

大阪府露店による食品営業取扱要綱の一部改正について（概要）

1 改正の趣旨

本府では、大阪府露店による食品営業取扱要綱において、露店による営業許可等について必要な事項を定めています。

今般、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の一部改正（令和3年6月1日施行）により、営業許可業種が改められるとともに、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とされました。このため大阪府食品衛生法施行条例（平成12年大阪府条例第14号。以下「府条例」という。）の一部を改正し、厚生労働省令の基準を参酌した営業の施設に係る基準を定めました。

これを受け、大阪府露店による食品営業取扱要綱について必要な改正を行うものです。

2 改正の概要

（1）営業許可業種

露店による営業可能な業種は、飲食店営業のうち簡易な営業の範囲とします。

今回の法改正により、その場で客に飲食させるか、又は短期間のうちに消費されることを前提として食品を加工成形する「調理」を行う業を飲食店営業の対象とすると定義されました。露店における食品の調製販売は、この「調理」の範囲内で行う行為であることから、従前の露店における菓子製造業、喫茶店営業は、露店における飲食店営業に統合します。

（2）食品の取扱いに関する制限

簡易な飲食店営業の対象となる調理のうち、屋外での簡易な施設・設備による営業であることを考慮して、直前加熱等の簡易な調理を原則とします。

改正後の法第55条第1項の許可を取得した場合は、従前の取扱い可能な食品に加えて、カレーライス、丼物など、その場で加熱調理した食品と65℃以上で衛生的に保管された米飯の組み合わせを認めます。

（3）営業施設の基準

飲食店営業のうち、露店において調理をする場合にあつては、令和3年6月1日改正後の府条例第3条で規定する別表第一の三の項イ、ロ、ハ、ニ、ト、ル、ヲ、ヨ、タ、及び四の項ホの基準を適用しないこととします。

また、1日の営業において、約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を必要とします。

（4）その他所要の規定の整備

3 施行期日

令和3年6月1日