

吹田市自動車による食品営業取扱要領

(目的)

第1条 この要領は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条第1項の規定により保健所長の許可を要する営業のうち、自動車による営業について必要な事項及び同項の許可（以下「営業許可」という。）の取扱い等を定めることによって、法の円滑な運営を図り、もって飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

(用語の定義)

第2条 この要領において次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 自動車 道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に定めるもののうち、二輪を除くものをいう。
- (2) 自動車営業 自動車の車内に設備を設け、車内で食品の調理及び販売を移動して行う形態の営業をいう。
- (3) 一次加工 営業施設内で加熱処理等の簡易な調理の工程により客に提供できる状態、形状にするために、あらかじめ食品を加工することをいう。
- (4) 下処理 野菜の土を落とす、魚のうろこや内臓を除去すること等をいう。
- (5) 基地施設 営業設備及び食品等の保管、一次加工、下処理、給水、器具等の洗浄消毒を行うための施設をいう。
- (6) 一次加工所 基地施設のうち一次加工及び下処理を行う施設をいう。
- (7) 1品目 同じ調理工程等に分類される食品群をいう。
- (8) 「関係自治体」とは、大阪府及び大阪府内の保健所設置市（地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市）をいう。

(対象)

第3条 自動車営業は、次の各号に定める許可業種のいずれかにより行うものとし、各許可業種において取り扱う食品等の範囲は、当該各号に定めるところとする。

- (1) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第35条第1号に規定する飲食店営業の許可の範ちゅうで行う営業
 - ア 車内で調理した食品の提供（いわゆる「キッチンカー」）
 - イ 車内で頭部除去、三枚おろし等の処理を行った鮮魚介類の販売
 - ウ 処理を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売
- (2) 政令第35条第9号に規定する食肉処理業の許可の範ちゅうで行う営業
 - 野生鳥獣の生体又はとたいの処理（いわゆる「ジビエカー」）

(食品の取扱いに関する制限)

第4条 車内における食品の取扱いに関する留意事項は、次の各号のとおりとする。

- (1) 飲食店営業にあつては、車内の限られた設備等において加熱調理後の食品の二次汚染等に起因する危害の発生防止を図るため、以下の事項に留意し食品を取り扱わなければならない。
 - ア 鮮魚介類の内臓除去、原材料の細切等の下処理及び一次加工は、あらかじめ一次加工施設において行うこと。
 - イ 別表に掲げるⅠ型（40型）及びⅡ型（80型）の車内においては、使い捨て食器を使用すること。

ウ 別表に掲げるⅠ型（４０型）の車内において、個別に加熱した食品を組み合わせる品目又は米飯の提供若しくは鮮魚介類の販売を行うときは、当該営業日に取り扱う品目を１品目に制限すること。

エ 別表に掲げるⅡ型（８０型）の車内において鮮魚介類の販売を行うときは、同時に取り扱う品目を直前加熱調理品に制限すること。

- (2) 食肉処理業にあつては、「野生鳥獣の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成２６年１１月１４日付け食安発１１１４号第１号別添）に留意し食肉の処理等を行わなければならない。

（営業者が講ずべき措置の基準）

第５条 営業者は、法第５１条第２項の規定により、食品衛生法施行規則（昭和２３年厚生省令第２３号。以下「省令」という。）別表第１７及び別表第１８の基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

（営業施設の基準）

第６条 営業施設の基準は、営業形態の特殊性を考慮し、大阪府食品衛生法施行条例（平成１２年大阪府条例第１４号。以下「府条例」という。）第３条第１項に規定する施設基準を次のとおり運用する。

(1) 飲食店営業

ア 省令別表第１７第四号イに規定する使用水を供給する設備として給水タンクを設け、その容量は別表のとおりとする。また、給水タンクの容量と同等以上の容量を有する廃水タンク等の廃水設備を設けることとする。

イ 手洗い設備にあつては、別表に掲げるⅠ型（４０型）において、衛生上支障がないと認められる場合は、洗浄設備と兼ねることができる。

ウ 府条例別表第１共通基準三の項チに規定する水栓にあつては、別表に掲げるⅠ型（４０型）及びⅡ型（８０型）の施設において衛生上支障がないと認められる場合は、アルコール消毒等を行うことにより手指の再汚染が防止できる構造の代替とすることができる。

(2) 食肉処理業

省令別表１７第四号イに規定する使用水を供給する設備として給水タンクを設け、その容量は別表のとおりとする。また、給水タンクの容量と同等以上の容量を有する廃水タンク等の廃水設備を設けることとする。

（営業許可の申請）

第７条 市内で自動車営業を営もうとする者（次条第２項の規定により営業を営もうとする者を除く。）は、吹田市食品衛生法施行細則の様式等を定める要領（令和２年４月１日施行）に規定する営業許可申請書・営業届出書により、保健所長に申請しなければならない。

