10	31
合計	39	60

(2) 食中毒予防3原則

<u>つけない</u>	清潔（二次汚染防止）：手洗いの徹底、調理器具の洗浄消毒 *専用の手洗設備を備え、しっかり手を洗いましょう。 *まな板等の調理器具は熱湯や消毒液で消毒しましょう。
<u>増やさない</u>	時間・温度：適切な管理 *ネタケース、クーラーボックスに温度計を備え、よく冷えているか（10℃以下）確認しましょう。
<u>やっつける</u>	加熱：食品の内部までしっかりと（中心温度75度1分以上）

※ペーパータオル・せっけんの未設置等手洗設備に関する不備が多く見られます。

手洗は食中毒予防の基本です。加熱前の生の食材に触れたあと等、必ず手を洗いましょう。

(3) 屋台で特に注意が必要な食中毒

病原微生物	原因・対策
ノロウイルス	人からの二次汚染・二枚貝の加熱不足 →手洗いの徹底・食材の十分な加熱（つけない・やっつける）
カンピロバクター	焼き鳥の加熱不足・食材（特に鶏肉）からの二次汚染 →食材の十分な加熱・器具類の洗浄徹底（やっつける・つけない）
黄色ブドウ球菌	ラーメン等の麺類の不衛生な保管、温度管理・手指からの汚染 →食材の温度管理・手洗いの徹底（ふやさない・つけない）
サルモネラ属菌	肉、卵の加熱不足・食材（肉、卵）からの二次汚染 →食材の十分な加熱・器具類の洗浄徹底（やっつける・つけない）
ウェルシュ菌	おでん、スープ等、事前に仕込む食品の温度管理不良、再加熱時の加熱不足 →食材の温度管理・十分な加熱（ふやさない・やっつける）

5 食中毒の発生

⇒営業停止などの行政処分の対象となることがあります。

また、被害者への補償等のために食中毒保険、食品営業賠償共済等に加入することをお勧めします。

6 苦情発生状況（食品衛生に関するもの）

年度	件数	内容
令和元年	3	・ゴキブリの発生 ・体調不良 ・屋台での下処理
令和2年	1	・提供食品
令和3年	1	・提供食品

7 営業許可に関する相談・申請先

地区	連絡先
天神中央、渡辺通、長浜	中央区保健福祉センター衛生課食品係 住所：中央区舞鶴2-5-1 あいれふ6F 電話：092-761-7356
昭和通、清流公園	博多区保健福祉センター衛生課食品係 住所：博多区博多駅前2-8-1（6F） 電話：092-419-1126