

食品関係の自動車営業(飲食店営業、魚介類販売業)について

○自動車営業とは

飲食店営業のうち、自動車(道路運送車両法(昭和26年法律第185号)第2条第2項に規定する自動車(二輪自動車を除く。)をいう。以下同じ。)において調理をする営業又は魚介類販売業^{※1}のうち、自動車において販売する営業及び食肉処理業^{※2}のうち、自動車において生体又はとたいを処理する営業をいう。

※1 魚介類販売業のうち、包装済みの魚介類のみを仕入れて販売する場合は、営業許可は不要ですが、営業届出が必要です。

※2 食肉処理業については、保健所へご相談ください。

施設基準

第1 共通基準(一部抜粋)

- 1 営業施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造または設備、機械器具の配置および食品または添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 2 営業施設は、住居その他食品等(食品、添加物、容器包装、機械器具その他食品または添加物に接触するおそれのあるものをいう。以下同じ。)を取り扱うことを目的としない室または場所が同一の建物にある場合には、それらと区画されていること。
- 3 食品等への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業の区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、または空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等または従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄および消毒の実施その他の衛生管理上必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。
- 4 営業施設の構造および設備
 - (1) じんあい、廃水および廃棄物による汚染を防止できる構造または設備ならびにねずみおよび昆虫の侵入を防止できる設備を設けること。
 - (2) 食品等を取り扱う作業をする場所の真上には、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、および結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気を適切に行うことができる構造または設備を有すること。
 - (3) 床面、内壁および天井は、次に掲げる基準に適合すること。
 - ア 清掃、洗浄および消毒(以下「清掃等」という。)を容易に行うことができる材料で作られていること。
 - イ 清掃等を容易に行うことができる構造であること。
 - (4) 照明設備は、作業、検査および清掃等を十分にすることができるよう、必要な照度を確保できる機能を有すること。
 - (5) 営業施設の必要な場所に、水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道もしくは同条第7項に規定する簡易専用水道(以下この号および次号において「水道事業等」という。)により供給される水または水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水(以下これらを「飲用に適する水」という。)を適切な温度で、かつ、十分な量を供給することができる給水設備を設けること。この場合において、貯水槽を使用するときは、当該貯水槽は食品衛生上支障のない構造であるものとする。
 - (6) 前号の給水設備において、水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合は、次に掲げる基準に適合すること。

- ア 必要に応じて、給水設備に消毒装置および浄水装置を備えること。
- イ 水源は、外部から汚染されない構造であること。
- (7) 規格等に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業施設に対する第5号の規定の適用については同号中「水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水(以下これらを「飲用に適する水」という。)」とあるのは「食品製造用水」とし、規格等に食品製造用水または殺菌した海水を使用できる旨の定めがある食品を取り扱う営業施設に対する同号の規定の適用については同号中「水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水(以下これらを「飲用に適する水」という。)」とあるのは「食品製造用水もしくは殺菌した海水」とする。
- (8) 従業者の手指の洗浄および消毒を行う装置を備え、かつ、水栓が洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造の流水式の手洗設備を必要な数設けること。
- (10) 必要に応じて、食品または添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備または冷凍設備を設けること。
- (11) 規格等に冷蔵または冷凍について定めがある食品を取り扱う営業施設にあつては、その定めに従い必要な設備を設けること。
- (12) 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備および侵入した際に駆除するための設備を設けること。
- (14) 原材料を種類および特性に応じた温度ならびに汚染の防止が可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を設けること。
- (15) 営業施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することができる設備を設けること。
- (16) 廃棄物を入れる容器または廃棄物を保管する設備は、次に掲げる基準に適合すること。
 - ア 不浸透性および十分な容量を有すること。
 - イ 清掃を容易に行うことができ、かつ、汚液および汚臭が漏れない構造であること。
 - ウ 廃棄物を入れる容器にあつては、蓋を備えていること。
- (19) 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができる使用目的に応じた大きさおよび数の洗浄設備を設けること。
- (20) 添加物を使用する営業施設にあつては、添加物を専用で保管することができる設備または場所を設け、および計量器を備えること。

5 機械器具等

- (1) 食品もしくは添加物の製造または食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備(以下この項において「機械器具等」という。)は、適正に洗浄、保守および点検をすることができる構造であること。
- (2) 作業に応じた機械器具等を備えること。
- (3) 食品または添加物に直接接触れる機械器具等は、次に掲げる基準に適合すること。
 - (ア) 耐水性材料で作られていること。
 - (イ) 洗浄を容易に行うことができる構造であること。
 - (ウ) 熱湯、蒸気または殺菌剤で消毒を行うことができること。
- (4) 固定された機械器具等または移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃および洗浄を容易に行うことができる位置に設けること。
- (5) 組立式の機械器具等は、分解および清掃を容易に行い、ならびに必要に応じて洗浄および消毒を行うことができる構造であること。
- (6) 食品または添加物を運搬する場合は、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
- (7) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計および必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
- (8) 作業場の清掃等をするための専用の用具を必要な数備えること。
- (9) 前号の用具の保管場所および作業の内容を掲示するための設備を設けること。