２ 前項の許可申請書は、次に掲げる書類を添付しなければならない。

(1) 自動車営業設備の概要（様式第１号（飲食店営業）又は様式第２号（食肉処理業））

(2) 営業施設の平面図等

(3) 一次加工所を設けた場合にあつては、当該施設の許可証（届出営業施設を一次加工所とする場合にあつては、当該施設の図面。）

(4) 自動車車検証の写し

３ 自動車は１台につき、１業種の営業に限る。

４ 一次加工所で行う加工等の行為が法第５４条の営業に該当するときは、当該施設において必要な許可を受けなければならない。

(営業許可の範囲等)

第8条 自動車営業の営業が可能な区域は、市内一円とする。

2 「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について」(令和元年12月27日付け生食発1227第2号。厚生労働大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知)及び「複数の自治体間にまたがって営業する自動車等に係る照会について(回答)」

(令和3年10月6日付け薬生食監1006第1号。厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知)により、関係自治体間で監視指導の方法、違反判明時の通報体制、行政処分 of 取扱い等について定めた協定書に基づき、本市以外の関係自治体で法第55条第1項の規定による許可を受けた営業車は、前項に規定する区域において当該営業許可を行うことができる。

3 営業者は、前項の規定により営業を行う場合、許可証を営業施設内の見やすい場所に掲示すること。

(委任)

第9条 この要領に定めるもののほか、自動車による食品営業の取扱いに関し必要な事項は、保健所長が別に定める。

附 則

この要領は、令和2年4月1日から施行する。

附 則 (令和3年1月7日決裁)

(施行期日)

1 改正後の要領は、決裁日から施行する。

(経過措置)

2 改正後の要領の施行の際現に改正前の吹田市自動車による食品営業取扱要領(以下「旧要領」という。)の様式により提出されている様式第1号は、改正後の要領の様式により提出されたものとみなす。

3 旧要領の様式により作成した用紙は、当分の間、所要の調整をした上で、改正後の要領の様式により作成した用紙として使用することができる。

附 則

(施行期日)

1 この要領は、令和3年6月1日から施行する。

(経過措置)

2 改正後の要領の規定は、令和3年6月1日以降に法第55条第1項の規定に基づく許可を受けた営業について適用する。

3 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令(令和元年政令第123号。以下「改正政令」という。)附則第2条第1項の規定によりなお従前の例により営業を行うことができる者のうち、改正前の政令第35条第14号の魚介類販売業の営業を自動車で行っている者が、大阪府食品衛生法施行条例の一部を改正する条例(令和2年大阪府条例第90号。以下「改正府条例」という。)第3条の施行後に当該営業を従前どおり継続するために食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号)第2条の規定による改正後の食品衛生法第55条第1項の許可の申請を行う場合は、改正政令第1条の規定による第35条第1号の飲食店営業の許可に該当するものとする。

- 4 前項の規定に基づく申請に係る府条例第3条第1項で定める施設基準の適用については、飲食店営業で自動車により営業する場合に適用される施設基準の一部を次のとおり緩和する。なお、当該許可を更新する場合についても同様とする。
- (1) 営業の設備が食品を冷蔵又は冷凍で保管することを目的とする区画のみであって、当該施設内に従業者以外の者が容易に立ち入ることができない構造である場合に限り、食品を取扱う場所は府条例第3条第1項別表第1第1号共通基準二の項を適用しない。
- (2) 衛生上支障がないと認められる場合は、手洗い設備を洗浄設備と兼ねることができる。
- 5 改正後の要領の施行の際現に改正前の吹田市自動車による食品営業取扱要領（以下「旧要領」という。）の様式により提出されている様式第1号は、改正後の要領の様式により提出されたものとみなす。
- 6 旧要領の様式により作成した用紙は、当分の間、所要の調整をした上で、改正後の要領の様式により作成した用紙として使用することができる。

附 則

（施行期日）

- 1 この要領は、令和4年1月1日から施行する。
- 2 改正後の要領の規定は、令和3年6月1日以降に法第55条第1項の規定に基づく許可を受けた営業について適用する。

附 則

この要領は、令和5年12月13日から施行する。

別表（第6条関係）

食品及び食器類の取扱い並びに給水タンクの容量

業種	食品及び食器類の取扱い	給水タンクの容量
飲食店営業	I 型（40型） ・ 1工程の簡易な調理（温める、揚げる、盛り付ける等）で複数品目を取り扱う、又は2工程程度の簡易な調理で1品目を取り扱う。（簡易な営業。） ・ 大量の水を要しない調理を行う。 ・ 使い捨て食器を使用する。 ・ 処理を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。	約40リットル
	II 型（80型） ・ 2工程程度の簡易な調理で複数品目を取り扱う。 ・ 大量の水を要しない調理を行う。 ・ 使い捨て食器を使用する。 ・ 処理を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。	約80リットル
	III 型（基本型） ・ 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。 ・ 通常の食器を使用することができる。 ・ 下処理や一次加工を行う。 ・ 鮮魚介類の簡易な処理及び生食用鮮魚介類の調製を伴う販売をする。 （下処理や一次加工、魚介類の処理や生食用鮮魚介類の調製については、車内の給水量の範囲内で衛生的に行える簡易な行為に限る）	約200リットル
食肉処理業	野生鳥獣の生体又はとたい及び食肉の処理を行う	約100リットル（目安として、鹿または、いのししを処理する場合の成獣1頭あたり）

