

行商

【食品製造業等取商条例】
昭和23年10月20日 東京都条例第111号
最終改正 平成20年3月31日 東京都条例第64号

届出

主たる営業地を所管する保健所

鑑札及び記章の有効期間

交付の日からその年の12月31日まで

必要書類等

- 1 行商届 1部 (主たる食品の仕入先の住所、氏名、屋号等を記載)
 - 2 証明写真 2部 (届出前6か月以内に写したもの)
 - 3 届出手数料
- ※ 鑑札及び記章を亡失又はき損したときは、直ちにその事由を記載し、届けて、き損したときは、その鑑札又は記章を添え、鑑札又は記章の再交付を受けなければならない。
- ※ 行商するときは、鑑札を携帯し、記章を見やすい個所につけなければならない。

取扱品目

行商に際して、食品の調理又は加工をしてはならない。

公衆衛生上講ずべき措置の基準

【共通事項】

- 1 行商に従事する者は、身体を清潔にし、清潔な被服を着用すること。また、年に少なくとも1回は、健康診断及び検便を受けるようにすること。
- 2 運搬容器の見やすい所に行商人の住所及び氏名を明記すること。
- 3 包装されない食品を取り扱うときは、必ずはし、食品ばさみ等を用い、直接手指を触れないこと。ただし、生豆腐については、この限りでない。
- 4 容器は、清掃しやすい構造で、防じん、防虫の設備のあるものを使用すること。

【特定事項】

〔菓子(行商)〕

- 1 水飴等の流動性の菓子は、行商中小分け販売をしないこと。
- 2 容器には、食品並びにはし、食品ばさみ及びスコップ以外のものを入れないこと。

〔アイスクリーム(行商)〕

- 1 容器のふたは、二重とし、かつ、冷却保存できるものであること。
- 2 容器の底には、必要に応じてすの子を敷き、解けた水が直接アイスクリーム類に触れないようにすること。
- 3 アイスクリーム類は、製造場において、衛生的な容器に小分けし、密栓したもの又は耐水性の紙で包装したものに限りすること。

〔魚介類及び魚介類加工品(行商)〕

- 1 運搬容器は、ふたがあり、内部にすの子を敷き、汚水の漏れないものであること。
- 2 行商中は、氷を用いる等常に鮮度保持に必要な処置をすること。
- 3 調理した魚介と丸の魚介は、それぞれ別個の容器を使用すること。

〔豆腐及び豆腐加工品(行商)〕

容器内の水は、しばしば入替えを行い、常に清潔で衛生的に保持すること。

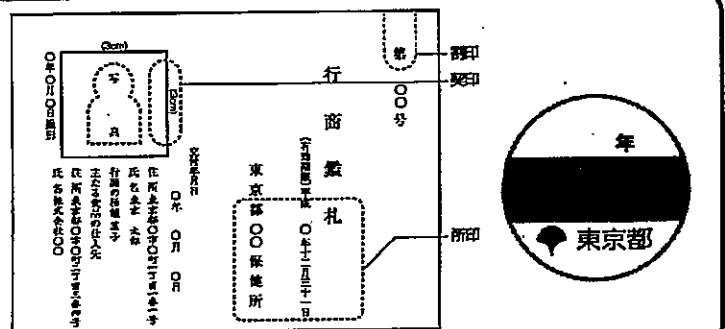
〔弁当類、ゆでめん類又はそう菜類(行商)〕

販売する食品は、十分放冷したもので2種以上を同一容器に詰め合わせないこと。

注意事項

- 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 出店場所、時間等について、関係法令に違反しないようにすること。

行商鑑札と行商記章(見本)



○食品製造業等取締条例（抜粋）

昭和二八年一〇月二〇日
条例第一一一号

（目的）

第一条 この条例は、食品衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

（用語の意義）

第二条 この条例において次の各号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。

一 行商 業として次に掲げる食品（缶詰食品、瓶詰食品及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品を除く。）を人力により移行しながら販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。）することをいう。

イ 菓子

ロ アイスクリーム類

ハ 魚介類（生きているものを除く。）及びその加工品

ニ 豆腐及びその加工品

ホ 弁当類

ヘ ゆでめん類

ト そう菜類

二 行商人 知事の発行する鑑札及び記章の交付を受け行商を営む者（その使用人で行商に従事する者を含む。）をいう。

三 製造業等 次に掲げる営業（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）第五十二条第一項の規定に基づき許可を要する営業の用に供する施設において、その許可営業に類する営業を行う場合を除く。）をいう。

ト 食料品等販売業（弁当類、そう菜類、乳製品、食肉製品、魚介類加工品その他の調理加工を要しないで直接摂食できる食品を販売する営業をいう。）

（鑑札等の交付）

第三条 行商人になろうとする者は、次に掲げる事項を知事に届け出て、鑑札及び記章の交付を受けなければならない。

一 行商の種類

二 住所、氏名及び生年月日（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

三 主たる食品の仕入先の住所及び氏名（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

2 行商人は、前項第二号又は第三号に掲げる事項に変更を生じたときは、その事由の生じた日から十日以内に知事に届け出なければならない。

3 鑑札及び記章を亡失又はき損したときは、直ちにその事由を記載し、届出て、き損したときは、その鑑札又は記章を添え、鑑札又は記章の再交付を受けなければならない。

(鑑札等の更新)

