

自動車による食品関係営業について

平成 21 年 4 月 1 日に「滋賀県食品衛生基準条例」が改正され、自動車による食品関係営業の施設基準が次の通り改正されましたので、ご承知ください。

施設基準

第1 共通基準

- 1 営業施設は、そのための専用施設とし、かつ、運転席その他営業施設以外の場所と適当な方法で区画すること。
- 2 営業施設は、営業を行わない場合には閉鎖することができる構造であって、かつ、ほこり等により汚染されない構造であること。
- 3 営業施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること。
- 4 営業施設の天井は、清掃しやすく、かつ、ほこりが落下しない構造であること。
- 5 営業施設の内壁および床は、耐水性材料のものであって、かつ、清掃しやすい構造であること。
- 6 営業施設には、明るさを十分に確保することができる設備を設けること。
- 7 営業施設には、流水式で手指の消毒剤を備えた手洗い専用の設備を設けること。
- 8 営業施設には、十分な容量およびふたを有し、かつ、汚液および汚臭の漏れない構造の廃棄物の容器で、容易に洗浄することができるものを備えること。
- 9 営業施設には、食品および器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。
- 10 営業施設には、食品を保存するのに十分な大きさで、かつ、食品を摂氏 10 度以下に保存することができる冷蔵設備で、外部から温度が測定することができるものを備えること。ただし、冷蔵を必要としない食品のみを取り扱う場合は、この限りでない。
- 11 営業施設には、18 リットル(飲食店営業、喫茶店営業および菓子製造業にあっては、50 リットル)以上の容量およびふたを有し、かつ、さびにくい材料の給水槽で、容易に洗浄することができるものを備えること。
- 12 営業施設には、使用水量に応じ、必要な容量の排水槽を備えること。

第2 業種別基準

- 1 **飲食店営業**(調理の方法が軽易な食品で、かつ、煮物、焼物その他の飲食に供する直前に加熱調理する食品を取り扱う営業に限る。)
営業施設には、流しが 2 槽以上の流水式の洗浄設備を設けること。ただし、器具を自動的に洗浄する設備を設ける場合、または簡易な調理のみを行う場合で衛生上支障がないと認められるときは、1 槽の流しを有するものとすることができる。
- 2 **喫茶店営業、菓子製造業**(製造および加工の方法が軽易な食品で、かつ、焼菓子その他の販売に供する直前に加熱処理する食品であって、その製造および加工の方法が簡易な操作によるものを取り扱う営業に限る。)**およびアイスクリーム類製造業**(ソフトクリームサーバー機を用いて製造するものに限る。)
営業施設には、流水式の洗浄設備を設けること。
- 3 **乳類販売業、食肉販売業**(容器包装により包装された食肉の販売のみを行うものに限る。)**および魚介類販売業**(魚介類の販売のみを行うものに限る。)
第1の10の項の冷蔵設備は、外部から食品を確認することができるものであること。

施設基準の解説と注意事項

- 1 営業施設となる自動車は、原則として道路運送車両法第4条の登録を受けたものであること。ただし、私有地内のみを運行する等、登録を要しない場合はこの限りでない。
- 2 営業施設の区画は、運転席、自家発電装置、バッテリー等と適切に仕切られ、人がみだりに行き来できない構造であること。
- 3 貯水槽、給水栓、流し、排水槽等の給水設備は、適切な手洗いや器具等の十分な洗浄ができる構造であること。
- 4 布製、ビニール製などによる幌がけの営業施設は、原則として認められないこと。ただし、耐水性、堅牢性、耐久性、密閉性の観点から衛生上支障がないと認められる場合はこの限りでない。
- 5 営業施設として最低限必要な広さは、概ね2平方メートルとすること。
- 6 車外から十分な採光が確保できない施設(夜間等の営業を含む。)は、照明設備を設けること。
- 7 廃棄物の容器には、廃棄物容器である旨を明記すること。
- 8 食品及び器具の保管設備は、ほこりや異物が混入しない構造の扉のある棚や蓋のある容器であること。
- 9 営業施設の冷蔵設備は、機械式で温度管理ができるものであること。ただし、食肉販売業、魚介類販売業及び乳類販売業以外の営業施設にあつては、原材料等が十分に保管できる大きさで、仕込み場所等を出発し営業終了時まで10以下に保存できる場合は、クーラーボックス等の設備でも認められること。
- 10 使用する器具は、洗浄しやすい構造のものとし、食器等は、ワンウェイ(使い捨て)容器を備えて、廃棄物処理も適正に行うこと。

