

東京都板橋区船宿等及び天ぷら船並びに屋形船における食品の取扱要綱

(平成 12 年 4 月 24 日区長決定)

最終改正 令和 3 年 6 月 8 日

(目的)

第 1 条 この要綱は、船宿において、不特定多数の者を対象に調理を行い、客に飲食させる営業について、食品衛生法施行条例（平成 12 年東京都条例第 40 号。以下「条例」という。）第 3 条ただし書に規定する東京都知事が定める事項に係る基準等を定めるとともに、公衆衛生の確保の観点から必要な事項を定めることにより、当該営業による食品の危害発生防止を図ることを目的とする。

(定義)

第 2 条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 船宿等 仕込みを行い、器具等の洗浄若しくは消毒をし、給水タンクに給水し、又は、食品、容器包装若しくは諸設備等を保管するための施設をいう。
- (2) 天ぷら船による営業 船宿等の仕込場所において、別に定める取扱品目の食品を仕込み、これを天ぷら船に搬入し、天ぷら料理等に調理し、客に飲食させる営業をいう。
- (3) 屋形船による営業 遊覧を目的とした船舶で、天ぷら船とは別に船内において食品を調理し、客に飲食させる営業をいう。

(天ぷら船における営業に係る取扱基準)

第 3 条

1 営業の許可

- (1) 食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号。以下「施行令」という。）第 35 条第 1 号にいう飲食店営業の許可を食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 55 条に基づき受けさせること。

許可に際しては、飲食店営業（天ぷら船）として一般飲食店と区別し、取扱品目を許可条件として明記すること。

- (2) 営業許可は、船宿等の仕込場所と天ぷら船を一对の営業施設として取り扱い、両施設を包含して一つの許可とする。

ただし、営業者が天ぷら船を複数以上、自己で所有するか、他から借用してそれぞれ稼働させる場合においても許可に際しては同一の取扱いとする。

- (3) 営業許可は、区内に船宿等の仕込場所を有する申請者に対して行うものとする。
- (4) 営業を営もうとする者には、営業許可申請書（東京都板橋区食品衛生法施行細則（昭和 50 年板橋区規則第 25 号）別記第 3 号様式）及び飲食店営業（天ぷら船）開始届（別記様式）により申請させること。
- (5) 許可の有効期間は、5 年間とする。

2 取扱品目

飲食店営業（天ぷら船）における取扱品目は、次に掲げる各号のものに限る。ただし、船上で調理・加工を要さず、安全性、保存性等の観点から明らかに衛生上支障がないと保健所長が判断する場合はこの限りではない。

- (1) 魚介類の天ぷら
- (2) 野菜類の天ぷら
- (3) 味噌汁
- (4) 漬物
- (5) 米飯

3 施設基準

法第 54 条に基づく施設基準については、船宿等の仕込場所の施設と天ぷら船の施設に適用する施設基準とを分離し、次の各号に掲げるとおりとする。

(1) 船宿等の仕込場所の施設基準

条例別表第 2 に定めるとおりとし、飲食店営業の基準を適用するものとする。

(2) 天ぷら船の施設基準

条例別表第 2 に定めるとおりとし、飲食店営業の基準を適用するものとする。ただし、天ぷら船での営業の特殊性を踏まえ、次に掲げる事項については、次に定めるところによる。

ア 条例別表第 2 中第 1 の 2、第 1 の 3 の二、タ及びレ並びに第 1 の 4 のトの規定は、適用しない。

イ 条例別表第 2 中第 1 の 3 のへ、リ及びワの規定にかかわらず、次のとおりとする。

(ア) 給排水タンク

約 40 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排水タンクを備えること。

(イ) 格納設備

食品及び食器具類を衛生的に保管する有蓋の格納設備を備えること。

ウ 必要な諸設備を船宿等の仕込場所から天ぷら船に搬入することも可能とする。

4 公衆衛生上必要な措置の基準

(1) 営業者には、法第 51 条第 2 項の規定により、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号。以下「規則」という。）別表第 17 及び別表第 18 に規定する基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

(2) 天ぷら船での営業の特殊性を踏まえ、特に以下の点に留意するよう指導すること。

ア 施設の補修及び十分な水の供給に努めること。

イ 食品及び食器具類は衛生的に取り扱うこと。

ウ 給水タンクは常に飲用に適する水が供給されるよう、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

エ 天ぷら油の取扱いには十分注意し、変質した油脂を使用することがないように注意すること。

- オ 使用後の食器具類は船宿等の仕込場所に持ち帰り、その都度洗浄消毒すること。
- カ 天ぷら船に搬入し、調理、加工及び運搬に使用した諸設備は、船宿等の仕込場所に持ち帰り、洗浄その他衛生上の処理を行うこと。

