

「神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱の一部改正（案）」、「神奈川県簡易固定型臨時営業の取扱要領の一部改正（案）」及び「神奈川県臨時出店等における食品の取扱いに関する指導指針の一部改正（案）」に関する県民意見及び県民意見に対する県の考え方について

1 意見募集期間

令和5年5月1日～令和5年5月30日

2 提出された意見の概要

(1)意見提出者数 3人

(2)意見項目総数 6件

(3)意見の内訳

区 分		延べ件数
ア	「神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱の一部改正（案）」に関する意見	2件
イ	「神奈川県簡易固定型臨時営業の取扱要領の一部改正（案）」に関する意見	0件
ウ	「神奈川県臨時出店等における食品の取扱いに関する指導指針の一部改正（案）」に関する意見	0件
エ	「神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱の一部改正（案）」、「神奈川県簡易固定型臨時営業の取扱要領の一部改正（案）」及び「神奈川県臨時出店等における食品の取扱いに関する指導指針の一部改正（案）」に関する意見	4件
合 計		6件

(4)意見の反映状況

区 分		延べ件数
A	新たな要綱等に反映しました。	0件
B	新たな要綱等には反映していませんが、ご意見のあった施策等は既に取り組んでいます。	0件
C	今後の取組みの参考とします。	1件
D	反映できません。	2件
E	その他（感想・質問等）	3件
合 計		6件

整理番号	意見区分	意見要旨	反映区分	県の考え方
1	ア	<p>1 テントにつき1品目という要綱に関して、大型テントであり仕切りを設け、衛生上テント内で干渉がない場合、十分な調理スペースが確保できる場合に限り、表題の限りではなくしてほしい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小型テントを2テント並べて仕切りを作るのと大きなテントで仕切りを作るのとなら衛生上差はないこと</li> <li>・同一業者が2品目出店したい場合に隣にテントを並べて出店することがほとんどだが、テント代は倍必要になってしまうこと</li> </ul> <p>上記ご検討をお願いいたします。</p>	E	<p>屋台型臨時営業は、食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例別表第2の1(2)アで、「屋台型臨時営業」を「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」としており、一般の飲食店営業(レストラン、大衆酒場等)の施設基準よりも簡易な施設となることから、食品衛生の確保のため、1つの営業許可で取扱うことができる品目数を1品目としています。なお、大型テントで複数品目の取扱いをご検討している等、個別の事案については、保健福祉事務所等の窓口等で調理工程等の詳細をお聞きした上で対応させていただくこととなります。</p>
2	ア	<p>要綱に関して同一調理工程について、品目別になっているが、例として鉄板で焼きそばを焼く、肉を焼く、その他焼き物に関しては、焼くという行為が同じなので、下処理に部分に衛生上の懸念がなければ、同一品目として認めてほしい。</p>	E	<p>1品目として提供可能な料理については、保健福祉事務所等の窓口等で調理工程等の詳細をお聞きした上で対応させていただくこととなります。</p>
3	エ	<p>「神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱(案)」や「神奈川県簡易固定型臨時営業の取扱要領(案)」の中の「第3 営業内容の目安の3 同時に取り扱うことができる品目数は1品目とする。」と有りますが、品目数は、1品目に限定するのは、食品の管理が行き届いてとても良い事だと思います。</p>	E	<p>ご意見ありがとうございました。</p>

4	エ	D
	<p>「1品目とは、同一種の器具及び同一の工程で調理するものをいう。」と有りますが、同一の工程でしたら何種類も販売出来るのは、商品の管理が行き届かないので同一の工程で有っても販売の品目は、1品目に限定した方が良いと思います。私は、イベント関係の仕事をしていて各地のイベントをまわっていますがイベントは、特に7月、8月、9月の暑い時期がイベントが沢山有り繁忙期です。一般の市民団体等では、普段、食品の販売をしていない団体が多く見られます。普段、食品を販売していない様な方が、例えば揚げ物などでは、フライヤーなどを使用して、鳥の唐揚げ、イカのげそ揚げ、たこ焼揚げ、ポテトフライ等多数の揚げ物を販売している事も有ります。真夏の炎天下の中で普段食べ物を扱わない様な素人の市民団体が飲み代を稼ぐ為に多数の食品を扱い、食品の管理をおろそかにして、食中毒などの事故を起こしたら大変だと思います。一部の市民団体の模擬店などでは、みんなでお酒を飲みながら販売や調理をしていて遊び半分にも見えます。そんな状態で食品の管理が行き届く等とは、到底思えません。</p> <p>炎天下の下に、冷凍の食品を広げてほったらかしにしている人達もいます。冷凍の鶏肉等は、炎天下の下では、直ぐにいたみます。鶏肉に限らず、食品の管理がおろそかになるので事故を防ぐ為にも、同一種の器具及び同一の工程で調理しても販売する品目は、1種類に限定して頂く様に強く要請致します。</p>	<p>1品目の範囲について、衛生的な取扱いができる場合には、同一種の器具及び同一の工程で調理するものは認められるものとしませんが、ご意見の趣旨のとおり、食材の取扱い等を含め、衛生上支障がないように営業しなければなりませんので、営業者に対し指導を行ってまいります。</p>

5	エ	<p>「開缶開栓を行うのみの清涼飲料水及び酒類については、品目数に含めない。」と有りますが、清涼飲料水は、問題無いですが、酒類の販売を品目数に入れないと、どこの模擬店でもお酒を販売して、イベントに来た来場者が、酔ってトラブルが発生しやすくなるので、酒類の販売も品目数に入れる様に強く要請致します。私が仕事で市民祭り行った時に、市民がお酒に酔って、てに負えなくなり警備に来ていた警察が全身をすっぽり袋の中に入れて、酔っぱらいを捕獲して、警察署に連れて行ったのを見たことが有ります。それでも、捕獲された酔っぱらいは、袋の中で暴れていて中々警察官も連行出来ませんでした。次の年からそこの市民祭りでは、お酒の販売が禁止になりました。他の市の市民祭りに行った時にも、若い18、19歳位の少年10人以上のグループがお酒に酔って、そばにいた若者達に暴力をふるい警察官が警察署からパトカーやバスに乗り30名位かけつけて大騒ぎになりました。そこの市民祭りでも翌年から、お酒の販売が禁止になりました。その様な事から、イベントでの酒類の販売を品目数に含めないのは、お酒を販売する店を増やす様にあおっている様に思えます。イベントでの、お酒の販売を自由にするとトラブルの原因になります。お酒は、間違いのもとだと思います。その様な事から、酒類の販売も品目数に入れる様に強く要請致します。</p>	D	<p>開缶開栓を行うのみの酒類の提供については、調理行為に該当しないため、従前のおおりの品目数に含めないこととします。</p>
6	エ	<p>品目数の改正理由を「近隣都県の取扱い状況等をかんがみ」とあるが、近隣都県の状況を比較した資料が公表されていないのはいかなるものか。県民から真摯に意見を求めようとしているのか疑問を感じる。</p>	C	<p>今後の参考といたします。ご意見ありがとうございました。</p>