

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。

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項の規定による許可（以下「営業許可」という。）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 施設基準

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。

第5 営業内容及び仕込み（下処理）場所

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「仕込み場所」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。

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 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 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。

（1）営業許可の有効期間は5年とする。

（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。

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」

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」

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」

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

- 3 営業許可証の掲示

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。

第8 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9 指導及び運用事項

- 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。
- 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。
- 3 器具等はそれぞれの使用区分に従って使用すること。
- 4 冷凍材料の解凍は専用の容器等で衛生的に行うこと。
- 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。
- 6 原則、提供する食品は営業場所で供食すること。
- 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。
- 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。

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。

附則

- 1 この要領は、令和8年6月1日から施行する。
- 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。

別表 1 (第 4 関係) 施設基準

<p>基準 1</p>	<p>1 次の構造であること。 (1) 営業車又は屋台の周囲は壁等で区画されていること。 (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。 2 次の設備を設けること。 (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 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。 (2) 流水式洗浄設備 (シンク) (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 (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。 (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</p>
<p>基準 2</p>	<p>1 次の構造であること。 (1) 営業車又は屋台の周囲は壁等で区画されていること。 (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。 2 次の設備を設けること。 (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 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 (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。 (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</p>
<p>基準 3</p>	<p>基準 2 に準ずる。 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。</p>

基 準 4	<p>1 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 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</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。</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>
-------------	---

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、盛り付けして提供する行為 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。