5 監視指導

- (1) 保健所長は、食中毒等の事故を未然に防止するため、必要に応じて、職員に対して一斉検査等を行わせ、前項で定めた公衆衛生上必要な措置の基準の履行状況の確認や、取扱食品、従事者の健康状態、食器、器具類の検査を実施するものとする。
- (2) 営業形態の特殊性に鑑み、次の点についても指導するものとする。
 - ア 近隣に迷惑な行為をしないよう、また客にもさせないこと。
 - イ し尿は海水中に放流せず、し尿回収タンクに貯留し処分する等について、関係法令に違反しないようにすること。

(屋形船における営業に係る取扱基準)

第 4 条

1 営業の許可

- (1) 施行令第 35 条第 1 号にいう飲食店営業の許可を法第 55 条に基づき受けさせること。
許可に際しては、飲食店営業（屋形船）として一般飲食店と区別すること。
- (2) 営業許可は船ごとに取得させること。
- (3) 営業許可は、区内に船の係留地がある申請者に行うものとする。
- (4) 営業を営もうとする者には、営業許可申請書（東京都板橋区食品衛生法施行細則別記第 3 号様式）により申請させること。

2 施設基準

条例別表第 2 に定めるとおりとし、飲食店営業の基準を適用するものとする。ただし、屋形船での営業の特殊性を踏まえ、次に掲げる事項については、各号に定めるところによる。

- (1) 条例別表第 2 中の第 1 の 2、3 の二、3 のタ及び 4 のトの規定は適用しない。
- (2) 条例別表第 2 中の第 1 の 3 のへ、リ及びワの規定にかかわらず、次のとおりとする。

ア 格納設備

食品及び食器具類を衛生的に保管する有蓋の格納設備を備えること。

イ 給排水タンク

約 200 リットル以上の容量を有し、耐久性があり、飲用に適する水を保持する給水タンク及びそれと同等の容量の排水タンクを備えること。

3 公衆衛生上必要な措置の基準

- (1) 営業者には、法第 51 条第 2 項の規定により、規則別表第 17 及び別表第 18 に規定する基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。
- (2) 屋形船での営業の特殊性を踏まえ、以下の点に留意するよう指導すること。
 - ア 施設の補修及び十分な水の供給に努めること。

- イ 食品及び食器具類は衛生的に取り扱うこと。
- ウ 給水タンクは常に飲用に適する水が供給されるよう、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- エ 営業開始の都度、給水タンクへ所定の量の給水を行い、営業終了後、給水タンク及び排水タンク内の水を廃棄すること。
- オ 器具等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。
- カ 取扱品目及び取扱量は、作業場の規模等に見合ったものとする。
- キ 作業は、必ず施設内で清潔に行うこと。
- ク 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。

4 監視指導

- (1) 保健所長は、食中毒等の事故を未然に防止するため、必要に応じて、職員に対して一斉検査等を行わせ、前項で定めた公衆衛生上必要な措置の基準の履行状況の確認や、取扱食品、従事者の健康状態、食器、器具類の検査を実施するものとする。
- (2) 営業形態の特殊性に鑑み、次の点についても指導するものとする。
 - ア 近隣に迷惑な行為をしないよう、また客にもさせないこと。
 - イ し尿は海水中に放流せず、し尿回収タンクに貯留し処分する等について、関係法令に違反しないようにすること。

(手数料)

第5条 東京都板橋区手数料条例によるものとする。

付 則

- 1 この要綱は平成 12 年 4 月 24 日から施行する。
- 2 この要綱の施行期日までに許可を受けたものにあつては、その有効期限満了日までは、なお従前の例によるものとする。

付 則

- 1 この要綱は平成 18 年 4 月 14 日から施行する。
- 2 この要綱の施行期日までに許可を受けたものにあつては、その有効期限満了日までは、なお従前の例によるものとする。

付 則

- 1 この要綱は平成 21 年 5 月 29 日から施行する。
- 2 この要綱の施行期日までに許可を受けたものにあつては、その有効期限満了日までは、なお従前の例によるものとする。

付 則

- 1 この要綱は令和 3 年 6 月 8 日から施行する。
- 2 この要綱の施行の際、食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第 123 号）附則第 2 条の規定によりなお従前の例により営業を行うことができることとされた者については、なお従前の例により営業することができる。