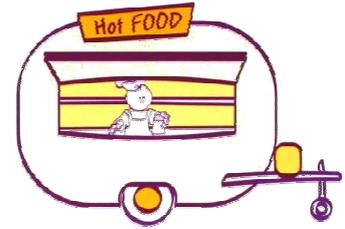


クライストチャーチ市役所

環境衛生

飲食業を始める際の注意事項

移動食品販売店



はじめに

このパンフレットは、移動食品販売店の新規営業に関連する規準や申請、登録手続きに関する情報提供を目的に作成されました。

新しく食品販売店を設立するに当たり、企画段階から適切な材料や器具の選択に至るまで、入念な計画と高水準を保つ責任意識によって、優れた経営効率と経費効果を収めることができます。

新事業の設立準備段階、あるいは食品事業に関連する問題がある場合は、**必ず環境衛生官にお問合せください**。環境衛生官は、専門的なアドバイスとさらに詳しい情報を提供し、不明な点を明確にご説明します。

次項では、予定されている起業内容と関連がある、あるいはその要件を設定している市役所の部署ならびに外部諸機関を紹介しています。これらの担当部署／機関が、さらに詳しい技術的なアドバイスや起業前に考慮すべき必要情報を提供することもあります。

1. クライストチャーチ市役所

環境サービス部 (ENVIRONMENTAL SERVICES UNIT) ・ 電話 941 8675

- (i) **資源管理課 (Resource Management Section)**
都市計画の要件や土地利用規制、資源利用申請について
- (ii) **危険物取扱い課 (Dangerous Goods Section)**
調理または温水用ガスの管理／供給を伴う事業について
- (iii) **事業廃棄物担当課 (Trade Waste Section)**
油脂貯まり、ならびに作業場およびごみ保管場所の排水施設について
- (iv) **環境モニター課 (Environmental Monitoring Section)**
食品安全および移動店舗や屋台の出店許可に関する条例などについての詳細

不動産部 (Property Unit) ・ 電話 941 8581

路上の出店許可地に関するアドバイス

レジャー・公園部 (Leisure and Parks Units) ・ 電話 941 6840

公園や自然保護区内の出店許可地や市役所主催の各種イベントに関する情報

2. カンタベリー開発振興組合 (CANTERBURY DEVELOPMENT CORPORATION) ・ 電話 379 5575

小規模事業の設立と事業展開に関するアドバイス

3. 民間公衆衛生局 (COMMUNITY AND PUBLIC HEALTH) ・ 電話 379 9480

公衆衛生部 (Public Health Unit) - 製品ラベルや食品添加物の許容量などについて

4. 労働省 (DEPARTMENT OF LABOUR) ・ 電話 365 2600

労働安全・衛生部 (Occupational Safety and Health) - 労働環境の安全・衛生に関する諸要件について

法的要件

移動食品販売店 (MOVABLE FOOD PREMISES: MFP) とは、販売を目的とする食品の準備や処理、あるいは食品販売のために使用される移動可能な店舗を指し、可動屋台や移動店舗、食品販売トレーラー、組立て式店舗あるいはそれらと類似する店舗や車両も含まれます。

移動食品販売店は、食品衛生法（1974年）に基づき、市役所による認可・登録を受けなければなりません。

移動食品販売店が通りや道路、その他の公共の場所で使用されたり、それらの場所を占拠したりする場合には、関連する法律や規則、条例の規定に従って、その他すべての使用許可証、登録証明書、許可証を取得し、場所代を支払わなければなりません。

移動店舗による食品サービス業には、包装済み食品の販売から、テイクアウトのような販売を目的とする食品の準備・処理などで、様々な種類があります。

以上を考慮し、さらに食品安全と関連手続きに重点を置いて、食品衛生法の要件をガイドとして次頁以降にまとめました。

移動食品販売店の構造

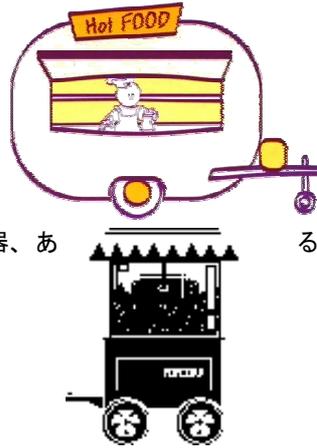
移動食品販売店は、食品の準備や処理、販売など、予定される営業活動と適するように建造されなければなりません。

