

品川区船宿等および天ぷら船ならびに屋形船における食品の取扱要綱

制定 平成 13 年 3 月 7 日要綱第 19 号

改正 平成 16 年 2 月 27 日要綱第 11 号

改正 平成 18 年 2 月 20 日要綱第 12 号

改正 平成 21 年 3 月 10 日要綱第 74 号

改正 平成 21 年 10 月 30 日要綱第 410 号

改正 令和 3 年 6 月 1 日要綱第 212 号

(目的)

第 1 条 この要綱は、船宿等の仕込場所、同所で仕込まれた天ぷら料理の原材料およびそれらの原材料を搬入し、簡易な調理を行い、業として客に飲食させる船舶（以下「天ぷら船」という。）ならびに屋形船に対する営業の許可および監視指導の実施にあたり、必要な事項を定め、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項に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 船宿等とは、仕込みを行い、器具等の洗浄もしくは消毒をし、給水タンクに給水し、または食品、容器包装も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とは、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) 屋形船による営業とは、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 天ぷら船についての営業許可基準は、次のとおりとする。

- (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 条に基づいて行う。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。
- (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み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は、品川区食品衛生法施行細則（昭和 50 年 4 月 1 日規則第 27 号。以下「細則」という。）第 3 条に規定する許可の申請書および飲食店営業（天ぷら船）開始届（別記様式）により申請すること。
- (5) 前号の規定による申請に対し、保健所長が許可をする際の有効期間は、5 年間とする。

(天ぷら船の取扱品目)

第4条 飲食店営業(天ぷら船)における取扱品目は、下記のものに限る。ただし、船上で調理・加工を要さず、明らかに安全性、保存性など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) 野菜類等の天ぷら
- (3) 味噌汁
- (4) 漬物
- (5) 米飯

(天ぷら船の施設基準)

第5条 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、以下のとおりとする。

- (1) 船宿等の仕込場所の施設基準は、食品衛生法施行条例(平成12年東京都条例第40号。以下「都条例」という。)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は、都条例別表第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、それぞれ次に定める取扱いとする。

ア 都条例別表第2中第1の2、3のニ、3のタ、3のレおよび4のトの規定は、適用しない。

イ 都条例別表第2中第1の3のヘ、リおよ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およ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

食品およ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。

(天ぷら船の公衆衛生上必要な措置の基準)

第6条 営業者は、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および別表第18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 営業者は、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こと。

- (1) 施設の補修および十分な水の供給に努めること。
- (2) 食品および食器具類は衛生的に取り扱うこと。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 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。
- (6) 天ぷら船に搬入し、調理、加工およ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。

(天ぷら船の運用心得)

第7条 船宿等の形態をとっていても、この要綱にいう飲食店営業（天ぷら船）の定義に属さないものは、一般飲食店として取り扱う。

2 監視指導は次に定めるものとする。

- (1) 本営業では、本要綱に定める取扱品目以外の食品は、取り扱えないこととなっているので許可にあたっては十分営業者を指導し、日常においても船宿等仕込場所の監視指導を行うこと。
- (2) 営業施設で取り扱う食品、また従事者の手指、食器具類の検査を適宜実施し、事故の未然防止を図ること。
- (3) 無許可営業等の悪質なものについては、警視庁、検察庁に告発し、設備不良、取扱不良なものは、改善命令、営業の禁停止等の処分を行うこと。
- (4) 施設の整備・食品の取り扱いについては、食品が不衛生に取り扱われないよう、適切な指導を行い、事故防止に努めることとする。なお、し尿は海水中に放流せず、可能な限りタンクに貯留し処分するよう指導する。
- (5) 衛生上の管理運営を適正に行わせるとともに、自主管理責任の強化に努めさせること。
- (6) 営業者が、天ぷら船を増船し、移動させた場合、飲食店営業（天ぷら船）変更届（別記様式）を提出させ、処理すること。
- (7) 営業者に対して、船宿等にあつては営業許可書を施設の見やすい場所に掲示させること。天ぷら船には、飲食店営業（天ぷら船）開始届の写しを船舶ごとに携行させること。なお、取扱品目については、許可条件下欄に各々書き込むものとする。
- (8) 飲食店営業（天ぷら船）開始届を船舶ごとに三部提出させること。うち一部は、営業許可書に添付、一部は、営業許可申請書に添付、一部は船舶に携行させること。

(屋形船における営業に係る取扱基準)

第8条 屋形船についての営業許可基準は、次のとおりとする。

- (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条に基づいて行う。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、船の係留地を所管する保健所長が行うものとする。
- (4) 営業を営もうとする者は、細則第3条に規定する許可の申請書により申請すること。

(屋形船の施設基準)

第9条 都条例別表第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、次の各号に掲げる都条例の規定の適用事項については、当該各号に定める取扱いとする。

- (1) 都条例別表第2中の第1の2、3のニ、3のタおよび4のトの規定 適用しない。
- (2) 都条例別表第2中の第1の3のへ、リおよびワの規定 次のとおりとする。

ア 格納設備

食品およ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およびそれと同等の容量の排水タンクを備えること。

(屋形船の公衆衛生上必要な措置の基準)

第 10 条 営業者は、法第 51 条第 2 項の規定により、規則別表第 17 および別表第 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 営業者は、屋形船での営業の特殊性を踏まえ、以下の点に留意すること。

- (1) 施設の補修および十分な水の供給に努めること。
- (2) 食品および食器具類は衛生的に取り扱うこと。
- (3) 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。
- (4) 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、給水タンクおよび排水タンク内の水を廃棄すること。
- (5) 器具等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。
- (6) 取扱品目および取扱量は、作業場の規模等に見合ったものとする。
- (7) 作業は、必ず施設内で清潔に行うこと。
- (8) 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。

(屋形船に係る監視指導)

第 11 条 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、前条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、取扱品目、従事者の健康状態、食器、器具等の検査を実施するものとする。

2 営業者は、営業形態の特殊性に鑑み、次の点についても留意すること。

- (1) 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。
- (2) 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、関係法令に違反しないようにすること。

(手数料)

第 12 条 手数料の額等については、品川区手数料条例（平成 12 年 3 月 28 日品川区条例第 5 号）の規定による。

付 則

- 1 この要綱は平成 13 年 3 月 7 日から施行する。
- 2 この要綱の施行期日前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

この要綱は平成 16 年 2 月 27 日から施行する。

付 則

この要綱は平成 18 年 2 月 20 日から施行する。

付 則

この要綱は平成 21 年 4 月 1 日から施行する。

付 則

この要綱は平成 21 年 10 月 30 日から施行する。

付 則

この要綱は、令和 3 年 6 月 1 日から施行する。