

## 自動車及び屋台の営業に係る取扱要領

### 第1 目的

この要領は、自動車に施設を設け又は営業場所に簡易な施設を設け食品の調理、盛付けを行う業において、営業の許可及び監視指導について細部の運用を定め、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の円滑な運営を図り、もってこれら営業による食品の危害発生の防止に資することを目的とする。

### 第2 定義

飲食店営業における自動車による営業（以下「飲食店営業（自動車）」という。）とは、自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に定めるものをいう。以下「営業車」という。）に施設を設け、営業場所に移動して、一定時間その場にとどまって営業し、営業終了後は基地に帰る等の営業をいい、飲食店営業における屋台による営業（以下「飲食店営業（屋台）」という。）とは、営業場所において簡易な施設（以下「屋台」という。）を設け、一定時間その場にとどまって営業し、営業終了後は基地に帰る等の営業をいう。

### 第3 取扱い方針

営業車又は屋台において、上記第2の行為を業として営む場合は、法第55条第1項により許可を要するものとする。

この場合、高知県食品衛生法施行条例（平成12年3月28日 条例第10号。以下「条例」という。）第4条の施設基準を準用し、適正な衛生水準の保持を図るものとする。ただし、この営業形態の特殊性を考慮し、衛生上支障のない範囲において、同条ただし書きを適用するものとする。

### 第4 取扱食品

営業車又は屋台で取扱う食品は次のとおりとする。

- 1 仕込み場所において処理された原材料を用いて、客に提供する直前に加熱調理（最終加熱）し、小分け及び盛付け等簡単な調理加工するものに限ること。ただし、米飯類の提供は不可とする。
- 2 提供行為については、市販品を加温、盛り付けする行為に限る。
- 3 パンを製造する場合は、二次発酵及び焼成行為に限ること。なお、今川焼等あんを使用する営業の場合、あんは、法第55条第1項の許可を受けている施設で製造された製品を使用し、直接加熱処理するもの等簡易なものに限ること。
- 4 喫茶行為については、コーヒー、紅茶等の飲料を温湯で抽出する行為、アイスクリーム類及び清涼飲料水の小分け並びにかき氷の提供に限る。その際に用いる原材料は、法第55条第1項の許可を受けている施設で製造された食品を使用すること。
- 5 第7中1及び2を満たしている施設については、1から4に示す以外の食品も取り扱うことができるものとする。ただし、生もの（魚介類及び食肉）を主体とした食品の取扱いは不可とする。

### 第5 仕込み（下処理）場所

営業車又は屋台で使用する原材料（販売について許可を要しないものを除く。）は、法第55条第1項の営業許可を受けている施設その他の清潔な施設（法第54条の規定による営業施設の基準に準じた施設が望ましい。）において処理されたものを使用すること。

### 第6 営業者の公衆衛生上講ずべき措置の基準

営業者が遵守すべき公衆衛生上講ずべき措置の基準は、法第51条に定めるとおりとする。

## 第7 施設基準

### 1 共通基準

営業車又は屋台には、次の設備を設けること。

- (1) 従事者専用の手洗い用洗浄剤及び消毒剤等を備えた手洗い設備
- (2) 流水式洗浄設備（シンク）  
（器具等の洗浄を行わない場合は省略することができる。）
- (3) 器具等を熱湯、蒸気又は公衆衛生上無害な殺菌剤で殺菌することができる設備
- (4) 耐久性を有し、かつ、飲用適の水を供給する給水タンク及び排水タンク。  
なお、給水タンクの容量は、別表のとおりとし、排水タンクは給水タンクと同等の容量以上のものを設けること。
- (5) 原材料又は食品を保存するための十分な大きさを有する冷蔵設備  
（冷蔵を必要としない食品を取り扱う場合はこの限りでない。）
- (6) 温度計（冷蔵設備の見やすい位置に設置すること。）
- (7) 原材料及び製品並びに飲食器を衛生的に保管する戸棚又は格納箱
- (8) 耐水性で十分な大きさの廃棄物容器
- (9) (1) から (8) まで掲げるもののほか、必要な設備

### 2 追加基準

第7の1の基準(1)から(9)に加えて次の設備を設けることにより、簡易な最終加熱食品以外の食品も取り扱うことができるものとする。

- (1) ねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる構造及び周囲を壁等で区画され、1面（客対応面）はスライド扉等で開閉することができる構造を有する営業車又は屋台
- (2) 原材料又は食品を保存するための十分な大きさを有する機械式の冷蔵設備（冷蔵を必要としない食品を取り扱う場合はこの限りではない。）

## 第8 営業許可申請及び許可条件等

1 営業許可申請書の提出は、主として営業を行う区域を管轄する保健所に提出する。

2 保健所長は、食品許可申請書（高知県食品営業許可・届出等に係る事務取扱要領（令和3年6月1日施行）7の(1)ア別紙1-1）を受理し、審査する際には、次のことを記録するものとする。