また、移動食品販売店は、悪影響となる周囲の環境汚染(塵、昆虫、鳥、雨、直射日光など)から、食品を十分に保護できなければなりません。そのため、床や壁、天井、棚(あれば作業台も)の表面は凹凸がなく、耐性があり、清掃が簡単でなければなりません。

環境保護

以下を使用すると、環境保護に役立ちます。

- 適切に建造されたトレーラーまたは車両
- スクリーン、日除け、テント、地面カバー、天蓋、スチック、その他の適した素材でできているもの
- 衛生的に製造され、食品を完全に封じ込められる容器、あ



カバーや傘(キャンバス地、プラなど、食品を取扱う部分を環境汚染から保護する)あるいは包装済みの食品のみを販売する



適用される環境審査の種類と内容で、移動食品販売店舗内で許可される食品の準備・処理や営業可能な天候条件などが決定されます。

すべての移動食品販売店は、市役所の環境衛生官が実施する検査に合格するように建造されなければなりません。

作業拠点

一般家庭の台所を作業拠点として兼用することはできません。

販売を目的とする食品の準備、処理、包装作業、保管、および使用器具の洗浄などのために使用する作業拠点がある場合、食品衛生法第一項の規定を順守しなければなりません。

作業拠点は移動食品販売店の登録に含まれますが、市役所の環境衛生官による検査と認可を受け、別途に検査証明書を取得する必要があります。

この作業拠点が複数の事業者にも共用される場合は、各事業者が使用する毎に必ず清掃・滅菌されなければなりません。

食品衛生法 (FOOD HYGIENE REGULATIONS) ・ 第一項

第一項は食品販売店舗に関する必要最小限の構造要件を定めたもので、以下にその内容を簡潔にまとめました。

多種多様な資材や建具が販売されているため、最終決定前に担当の環境衛生官へご相談ください。

一般 ~ 店舗の建造、修繕は適切に行わなければならない、実用にあたりネズミなどの侵入や潜伏があってはならない。

床 ~ 耐性があり、清掃が簡単で、すべての床面と壁面の角は床面より75ミリ以上の高さで面取りする。

注: 床資材は店舗内で行われる作業や処理に適したものであること。

壁 ~ 内壁は環境衛生官が認可するようペンキ塗装あるいは化学処理され、その表面は凹凸がなく、防塵効果があり、非吸収性で清掃が簡単であること。壁の高さは2.4メートル以上であること。

天井 ~ 天井または屋根裏およびその支柱は凹凸がなく、防塵効果があり、清掃が簡単であること。

照明 ～ 従業員にとって快適な照明量で、清掃が簡単。作業台の高さで計測して 215 ルクス以上あり、照りや影がないこと。

換気 ～ 店舗内の加熱防止、結露防止、臭気除去に十分で、快適な作業環境を維持する。自然換気が不十分な場合は、換気器具を設置する。調理器具からの排気が周囲の迷惑にならないようにする。

作業空間 ～ 作業場として十分で、隅々まで清掃が簡単であること。

更衣室 ～ 従業員の衣類と所持品を保管するに十分な施設であること。

トイレ ～ 店舗から便利な場所にあること。

洗面施設 ～ 食品の準備をする場所から便利な位置にあること。

給水 ～ 清潔で安全な水を十分に供給できること。

温水 ～ 流しと器具には 63° C、洗面台には 38° C の温水が十分に供給できること。

水道 ～ 使用器具が簡単に洗浄できるよう、十分な大きさと容量がある流しや衛生備品、その他の器具を準備すること。

下水処理 ～ 建築基準に従って排水すること。

作業場 ～ 作業場と作業場外部は耐性があり、洗浄可能な資材で舗装し、排水溝を設けること。作業場がない場合、ごみ箱保管のため、別室あるいは囲い込まれた場所が必要。

移動食品販売店の登録には、上記の規定の一部あるいは全部が必要な場合があります。

営業場所

定期的使用する営業場所には、以下の施設が備わっていなければなりません。

- トイレ、洗面台（温冷水）
- 適切な廃棄物撤去の手配がされているごみ箱
- 一時的な水道接続（給水、および移動食品販売店の排水槽から下水道へ）が可能である

一般的な安全基準

- 移動食品販売店には怪我の原因となるような突起部がないことを確認する。
- 一般人や従業員が火傷を負うような事故が発生しないよう、すべての調理・加熱器具は適切に点検する。
- 移動食品販売店の営業に必要なすべての看板やロープ、ワイヤ、その他の道具は、一般人に対する災害防止のため、特に火災や緊急時の出入りを妨げない場所に置く。
- 電気器具、電源、接続線は、すべての電気安全使用規定を満たさなければならない。
- ガス器具の設置に関しては、すべての弁やホース、安全装置が使用可能な状態であると共に、危険物取扱い法および条例の規定を満たさなければならない。
- LPG ガスボンベは車両の通気性のよい場所に固定する。

