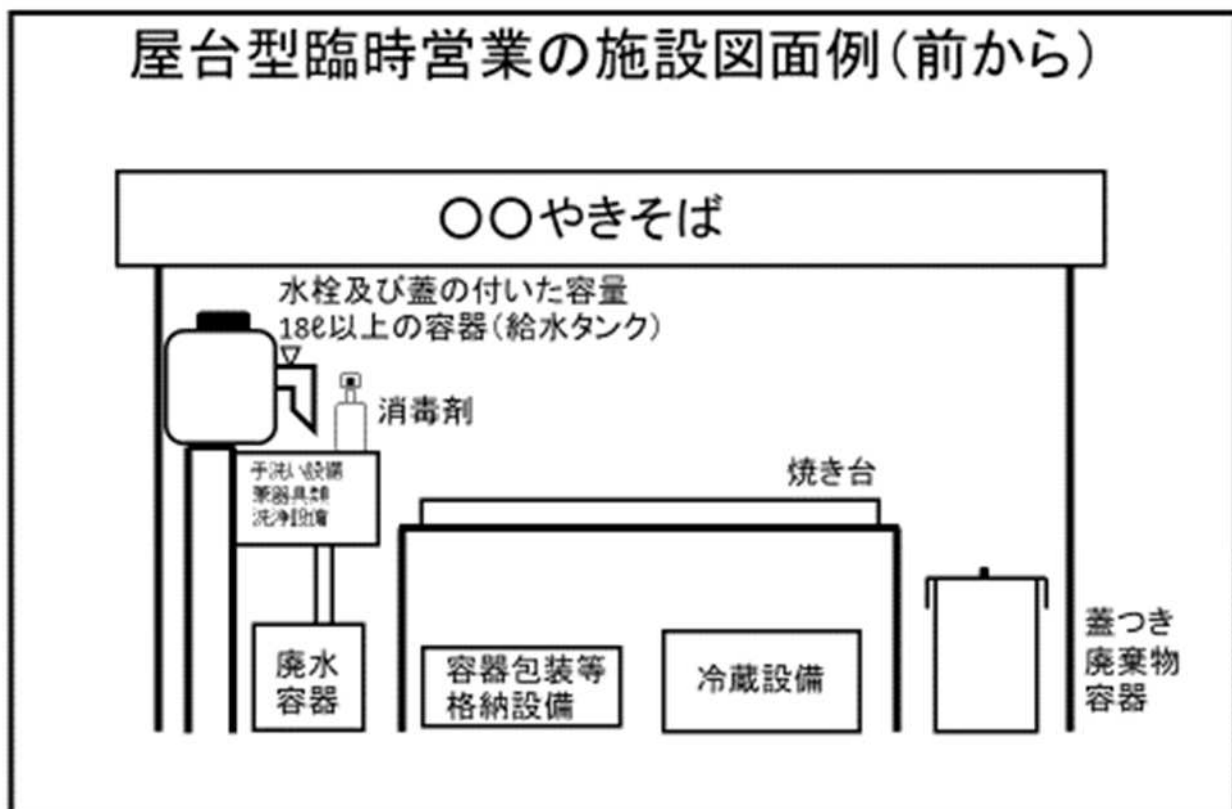
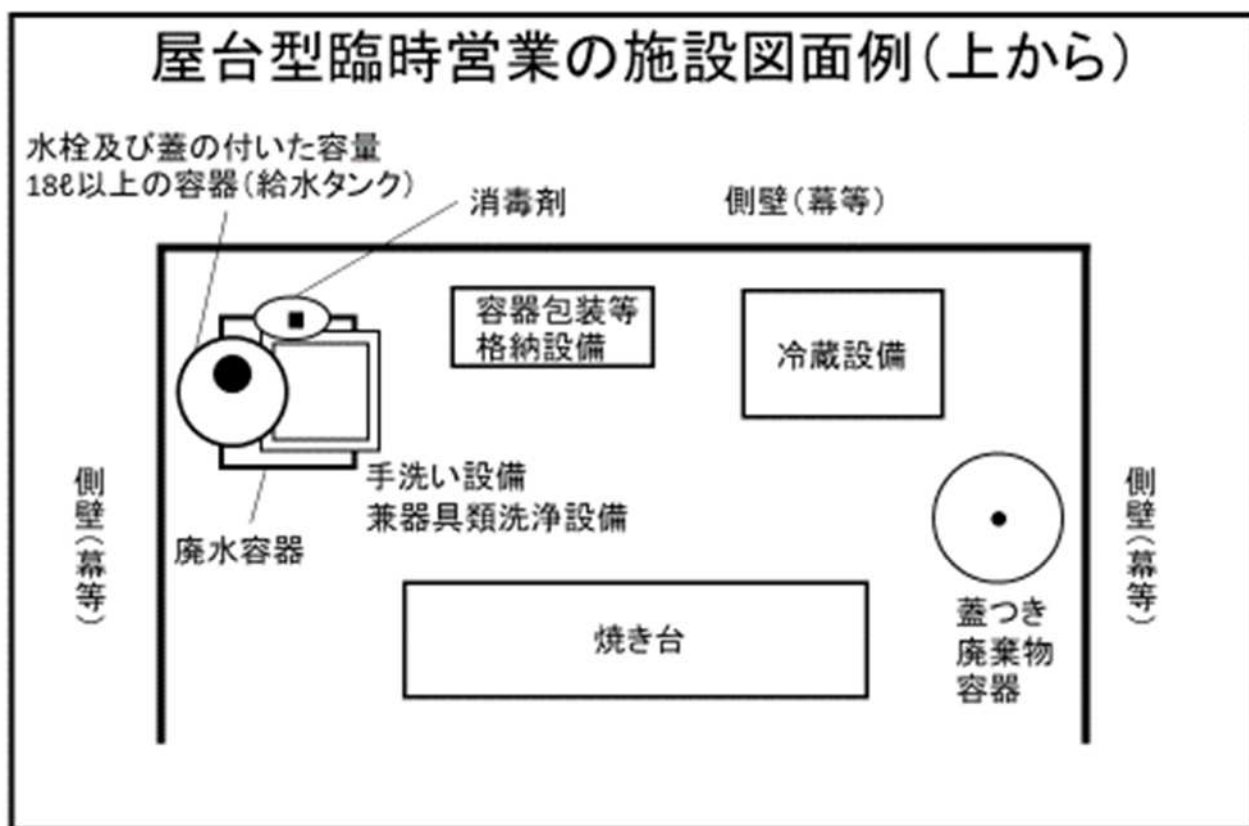