営業許可と取扱品目の制限に関する注意事項

- 1 営業許可は、大津市内で営業を行う場合にのみ有効であり、大津市以外の地域で営業を行う場合は、別途、その地域を管轄する保健所の許可が必要です。なお、滋賀県内の管轄保健所は次のとおりです。

保健所	管轄地域	連絡先
草津保健所	草津市、栗東市、守山市、野洲市	草津市草津3丁目14-75 :077(562)3549
甲賀保健所	甲賀市、湖南市	甲賀市水口町水口6200 :0748(63)6149
東近江保健所	近江八幡市、東近江市、蒲生郡	東近江市八日市緑町8-22 :0748(22)1253
彦根保健所	彦根市、愛知郡、犬上郡	彦根市和田町41 :0749(21)0284
長浜保健所	長浜市、米原市	長浜市平方町1152-2 :0749(65)6664
高島保健所	高島市	高島市今津町今津448-45 :0740(22)3552

- 2 新規の許可申請時には、仕込み場所の営業許可証の写し(仕込み場所で行う行為で営業許可が必要な場合に限る。)及び営業車両の作業場の図面が必要です。
- 3 作業場の構造設備(荷台全体)を変更することなく、別の自動車に積み換える場合、仕込み場所(業務開始報告の施設を除く。)を変更した場合は、変更の届出が必要です。
- 4 営業許可のある自動車で取り扱うことができる食品(品目)は、業種ごとに別表のとおりです。

別表

業種	取扱品目(行為)の制限
飲食店営業	<p>【流しが2槽以上(流し1槽と器具洗浄機を設置する場合を含む。)の洗浄設備を有する営業施設】</p> <p>調理の方法が軽易な食品で提供する直前に加熱する品目に限る。 喫茶店営業で取り扱える品目を認める。 提供品目に係る食材の細切等、衛生上支障のない仕込み行為を認める。 加熱後の食品への味付け、非加熱食品のトッピング等の軽易な加工行為(提供後すみやかに喫食され、衛生上支障のない場合に限る。)を認める。 使用する食器の洗浄は認めない。</p>
	<p>【流しが1槽の洗浄設備を有する施設】</p> <p>調理の方法が軽易な食品で提供する直前に加熱する品目に限る。 喫茶店営業で取り扱える品目(飲食店営業の品目と合せて概ね3品目程度以内)を認める。 たこ焼き、クレープ等の粉類を水等で溶く行為を認める。 半完成品等の最終的な加熱行為に限る。 使用する食器の洗浄は認めない。</p>
喫茶店営業	<p>下処理、仕込み作業を要しないコーヒー、紅茶、ジュース等の飲料に限る。 市販の氷を使用したかき氷を認める。 市販のアイスクリーム類を使用したディシャー式アイスを認める。 使用する食器の洗浄は認めない。</p>
菓子製造業	<p>製造・加工の方法が軽易な食品で提供する直前に加熱する品目(回転焼、菓子パン等)に限る。 半完成品等の最終的な加熱行為に限る。 加熱後の食品への二次的な加工行為を認めない。</p>
アイスクリーム類製造業	<p>加熱殺菌されたソフトクリームミックスを使用し、機械に充填し製造、容器に分注して販売する営業に限る。</p>
乳類販売業	<p>冷蔵庫内に保存できる量に限る。</p>
食肉販売業	<p>仕込み場所又は許可施設で処理し、包装された食肉の販売に限る。</p>
魚介類販売業	<p>魚介類の販売に限る。 魚介類の下処理、細切を認めない。(処理する場合は仕込み場所で行うこと。)</p>