(様式第 1 号)

自動車営業設備の概要

営業許可については、本票に基づく申告内容を前提としたうえで許可するものであり、内容を変更する場合は、食品衛生法施行規則第 71 条の規定に基づく変更届出が必要となることがあります。

また、申告内容で衛生状態が確保できない場合は、設備の改修等を行っていただく必要があります。

営 業 者 氏 名		
営 業 者 住 所		
基地施設 所在地	自動車保管場所	
	一 次 加 工 所	

取 扱 品 目	飲食店 営業 型	①簡易な調理（ □1 品目 □複数品目 □飲料の調製 □かき氷 □アイスクリーム類 □④ ①に付帯的な非包装魚介類販売 ＊Ⅰ型で①と②、②と④を同時に取扱うことはできません。 Ⅰ型Ⅱ型で④は、非加熱品と同時に取扱えません。
	③はⅢ型 のみ	②加熱品組合せ・米飯（ □1 品目 □複数品目 □米飯の加工調理 ＊米飯の加工調理はⅡ型Ⅲ型のみ。
	Ⅰ型Ⅱ型	③複数工程の調理（ ） □切身魚・生食用魚介類の調製 □生野菜、果物、生クリームを使うメニュー
	は原則加 熱品	
営 業 車 の 概 要		自動車登録番号（ ）、車種（ ）
手 洗 い 設 備		流水受槽式設備 材質等（ ） 水栓（踏込式・コック式・ ） 消毒方法（ ） □手指再汚染防止構造の水栓
洗 浄 設 備		流水受槽式設備 （ 1 槽 ・ 2 槽以上 ） □手洗い設備と兼用 材質等（ ）、消毒方法（ ）
給 水 量 飲 食 店 営 業 （ 型）		L 給湯設備 有□ 無□ □大量の水を要する営業は行わない。□簡易な営業に限る。 下処理（有・無） 一次加工（有・無）
排 水 設 備		ポリタンク ・ その他（ ）
食 品 保 管 設 備		材質等（ ） 米飯を扱う場合 電気炊飯器・その他（ ） 保管温度 ℃
食器器具保管設備		材質等（ ）
冷 蔵 設 備		冷蔵庫 ・ クーラーボックス ・ その他（ ）
廃 棄 物 容 器		ふた付きポリバケツ ・ その他（ ）
作 業 着 ・ 帽 子		専用の作業着 ・ 帽子 ・ マスク ・ その他（ ）
食 器		使い捨て食器 ・ 再使用食器 ・ その他（ ）

一次加工又は材料供給確認書

私は下記施設	{ の調理場において原材料の一次加工を行い から材料を供給し	ます。
屋号		
所在地	業種	
営業者氏名		

※許可証の写しを添付すること。

(様式第2号)

自動車営業設備の概要（食肉処理業）

営業許可については、本票に基づく申告内容を前提としたうえで許可するものであり、内容を変更する場合は、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく変更届出が必要となることがあります。

また、申告内容で衛生状態が確保できない場合は、設備の改修等を行っていただく必要があります。

営 業 者 氏 名	
営 業 者 住 所	
基地施設 所 在 地	自動車保管場所

取 扱 品 目	処理する鳥獣の種類 () 計画処理頭数 () 頭/日
営 業 車 の 概 要	自動車登録番号 ()、車種 ()
手 洗 い 設 備	流水受槽式設備 材質等 () 手指再汚染防止構造の水栓 (踏込式 ・ コック式 ・ その他 ()) 消毒方法 ()
洗 浄 設 備	流水受槽式設備 (1 槽 ・ 2 槽以上) 材質等 ()、消毒方法 ()
給 水 量	L ※目安として、鹿又はいのししを処理する場合の成獣1頭あたり約100L 60℃以上の温湯及び83℃以上の熱湯を供給できる給湯設備 (電気給湯器 ・ ガス給湯器 ・ その他 ())
排 水 設 備	ポリタンク ・ その他 ()
器 具 保 管 設 備	材質等 ()
冷 蔵 設 備	冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ その他 ()
廃 棄 物 容 器	ふた付きポリバケツ ・ その他 ()
作 業 着 ・ 帽 子	専用の作業着 ・ 帽子 ・ マスク ・ その他 ()