

新 旧 対 照 表

新 自動車及び屋台の営業に係る取扱要領（抜粋）	旧 自動車及び屋台の営業に係る取扱要領（抜粋）
第1 目的（略）	第1 目的（略）
<p>第2 定義</p> <p>飲食店営業における自動車による営業とは、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。</p>	<p>第2 定義</p> <p>飲食店営業における自動車による営業（以下「<u>飲食店営業（自動車）</u>」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「<u>飲食店営業（屋台）</u>」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<u>場所</u>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。</p>
<p>第3 取扱い方針</p> <p>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項の規定による許可（以下「<u>営業許可</u>」という。）を要するものとする。</p> <p>（以下略）</p>	<p>第3 取扱い方針</p> <p>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。</p> <p>（以下略）</p>
<p>第4 施設基準</p> <p><u>営業車又は屋台の構造・設備は、別表1の基準1から基準4までのいずれかを満たすこと。</u></p>	<p><u>（第7から移動）</u></p>
<p>第5 <u>営業内容及び仕込み（下処理）場所</u></p> <p>営業車又は屋台で可能な営業及び使用する原材料（販売について許可を要しないものを除く。）の仕込み（下処理）を行う場所（以下「<u>仕込み場所</u>」という。）は、第4で定める施設基準（別表1）に応じ、別表2のとおり定める。</p>	<p>第4 <u>取扱食品</u></p> <p>営業車又は屋台で<u>取扱う食品は次のとおりとする。</u></p> <p>（以下略）</p>

<p><u>(第5へ統合)</u></p>	<p>第5 仕込み(下処理)場所(略)</p>
<p>第6 営業者の公衆衛生上講ずべき措置の基準(略)</p>	<p>第6 営業者の公衆衛生上講ずべき措置の基準(略)</p>
<p><u>(第4へ移動)</u></p>	<p>第7 施設基準(略)</p>
<p>第7 営業許可申請及び許可条件等</p> <p>1 (略)</p> <p><u>(削除)</u></p> <p>2 法第55条第3項に規定する営業許可の有効期間その他の必要な条件は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 営業許可の有効期間は5年とする。</p> <p>(2) 次の許可条件を定め、営業許可証に記載するものとする。</p> <p>ア 別表1－基準2に該当する場合 「基準2：2工程までの簡易な調理・加工行為に限る」</p> <p>イ 別表1－基準3に該当する場合 「基準3：1工程までの簡易な調理・加工行為に限る」</p> <p>ウ 別表1－基準4に該当する場合 「基準4：最終加熱食品の調理・加工、市販品のみを用いた1工程までの簡易な営業に限る」</p>	<p>第8 営業許可申請及び許可条件等</p> <p>1 (略)</p> <p>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。</p> <p><u>(1) 調理等の内容</u></p> <p><u>(2) 主として営業を行う区域</u></p> <p><u>(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)</u></p> <p><u>(ただし、飲食店営業(屋台)の場合は、除く)</u></p> <p>3 許可条件</p> <p>(1) 営業許可の有効期限は5年とする。</p> <p>(2) <u>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。</u></p> <p>ア <u>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。</u></p> <p>イ <u>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。</u></p> <p>ウ <u>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。</u></p> <p>エ <u>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</u></p>

<p>エ アからウまでに掲げるもののほか、保健所長が必要と認めた事項</p> <p><u>3 営業許可証の掲示</u> <u>営業許可を受けた者は、条例第5条に基づき、営業許可証を営業車又は屋台の見やすい位置に掲示しなければならない。</u></p>	<p><u>限る」旨を記載すること。</u> 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</p> <p><u>4 営業許可証の掲示</u> <u>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。</u></p>
<p>第8 行政処分（略）</p>	<p>第9 行政処分（略）</p>
<p>第9 指導及び運用事項</p> <p><u>(6へ移動)</u></p> <p><u>1 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。また、営業開始の都度、飲用に適する水を給水することとし、取扱食品や数量に応じて必要な水量を確保すること。</u></p> <p><u>2 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。</u></p> <p><u>3 器具等はそれぞれの使用区分に従って使用すること。</u></p> <p><u>4 冷凍材料の解凍は専用の容器等で衛生的に行うこと。</u> <u>(別表2へ移動)</u></p> <p><u>5 原則、調理・加工行為は営業車又は屋台区画内で完結することとし、交差汚染（二次汚染）対策を徹底すること。</u></p> <p><u>6 原則、提供する食品は営業場所で供食すること。</u></p> <p><u>7 消費者に対し、施設の連絡先等の情報提供に努めること。</u></p> <p><u>8 第7中2（2）エに規定する「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。</u> <u>(5へ移動)</u></p>	<p>第10 指導及び運用事項</p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>6 器具等はそれぞれの使用区分に従って使用すること。</u></p> <p><u>7 冷凍材料の解凍は専用の容器等で衛生的に行うこと。</u></p> <p><u>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。</u> <u>(10から移動)</u></p> <p><u>(新設)</u> <u>(新設)</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p>

<p><u>附則</u></p> <p><u>1 この要領は、令和8年6月1日から施行する。</u></p> <p><u>2 この要領の改正前に営業許可を受けて営業を行っている者は、当該許可に係る有効期間の満了の日までの間は、なお従前の例により当該営業を行うことができる。</u></p>	<p><u>(新設)</u></p>
--	--------------------

