

【露店形態、臨時的営業施設基準】

高松市食品衛生法施行細則別表第1

- 一 施設（屋台を含む。以下この表において同じ。）は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 二 施設は、じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止するために、清掃しやすい材料で作られた屋根及び側壁を有すること。
- 三 従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を設けること。
- 四 一日の営業において約40リットル以上の水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

食品衛生法施行規則別表第十九(第六十六条の七関係)

三 施設の構造及び設備

- ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
- ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。
- カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
- ソ 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。

四 機械器具

- ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
- ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
- ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
- ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。