

屋台営業者の皆さまへ

12月から
採点監視を
実施します。

平成25年9月から福岡市屋台基本条例が施行され、以下のものについては屋台営業の許容範囲に設置することができるようになりました。

(1) 市が認める屋台営業の許容範囲に設置できる主な器材例

ごみ容器、 ビールケース、 ガスボンベ

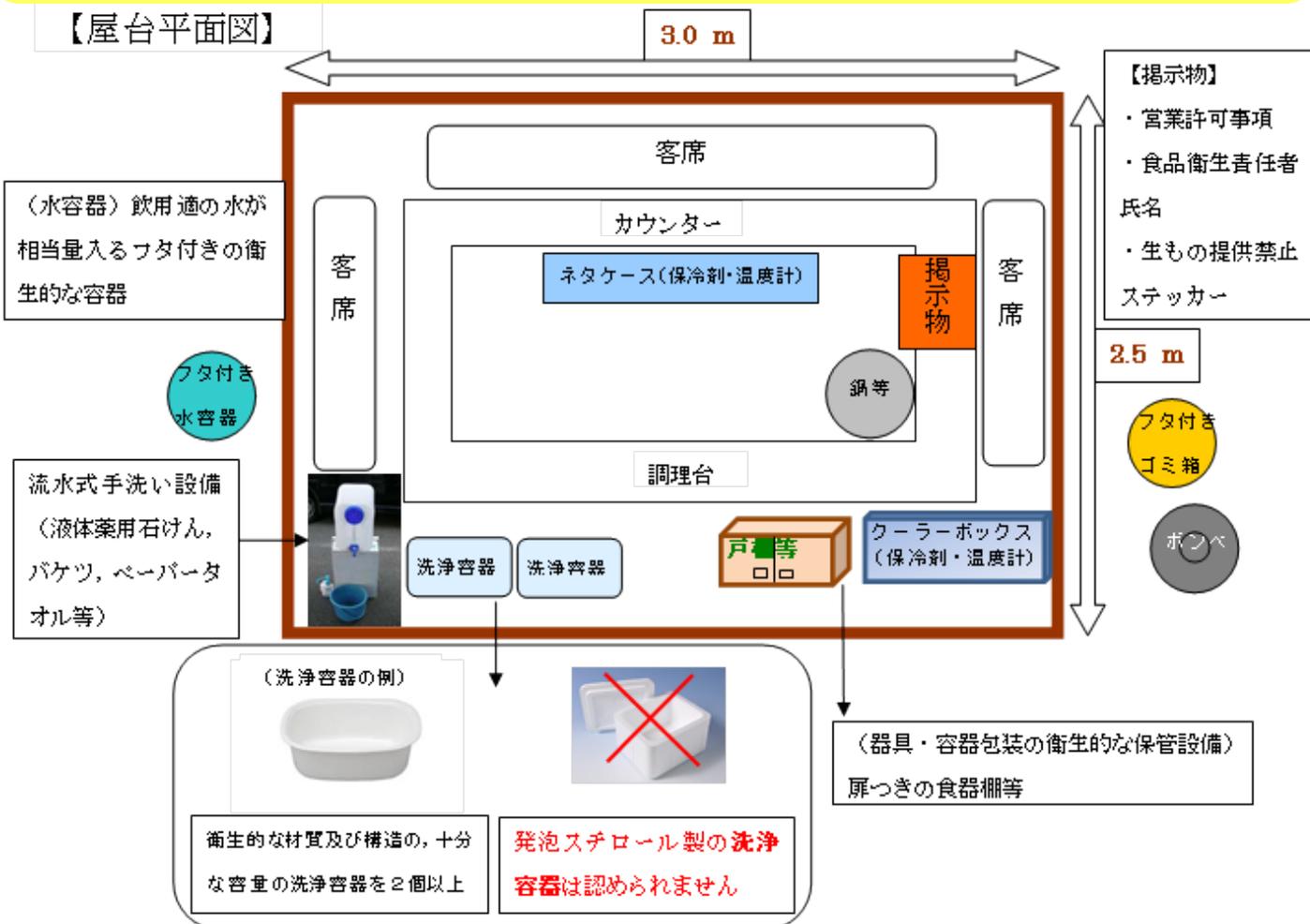
(2) ビニールシートをかける等の風雨を防ぐ構造とすることで、市が認める屋台営業の許容範囲に設置できる器材

- ・水容器(給水タンク等)
- ・クーラーボックス※(肉、魚、野菜、乾物等が入った冷蔵設備)

※耐久性及び密閉性に優れた樹脂製のものに限る。発泡スチロール製等は屋台内に設置すること。

※手洗い設備、調理器具等は、従来どおり屋台内に設置してください。

【屋台平面図】



屋台のルールを守ろう！

屋台外調理の禁止！

下処理，調理，盛り付け，食器洗淨等の作業は，屋台（3m×2.5m）内で行ってください。

手洗いの徹底！

手についた菌を食材につけないために，**屋台内に消毒薬を備えた流水式手洗い設備（コック付ポリタンク等）を設置し，十分に手洗いをしてください。**

屋台で取り扱える食品は？

焼きとり，おでん，ラーメンなど，提供直前に十分に加熱したものです。

刺身やサラダなどの未加熱食品は提供できません。