- (1) 調理等の内容
- (2) 主として営業を行う区域
- (3) 自動車の型式及び自動車登録番号（普通車）又は車両番号（軽自動車）  
（ただし、飲食店営業（屋台）の場合は、除く）

### 3 許可条件

- (1) 営業許可の有効期限は5年とする。
- (2) 営業許可証の許可の条件の欄に次の条件を記載すること。
  - ア 第7中1のみを満たし、調理を行う施設については、「最終加熱調理する食品に限る（米飯類の提供不可）」旨及び「使い捨ての飲食器に限る」旨を記載すること。
  - イ 第7中1のみを満たし、提供を行う施設については、「市販品の加温、盛り付けに限る」旨及び「使い捨ての飲食器に限る」旨を記載すること。
  - ウ 第7中1のみを満たし、パンを製造する施設については、「二次発酵及び焼成行為に限る」旨及び「使い捨ての飲食器に限る」旨を記載すること。
  - エ 第7中1及び2を満たし、給水タンクの容量が80リットル程度の場合は、「2工程までの簡易な調理に限る」旨及び「使い捨ての飲食器に限る」旨を記載すること。
  - オ 第7中1及び2を満たしている施設について、「生もの（魚介類及び食肉）の提供不可」の旨を記載すること。
  - カ アからオまでに掲げるもののほか、保健所長が必要と認めた事項

#### 4 営業許可証の掲示

法第55条第1項の規定による営業の許可を受けた者は、条例第5条に基づき、営業許可証を営業車の見やすい位置に掲示しなければならない。

#### 第9 行政処分

- 1 営業許可の取消し、営業の禁止又は停止及び施設の改善命令は、許可をした保健所長が行うものとする。
- 2 違反品の廃棄及び1以外の措置は、違反を発見した保健所長が行うものとする。
- 3 行政処分を行った保健所長は、その処分の結果を健康政策部薬務衛生課長及び関係保健所長に通知するものとする。

#### 第10 指導及び運用事項

- 1 飲食器は一回限り使用のものとすることが望ましいこと。
- 2 給水タンクには営業開始の都度、飲用適の水を給水し、営業終了後排水すること。
- 3 給水タンクは給水する前に十分に清掃し、清潔に保つこと。
- 4 営業中、給水タンクは取扱食品や数量に応じて必要な水量を確保すること。
- 5 排水は排水タンクに入れることとし、営業終了の都度、適切な排水処理を行うこと。
- 6 器具等はそれぞれの使用区分に従って使用すること。
- 7 冷凍材料の解凍は専用の容器等で衛生的に行うこと。
- 8 第7中1及び2を満たしている施設が最終加熱食品以外を提供する場合は、仕込みは許可済み施設（第7中1及び2を満たしている営業車を含む。）で行うこと。
- 9 第8中3（2）オに規定する「保健所長が必要と認めた事項」とは、衛生上の必要が生じた場合を考慮し、その都度定めるものとする。
- 10 原則、調理行為（加工、盛付け等）は営業車又は屋台区画内で完結すること。

#### 附則

- 1 この要領は、平成19年5月1日から施行する。

#### 附則

- 1 この要領は、平成29年12月1日から施行する。
- 2 この要領の改正前になされた営業許可、手続き及びその他の行為は、改正後の規定によりなされた営業許可、手続き及びその他の行為とみなす。この場合において、当該許可に係る法第52条第3項に規定する期間は、改正前の規定によりなされた許可の期間の残存期間とする。

#### 附則

- 1 この要領は、令和3年6月1日から施行する。
- 2 この要領の改正前になされた営業許可、手続き及びその他の行為は、改正後の規定によりなされた営業許可、手続き及びその他の行為とみなす。この場合において、当該許可に係る法第55条第3項の規定による許可の有効期間は、改正前の規定によりなされた許可の期間の残存期間とする。

別表（第7条関係） 給水タンク容量

	基準	調理等の内容	飲食器の洗浄の有無	給水タンクの容量
1 共通基準	1	最終加熱調理（米飯類の提供不可） 市販品の加温、盛り付け 二次発酵及び焼成行為（パンを製造する場合） コーヒー、紅茶等の飲料を温湯で抽出する行為 アイスクリーム類及び清涼飲料水の小分け並びにかき氷の提供	なし	40リットル程度
	2	2工程までの簡易な調理 最終加熱調理（米飯類の提供不可）	なし	80リットル程度
2 追加基準	3	2工程までの簡易な調理	なし	80リットル程度
	4	上記1，2，3以外	あり	200リットル程度

※表中の基準2の「2工程」の例として、鉄板の上で行うオムそば(オムレツに焼きそばをのせる)等がある。

※表中の基準3の「2工程」の例として、揚げた唐揚げをカットする、揚げたフライをパンに挟む等がある。