◎ 屋台型臨時営業の施設基準について

(現地で加熱調理する食品又は調理工程が単純な食品を1品目提供する営業)

基準	項目
屋台の構造	屋根及び側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には衛生的に保管できる構造の施設であること。
給水容器	水栓及び蓋の付いた容量 18 リットル以上の飲用に適する水を供給する容器を備えること。
洗浄設備 手洗い設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。
廃水容器	十分な容量の廃水容器を備えること。
冷蔵設備	食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。
廃棄物容器	廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するための蓋の付いた容器を備えること。
容器包装等 格納設備	食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。

(イメージ図)



◎ 簡易固定型臨時営業の施設基準について

（非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、生クリーム、並びにソフトクリーム以外の単純な食品を1品目又は複数品目提供する営業）

項目	基準
施設の構造	施設は屋根、内壁及び床を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、かつ、耐水性及び耐久性を有し、じんあい、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。
施設の広さ	施設内は、取り扱う食品の品目及び取扱量に応じた、十分な広さを有すること。
施設の明るさ	施設内は、十分な明るさを有する構造であること。
給水タンク 廃水タンク	施設には、取り扱う食品に応じ 40 リットル以上又は 80 リットル以上の飲用に適する水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の廃水タンクを備えること。
洗浄設備 手洗い設備	施設内には、作業に適した十分な大きさの流水式洗浄設備及び従事者専用の流水式手洗い設備を使用に適した位置に設けること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。
冷蔵設備	食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。
廃棄物容器	廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するための蓋の付いた容器を備えること。
容器包装等 格納設備	食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。
電力設備	営業に必要な電力が供給される構造又は電源装置を食品衛生上支障ない箇所に備えること。ただし、営業に当たって電力を要しない場合はこの限りでない。