

屋台の規制と監視指導状況について【食品衛生関係】

1 規制の現状

固定店舗と屋台の取扱いの相違

①施設基準（主な規定を抜粋）

- * 施設基準は、福岡県食品衛生法施行条例で規定されている。
- * 屋台の基準は、同条例第2条の「福岡県知事は基準を緩和できる」旨の規定が適用されたもの。

《屋台・固定店舗ともに類似の規定があるもの》

項目	屋台	固定店舗
○構造設備	風雨を防ぐことができる構造で、清掃しやすく十分な明るさを保つ構造又は設備が設けてあること。	・営業施設の周囲の構造は、排水が良く、清掃しやすいものであること。 ・営業施設は、住居その他と区画すること。 ・営業施設の天井及び内壁は、平滑で清掃しやすい構造のものであること。 ・営業施設内の明るさは、五十ルクス以上であること。 ・調理場は、客席その他と区画すること。
	消毒液を備えた流水式手洗い設備が設けてあること。	製造所等には、食品取扱者用の流水式手洗い設備及び手指の消毒設備が設けてあること。
	器具類の洗浄を行うため、十分な容量の容器が二個以上備えてあること。	・製造場等には、原材料、器具及び容器類を洗浄するための流水式洗浄設備が設けてあること。 ・洗浄槽は二槽以上とし、熱湯又は洗浄消毒の設備が設けてあること。
○給水	飲用に適した水が相当量貯水できる有がい衛生的な容器があること。	・給水設備は、水道水又は次のいずれかに該当する者（略）が行う検査において、飲用に適すると認められた水を豊富に供給することができるものであること。 ・水道水以外の水を用いる場合は、その水源が（略）衛生上支障のない位置にあり、給水に係る設備は、外部から汚染されるおそれのない構造のものであること。

屋台の規制と監視指導状況について【食品衛生関係】

固定店舗と屋台の取扱いの相違

①施設基準（主な規定を抜粋）

《固定店舗に規定があり、屋台に規定がないもの》

項目	屋台	固定店舗
○床、窓等の構造	屋台には規定なし	・営業施設の床は、不浸透性材料で作られ、排水が良く、かつ、清掃しやすい構造のものであること。ただし、水を使用しない場所においては、厚板等を使用することができる。 ・営業施設の窓、出入口、排水口等外部への開口部には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けてあること。 ・製造場等は、通風、換気が良く、蒸気等の排除設備が設けてあること。
○大型器具等		・営業施設内の動かし難い器具は、清掃及び洗浄しやすく、食品等の移動を最小限にする場所に配置すること。 ・営業施設内には、器具を洗浄消毒するための熱湯、蒸気等を供給できる設備が設けてあること。
○トイレ等		・便所は、衛生上支障のない位置に設けてあること。また、ねずみ、昆虫等の侵入及び臭気を防ぐ設備並びに流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けてあること。 ・客用便所は、調理場に影響がない場所に置くこと。また、専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けてあること。 ・適当な場所に客用の手洗設備が設けてあること。

屋台の規制と監視指導状況について【食品衛生関係】

固定店舗と屋台の取扱いの相違

②許可条件(提供食品)

* 屋台は施設基準が緩和されているため、許可条件として提供できる食品が制限されている。

屋台	固定店舗
(1)市長が指定した種類の食品以外のものは提供しないこと。 (2) (1)の食品のうち市長が認める食品以外のものは、提供する直前に十分加熱すること。	取扱食品の制限なし

③監視指導状況

* 屋台は重点的に監視指導を実施する事項と位置づけられており、居酒屋クラスの固定店舗と比較すると、屋台に対する監視頻度は高い。

項目	屋台	固定店舗
実施体制	2名1組体制で監視	基本的に1名で監視
監視頻度	2～3回以上/年* *「福岡市食品衛生監視指導計画」で重点的に監視指導を実施する事項として屋台を規定	・飲食店(居酒屋等)…1回以上/1年～数年 (参考) ・大量調理施設(ホテル・弁当屋等)…2回以上/年 ・飲食店(スナック等)…実情に応じて随時

屋台の規制と監視指導状況について【食品衛生関係】

固定店舗と屋台の取扱いの相違

④監視指導の内容

*** 監視指導の内容で、屋台が固定店舗と異なるのは、許可条件の遵守状況を確認する点。**

項目	屋台	固定店舗
チェック項目	一般的な衛生管理（公衆衛生上講ずべき措置の基準に規定される事項）や施設基準の遵守状況等を確認	同左
	・許可条件（生ものの提供禁止）の遵守状況を確認	なし

⑤行政処分（営業停止*）

*** 行政処分が適用される違反内容で、屋台が固定店舗と異なるのは、許可条件違反が適用される点。**

項目	屋台	固定店舗
主な違反内容	（食中毒を起こすような）不衛生な食品を提供したとき	同左
	許可条件（生ものの提供禁止）に違反したとき	なし

* 営業停止処分を行った場合は、ホームページや報道機関に施設名等の公表を行っている。

《平成 22 年度監視指導の実績》

・監視指導のべ件数：386 件、口頭指導 125 件、文書指導 3 件

屋台の規制と監視指導状況について【食品衛生関係】

2 課題

苦情の発生

○生ものの提供や悪臭等に関する苦情が年2～5件発生している。
→管轄する保健所が速やかに現地を調査し、営業者に指導を実施。

指導の困難さ

○生ものの提供状況を確認するために、遅い時間の監視等も実施しているが、遠方からは提供状況を確認することが難しいこと、客の協力が得られない等の理由で“現認”することが難しい状況にある。
→行政処分を行うには、違反事実を証する物件等として、実際に客に提供された現場を押さえる等の必要がある。

屋台に特化した処分強化の困難さ

○食品衛生法における行政処分は、違反内容の重大性や危害除去等を基に決定する必要がある。屋台のみに対し行政処分を強化することは、固定店舗の違反状況等との比較衡量上、裁量権の逸脱・濫用の可能性がある。

屋台の規制と監視指導状況について【食品衛生関係】

3 今後の施策の展開案

《基本的な考え》

屋台で提供される食品の安全性を確保するのは第一義的には屋台営業者の責任である*ことから、屋台営業者の自主管理体制を強化し、それについて行政が支援を行う。

* 食品安全基本法第8条：食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

屋台営業者の自主的な取り組み

食品衛生指導員の増員

すべての屋台が屋台組合及び食品衛生協会に加入することとし、各組合は、10施設当たり1名食品衛生指導員*を配置する。

* 食品衛生指導員制度は、営業者の自主的な衛生管理を支援することを目的として（社）食品衛生協会が制度化したもので、委嘱された食品衛生指導員が施設の巡回指導や食品衛生の普及活動、行政機関との連携などを行っている。

屋台3組合合同の「屋台110番」設置

現在、福岡市移動飲食業組合のみが設置している「屋台110番」を屋台3組合合同で設置する。

指導員の点検結果の公表

食品衛生指導員は定期的に担当屋台の衛生状況を点検することとし、その結果を食品衛生協会のホームページで公開する。

行政の支援

食品衛生指導員に対する研修、アドバイス等を行う。

食品衛生に関する通報があった場合は、保健所の食品衛生監視員が調査に同行する等、食品衛生指導員の指導等に協力する。

福岡市のホームページでも公開する。