登録申請

以下は、移動食品販売店の登録に必要です。

- 必要事項を記入した登録申請書（Application for Registration）
- すべての器具と設備、資材・表面・仕上げの詳細を記した店舗の設計図
- 登録申請料

登録料を後納する手間が省け、前納した料金の内訳が明確になるため、該当する店舗登録料の同時払込をお勧めします。

申請書

申請書は、市役所の各オフィスに備えられている他、ホームページ (<http://www.ccc.govt.nz/health/forms/GeneralLicenceApplication.pdf>) からダウンロードできます。申請書は法的書類ですので、正確にご記入ください。

署名と日付を記入した申請書を登録申請料（できれば登録料も）と共に、環境モニター課（パンフレットの裏面に所在地が記載されています）までご提出ください。

登録とその後

登録申請後、予定されている営業開始日に近づいたら、環境衛生官と連絡を取り、店舗の最終検査実施日を取り決めます。準備段階で建築許可を必要とする工事があった場合、登録証明書の発行を受けるためには、事前に適合証明（Code Compliance Certificate）を取得しなければなりません。

最終検査の結果、承認済みの設計書や食品衛生法（1974年）、および関連するその他すべての法律に従って店舗が完成されると確認された時点で承認が与えられ、（登録申請時に前納されていない場合は）登録料支払い後、登録証明書が発行されます。

登録証明書の発行前に店舗の営業を開始することは違法行為です。

店舗登録後は、安全な食品処理業務、ならびに営業状態、建築要件の監督を目的とする定期検査が実施されます。

登録は毎年更新しなければなりません。登録年度は、7月1日から翌年の6月末日までです。

市条例

業務内容のすべては、関連するクライストチャーチ市の市条例（特に路上での営業活動や屋台使用許可の要件に関する規定）を順守しなければなりません。

食品安全

以下の要件は、移動食品販売店舗ならびに作業拠点に適用されます。

供給と搬送

- 取扱い食品のすべては登録されている正規食品販売店から購入されたものであること。
- 危険性の高い食品、およびその他の生鮮食品は、4° C以下または60° C以上（できれば70° C）で保存すること。
- 食品は清潔な蓋付き容器に保管するか、あるいはしっかりとラップをかけて汚染から保護すること。
- 食品搬送に使用する容器は、その他の目的と兼用されることがなく、洗浄が容易なものであること。
- 食品搬送に使用する車両の区画または部分は清潔であり、食品や包装を汚染するような異物がないこと。

食品の処理／保護

危険性の高い食品

危険性の高い食品とは、腐敗しやすく、（食品中毒の原因となる）有害な細菌の温床となりやすいだけでなく、細菌を殺菌する調理などの処理を伴わずに摂取される以下のような食品を指します。

- 調理されたあらゆる種類の肉、鶏肉
- グレービーソース、出し汁、ロール／サンドイッチの中身などの調理された肉食品
- 牛乳、クリーム、人造クリーム、カスタード、乳製品
- 調理された卵、マヨネーズなどの卵製品
- 魚介類
- 調理された米

準備

- 果物や野菜は十分に水洗いし、調理前にすべての食品が傷んでいないかどうかを確認する。
- 冷凍食品は室温解凍ではなく、冷蔵庫あるいは電子レンジで解凍する。また、解凍後の食品は直ちに使用し、再冷凍しない。
- **準備中、生ものや危険性の高い食品は別々に取り扱う。**

- 特に生肉の調理後や危険性の高い食品の調理前には、まな板や作業台の表面を十分に洗浄する。できれば、それぞれ専用のまな板を使用する。

調理

- オープンは予め加熱し、食品ができるだけ早く短時間に調理できるようにする。
- すべての肉類、特に鶏肉は、流れ出る肉汁が透明になるまで十分に加熱する（内部温度は 80° C 以上）。

陳列と接客

- **危険性の高い食品は室温に放置しない。**
- 熱いまま出されるべき食品は、**熱くて持てないほどの温度**で客に出す。客に出すまでに時間がある場合、食品の温度が下がらないように保存する（ぬるくなっては駄目）。
- 危険性の高い食品で低温保存すべきものは、4° C 以下で保存する。
- 陳列される食品のすべてには適切な汚染防止対策をとる。
- 使い捨ての飲食器具を使用し、ストローやカップ、スプーンなどと共に、汚染防止の対策を講じる。