第四条 鑑札及び記章の有効期間は、交付の日からその年の十二月三十一日までとする。

(衛生基準等)

第六条 行商人、製造業者等及び給食供給者は、次の各号の区分に従い、それぞれ当該各号に掲げる衛生基準に従わなければならない。ただし、土地の状況その他特別の事情により、知事が衛生上支障がないと認めた事項については、しんしやくすることができる。

- 一 行商人 別表第一に定める衛生基準
- 二 製造業者等(食料品等販売業のうち自動販売機によるものを除く。) 別表第二に定める衛生基準

2 行商人は、行商に際して食品の調理又は加工をしてはならない。

(廃業等の届出)

第九条 行商人、製造業者等又は卵選別包装業者が廃業したときは、その日から十日以内に知事に届け出なければならない。

3 行商人は、第一項の届出をするときは、鑑札及び記章を返納しなければならない。

(鑑札等の返納)

第九条の二 行商人は、鑑札及び記章の有効期間が満了したときは、その日から十日以内に知事にその鑑札及び記章を返納しなければならない。

(鑑札等の携行)

第十条 行商人は、行商するときは、鑑札を携行し、記章を見易い個所につけなければならない。

2 行商人は、鑑札又は記章を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。

(手数料)

第十一条 次の各号に掲げる者は、当該各号に定める手数料を届出又は申請の際納付しなければならない。

- 一 鑑札及び記章の交付(更新を含む。)を受けようとする者 業種ごとに千八百円
 - 二 鑑札又は記章の再交付を受けようとする者 一件ごとに 千百円
 - 三 製造業者等の許可を受けようとする者 業種ごとに 一万三千二百円
- 2 製造業者等の許可を受け営業を営んでいる者が、有効期間満了に際し、引き続き営業の許可を受けようとするときの手数料は、前項第三号の規定にかかわらず七千八百円とする。

(行政処分)

第十三条 知事は、次の各号の一に該当するときは、食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命じ、又は営業の許可を取り消し、若しくは期間を定めて営業の停止を命ずることができる。

- 一 行商人が第三条第二項の届出を怠り、又は第六条若しくは第十条の規定に違反したとき。
- 二 製造業者等が第五条第三項の届出を怠り、又は第六条の規定に違反したとき。

(罰則)

第十四条 次の各号の一に該当する者は、六月以下の懲役又は三十万円以下の罰金に処する。

- 一 第五条第一項の規定に違反した者
- 二 前二条の規定による知事の命令に従わない者

第十四条の二 次の各号の一に該当する者は、二十万円以下の罰金に処する。

- 一 第三条第一項の規定による届出をせず、又は虚偽の届出をした者
- 二 第五条の三第一項の規定による届出をせず、又は虚偽の届出をした者
- 三 第十二条第一項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、又は同項の規定による質問に対し答弁せず、若しくは虚偽の答弁をした者

(両罰規定)

第十五条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、前二条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、各本条の罰金刑を科する。

(委任)

第十六条 この条例の施行について必要な事項は、知事が定める。

別表第一(第六条関係)

(平一二条例四一・追加)

行商人の衛生基準

第一 共通事項

- 一 行商に従事する者は、身体を清潔にし、清潔な被服を着用すること。また、年に少なくとも一回は、健康診断及び検便を受けるようにすること。
- 二 運搬容器の見やすい所に行商人の住所及び氏名を明記すること。

三 包装されない食品を取り扱うときは、必ずはし、食品ばさみ等を用い、直接手指を食品に触れないこと。ただし、生豆腐については、この限りでない。

四 容器は、清掃しやすい構造で、防じん及び防虫の設備のあるものを使用すること。

第二 特定事項

一 菓子行商

- (一) 水飴^{あめ}等の流動性の菓子は、行商中小分け販売をしないこと。
- (二) 容器には、食品並びにはし、食品ばさみ及びスコップ以外のものを入れないこと。

二 アイスクリーム類行商

- (一) 容器のふたは、二重とし、かつ、冷却保存できるものであること。
- (二) 容器の底には、必要に応じてすの子を敷き、解けた水が直接アイスクリーム類に触れないようにすること。
- (三) アイスクリーム類は、製造場において、衛生的な容器に小分けし、密栓したもの又は耐水性の紙で包装したものに限り、限ること。

三 魚介類及び魚介類加工品の行商

- (一) 運搬容器は、ふたがあり、内部にすの子を敷き、汚水が漏れないものであること。
- (二) 行商中は、氷を用いる等常に鮮度保持に必要な処置をすること。
- (三) 調理した魚介と丸の魚介は、それぞれ別個の容器を使用すること。

四 豆腐及び豆腐加工品の行商

容器内の水は、しばしば入替えを行い、常に清潔で衛生的に保持すること。

五 弁当類、ゆでめん類又はそう菜類の行商

販売する食品は、十分放冷したもので二種以上を同一容器に詰め合わせないこと。