別表 1 (第 4 関係) 施設基準

基準 1	<p>1 次の構造であること。</p> <p>(1) 営業車又は屋台の周囲は壁等で区画されていること。</p> <p>(2) 営業車又は屋台へのねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる構造であること。</p> <p>2 次の設備を設けること。</p> <p>(1) 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備 <u>なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。</u></p> <p>(2) <u>流水式洗浄設備 (シンク)</u></p> <p>(3) 耐久性を有し、かつ、飲用に適する水を供給する、容量 200 リットル以上の給水タンク及び給水タンクと同等の容量以上の排水タンク</p> <p>(4) 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</p> <p>(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機械式の冷蔵設備 ただし、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。</p> <p>(6) 温度計 (冷蔵設備の見やすい位置に設置すること。)</p> <p>(7) 原材料、製品及び飲食器を衛生的に保管する戸棚又は格納箱</p> <p>(8) 耐水性で十分な大きさの廃棄物容器</p> <p>(9) (1) から (8) まで掲げるもののほか、必要な設備</p>
	<p>1 次の構造であること。</p> <p>(1) 営業車又は屋台の周囲は壁等で区画されていること。</p> <p>(2) 営業車又は屋台へのねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる構造であること。</p> <p>2 次の設備を設けること。</p> <p>(1) 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備</p> <p>(2) 流水式洗浄設備 (シンク) ただし、器具等の洗浄を行わない場合は省略することができる。</p> <p>(3) 耐久性を有し、かつ、飲用に適する水を供給する、容量 80 リットル以上の給水タンク及び給水タンクと同等の容量以上の排水タンク</p> <p>(4) 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</p> <p>(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機械式の冷蔵設備 ただし、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。</p> <p>(6) 温度計 (冷蔵設備の見やすい位置に設置すること。)</p> <p>(7) 原材料、製品及び飲食器を衛生的に保管する戸棚又は格納箱</p> <p>(8) 耐水性で十分な大きさの廃棄物容器</p> <p>(9) (1) から (8) まで掲げるもののほか、必要な設備</p>
基準 3	<p><u>基準 2 に準ずる。</u></p> <p><u>ただし、2 (3) のうち「80 リットル以上」を「40 リットル以上」と読み替える。</u></p>

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。)

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。

※軽微な改正点は下線省略

基準 4	<p>1 次の設備を設けること。</p> <ul style="list-style-type: none">(1) 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備(2) 流水式洗浄設備（シンク） ただし、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) 耐久性を有し、かつ、飲用に適する水を供給する、容量40リットル以上の給水タンク及び給水タンクと同等の容量以上の排水タンク(4) 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(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 ただし、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、製品及び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
---------	--

別表 2 (第 5 関係) 営業内容及び仕込み場所

	営業車又は屋台における営業内容	仕込み場所
基準 1	飲食店営業行為全般を可とする。	営業許可を受けている施設 ただし、営業車又は屋台において加熱調理(最終加熱)する食品にあつては、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。)も可とする。
基準 2	1 2 工程までの簡易な調理・加工行為に限る。 2 次の行為は不可とする。 (1) 調理工程としての食品の洗浄(一時的又は緊急的に行うものを除く。) (2) 鮮魚介類の処理 (3) 生食用鮮魚介類のカット・加工成形 (4) 未加熱の食肉のカット・加工成形 (5) 食品の水さらし・水冷 (6) 機械、器具(割ぼう具を除く。)の部品の洗浄(洗浄を要する部品が 1 つの場合を除く。また、一時的又は緊急的に行うものを除く。) 3 飲食器は、使い捨てのものを使用すること。	
基準 3	1 1 工程までの簡易な調理・加工行為に限る。 2 次の行為は不可とする。 (1) 基準 2 の 2 (1) から (6) に掲げる行為 (2) 生食用鮮魚介類の盛り付け等 (3) 野菜・果物を処理又は調理・加工し、非加熱で提供 (4) 食鳥卵を割卵し、非加熱で提供 3 飲食器は、使い捨てのものを使用すること。	
基準 4	1 1 工程までの、次に掲げる簡易な営業に限る。 (1) 最終加熱食品の調理・加工 仕込み(下処理)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、小分け及び盛り付け等簡単な調理・加工する行為 (2) 市販品(※)のみを用いた簡易な営業 ア 食品を開封、加温、盛り付けて提供する行為 イ コーヒー、紅茶等の飲料を温湯で抽出する行為 ウ アイスクリーム類、氷菓又は飲料の小分け エ かき氷(氷雪製造業施設又は自動角氷製造機で製造された氷を削り、氷みつをかけたもの)の提供 (※)常温保存可能品で期限表示のあるものに限る。(アイスクリーム類、氷菓及び氷雪を除く。) 2 次の行為は不可とする。 (1) 米飯類、生食用鮮魚介類及び非加熱の野菜・果物・食鳥卵の提供(営業許可を要さない行為を除く。) 3 飲食器は、使い捨てのものを使用すること。	1 左欄 1 (1) の場合、営業許可を受けている施設又は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。) 2 左欄 1 (2) の場合、仕込み(下処理)を要する営業は行わないこと。

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。

- 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、小分け及び盛り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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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 8 営業許可申請及び許可条件等

(略)

3 許可条件

- (略)
- 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。
 - 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。
 - 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。
 - (略)
 - 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。
 - 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。
 - (略)

第 10 指導及び運用事項

(略)

- 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。