保存

- 乾燥食品（粉、米、パスタなど）は、密閉式容器に保存する。
- 熱い食品を冷蔵庫に保存する時は、急速に温度を下げる。
- 冷蔵庫内の食品は 4° C 以下で保存する。冷蔵庫内の気温は定期的に確認する。
- その他の食品に汁が落ちないように、生肉や鶏肉、魚は冷蔵庫の最下段に保存する。
- 冷凍食品は -18° C で保存する。

食品ラベル

- 包装済み食品のラベルには、一般的な品名あるいはその内容説明、正味量、分量、内容数、販売業者名とその所在地が明記されていなければならない。
- 貯蔵寿命が 90 日以内のパック入り食品には、賞味期限（‘best before’、‘use by’）や包装日（‘packed on’）を明記する。
- 食品の生産地、種類、品質、効能に関する但し書きの内容には注意し、また pure（純粋）、real（本物）、genuine（真正）、imitation（模造）、mock（模造）、substitute（代替）という言葉の使用には制約があることに留意する。いかなる食品に関しても、**health（健康）**という言葉を使用してはならない。
- 食品法（1984 年）に基づく食品ラベルについての詳細は、民間公衆衛生局（電話 379-9480）までお問合せください。

衛生

手洗い

以下の場合、食品処理を行なうすべての者は必ず手を洗浄する。

あらゆる食品や器具の取扱い前

肉や鶏肉の取扱い後、またその後にその他の食品を取り扱う前

これらの行為の直後：トイレへ行く、鼻をかむ、咳やくしゃみ、喫煙、飲食、整髪あるいは髪の毛を触る、生ごみ／ごみや清掃用具を取り扱う

手は、できれば殺菌性のある石鹸を使って十分に洗ってから、清潔な水ですすぎ、使い捨てタオルで乾かす。

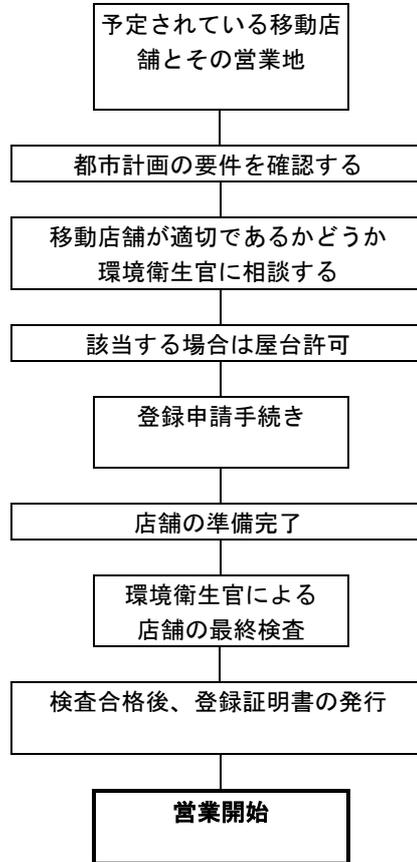
食品の取扱い

食品処理を行なうすべての者は、以下を守ること。

- 食品の上や周囲で咳やくしゃみをしない。
- 食品の準備中／処理中に喫煙をしない。
- 2～3 日間、下痢が続いている時に販売用食品の準備／処理をしない。
- **必要がないのに食品を手で取り扱わない。**できるだけトンガやフォーク、または使い捨てグローブなどを使用する。
- 化膿している糜爛または怪我がないこと。

移動食品販売店の新規営業

以下の図で必要手続きを確認してください。



店舗の登録申請に関する確認事項

次の項目を確認する

移動店舗の営業場所

都市計画の要件

環境衛生の要件

危険物取扱いの要件

事業廃棄物の要件

労働安全・衛生の要件

作業拠点に関する要件

準備手続きの確認

登録申請手続き

申請用紙には必要事項をすべて記入した

屋台許可の要件を確認した

必要な料金をすべて支払った

規準に適合する店舗を完成させた

環境衛生官による最終検査日を取り決めた

衛生許可を受けた

登録証明書を受領

作成

クライストチャーチ市役所

環境サービス部

環境モニター課

Environmental Monitoring Team

Environmental Services Unit

Christchurch City Council

163-173 Tuam Street

PO Box 237, Christchurch

電話 941-8406

Email: EnvironmentalServicesUnit@ccc.govt.nz

ホームページ: <http://www.ccc.govt.nz/unit/Es>