第2 業種別基準

1 飲食店営業

自動車において調理をする場合は、次のアからウまでに掲げる飲食店営業の区分に応じて、1日の営業において当該アからウまでに掲げる量の水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を設けること。

- ア 簡易な営業 約40リットル
- イ 比較的大量の水を要しない営業 約80リットル
- ウ 比較的大量の水を要する営業 約200リットル

2 魚介類販売業

- (1) 原材料の保管および処理ならびに製品の包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。
- (2) 原材料の処理をする室または場所には、鮮魚介類の処理に必要な設備等を設けること。
- (3) 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
- (4) かきを処理する場合は、次に掲げる基準に適合すること。
 - ア 必要に応じて、浄化設備を設けること。
 - イ かきの前処理をする室または場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を設けること。
 - ウ かきの処理をする室または場所には、むき身の処理、洗浄および包装に必要な設備を設けること。
- (5) 自動車において販売する場合は、次のアからウまでに掲げる魚介類販売業の区分に応じて、1日の営業において当該アからウまでに掲げる量の水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を設けること。
 - ア 簡易な営業(鮮魚介類の処理を伴わない販売のみを行う営業をいう。) 約40リットル
 - イ 比較的大量の水を要しない営業 約80リットル
 - ウ 比較的大量の水を要する営業 約200リットル

自動車営業におけるタンク容量と取扱品目の制限

業種	給水 タンク容量	食品の取扱い
飲食店営業	約40L	<ul style="list-style-type: none"> ○ 簡易な調理のみ(温める、揚げる、盛り付ける等)を行うこと、又は単一品目のみ取り扱うこと。 ○ 提供直前に加熱すること。 ○ 加熱直後の味付け、加工食品のトッピング等の行為(提供後すみやかに喫食され、衛生上支障がない場合に限る。)を認める。 ○ 使い捨て食器を使用すること。
	約80L	<ul style="list-style-type: none"> ○ 大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行うこと、又は複数品目を取り扱うこと。 ○ 使い捨て食器を使用すること。
	約200L	<ul style="list-style-type: none"> ○ 大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行うこと。 ○ 通常の食器を使用できる。
	各容量共通	<ul style="list-style-type: none"> ○ 市販の氷によるかき氷、市販のアイスクリームによるディシャー式アイスを認める。 ○ 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。
魚介類販売業	約40L	<ul style="list-style-type: none"> ○ 処理を伴わない鮮魚介類の販売に限る。 ○ 使い捨て容器を使用すること。
	約80L	<ul style="list-style-type: none"> ○ 魚介類の処理を行える。 ○ 処理した魚介類を加熱用として販売すること。 ○ 使い捨て容器を使用すること。
	約200L	

施設基準の解説と注意事項

- ア 許可申請は、自動車1台ごとに行う必要があり、営業施設となる自動車は、原則として道路運送車両法（昭和26年法律第185号）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。
- イ 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。
- ウ 貯水槽、給水栓、流し、排水槽等の給排水設備は、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。
- エ 布製、ビニール製などによる幌がけの営業施設は、その構造の良否に関わらず認められないこと。
- オ 廃棄物の容器には、廃棄物容器である旨を明記すること。
- カ 生食用鮮魚介類を調理加工する場合にあっては、専用の調理器具を備えること。
- キ 給水タンク容量約40Lの営業施設にあっては、取扱う食品は提供前に加熱が必要であること。
- ク 営業施設の冷蔵設備は、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。
ただし、以下に例示する場合にあっては、原材料及び調理済み食品の保存には機械式冷蔵設備とすること。
例1：仕込み場所で洗浄・カットした野菜や果実を使用して加熱せずに提供する場合
例2：調理済み食品及び生食用鮮魚介類を使用して加熱せずに提供する場合
例3：生食用鮮魚介類を販売する場合
なお、例1及び例2の営業形態は給水タンク容量約80L～約200Lの営業施設に限り行える。
- ケ 使用する器具は、洗浄しやすい構造のものとし、廃棄物処理も適正に行うこと。

営業許可に関する注意事項

- 1 新規許可申請時には添付書類として、営業車両の作業場の図面及び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。）が必要です。
- 2 営業施設の構造設備を変更しなくとも、別の自動車に積み換える場合や仕込み場所（営業届出施設を除く。）を変更した場合、申請書に記載した「取扱品目」を変更する場合は変更の届出が必要です。
- 3 営業許可は、大津市内で営業を行う場合にのみ有効です。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 TEL:077(562)3549
甲賀保健所	甲賀市、湖南市	甲賀市水口町水口6200 TEL: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 TEL:0748(22)1266
彦根保健所	彦根市、愛知郡、犬上郡	彦根市和田町41 TEL:0749(21)0284
長浜保健所	長浜市、米原市	長浜市平方町1152-2 TEL:0749(65)6664
高島保健所	高島市	高島市今津町今津448-45 TEL:0740(22)3552