

大阪府自動車による食品営業取扱要綱

(目的)

第1条 この要綱は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第52条の規定により大阪府知事の許可を要する営業のうち、自動車営業に関する取扱いについて必要な事項を定めることによって、法の円滑な運営をはかり、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)

第2条 この要綱において次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ以下に定めるところによる。

- (1) 「自動車」とは、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」とは、自動車の車内に設備を設け、車内で食品の調理及び販売等を移動して行う形態の営業をいう。
- (3) 「基地施設」とは、営業設備及び食品等の保管、一次加工、給水、器具等の洗浄消毒を行うための施設をいう。
- (4) 「一次加工」とは、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。
- (5) 「一次加工所」とは、基地施設のうち一次加工を行う施設をいう。

(許可業種)

第3条 本要綱は次に掲げる業種について定める。

- (1) 飲食店営業
- (2) 喫茶店営業
- (3) 菓子製造業
- (4) アイスクリーム類製造業
- (5) 乳類販売業
- (6) 食肉販売業
- (7) 魚介類販売業
- (8) 豆腐製造業

(食品の取扱に関する制限)

第4条 取り扱う品目は、次のとおりとする。

- (1) 飲食店営業・喫茶店営業・菓子製造業にあつては、営業設備の設置状況に応じて制限する。
 - (2) アイスクリーム類製造業にあつては、市販の液状ソフトクリームミックスを原料とする自動加熱殺菌機能付ソフトクリーム製造機を使用したソフトクリームに限る。
 - (3) 食肉販売業にあつては、取扱食品は容器包装入りに限る。
 - (4) 魚介類販売業にあつては、車内での調理行為を禁ずる。
 - (5) 豆腐製造業にあつては、あらかじめ製造された豆乳を原材料とし、車内で個々に衛生的な容器包装で凝固させたものに限る。
- 2 原材料の選別、解凍、洗浄等の下処理を車内で行ってはならない。さらに、給水量が200L以上でなければ、車内で一次加工を行ってはならない。

(営業者が講ずべき措置の基準)

第5条 営業者は、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「条例」という。）第3条で規定する別表第一に定める措置を講じなければならない。

(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て条例第4条で規定する別表第二の施設基準を別表のとおり適用する。

(営業許可の申請)

第7条 府内（政令指定都市、中核市を除く。以下同じ。）で自動車営業を営もうとする者は、食品営業許可申請書（大阪府食品衛生法施行細則（昭和27年大阪府規則第40号。以下「細則」という。）様式第7号）により基地施設を管轄する保健所長に申請しなければならない。ただし、府内に基地施設がない場合は、主たる営業地を管轄する保健所長に申請すること。

2 前項の食品営業許可申請書に添付する書類は次の各号とする。

- (1) 自動車営業による食品営業設備の大要（様式第1号）
- (2) 営業設備の平面図等
- (3) 一次加工所を設けた場合はその図面（許可施設は、許可証の写しで可）
- (4) 車検証写し

3 自動車は1台につき、業種ごとに営業許可を要する。

4 一次加工の内容によっては、一次加工所において必要な許可を取得すること。

附則

1 この要綱は、平成24年4月1日から実施する。

2 「自動車による食品営業の指導取締りについて」（昭和39年7月6日39食第2963号）、「自動車による食品営業の指導取締りについて」（昭和39年7月20日食内第336号）、「自動車による食肉販売業、魚介類販売業および乳類販売業の指導取締りについて」（昭和42年6月2日食第739号）、「自動車による食肉、魚介類及び乳類販売業の指導取締りについて」（昭和42年6月5日食内第97号）、「『自動車によるソフトクリームの移動販売』の取扱いについて」（平成13年12月14日食第697号）及び「自動車による豆腐製造業の取扱いについて」（平成17年3月14日食第2773号）は廃止する。

別表（第6条関係）

一 共通基準

項	要件	自動車営業施設の適用例
一	営業の施設の設置場所の基準	
	営業の施設は、衛生上支障のない場所に設置すること。	適用する
二	営業の施設の構造設備の基準	
	1 営業の施設は、住居その他営業の施設以外の施設と明確に区分すること。	適用する
	2 作業場は、使用目的に応じて適当な広さを有し、かつ、十分な明るさを確保することができる照明の設備及び換気を十分に行うことができる設備を設けること。	適用する ただし、換気設備は省略できる。
	3 作業場の床は、次に掲げる要件を備えること。 (1) 排水溝を有すること。 (2) 清掃が容易にできるよう平滑であり、かつ、適当な勾配のある構造であること。 (3) 水その他の液体により特に汚染されやすい部分は、耐水性材料(厚板、モルタルその他水により腐食しにくいものをいう。以下同じ。)で造られていること。	適用する ただし、排水溝及び平滑でかつ適当な勾配がある構造は省略できる。
	4 作業場の床面と内壁面との接合部分及び排水溝の底面の角は、適度の丸みをつけ、清掃が容易にできる構造であること。	適用する ただし、排水溝は省略できる。
	5 作業場の内壁は、清掃が容易にできる構造とし、床面からの高さが一・五メートルまでの部分及び水その他の液体により特に汚染されやすい部分は、耐水性材料で造られていること。	適用する
	6 作業場の天井は、すき間がなく、清掃が容易にできる構造であること。	適用する
	7 営業の施設は、ねずみ、衛生害虫等の侵入を防ぐ構造であること。	適用する
	8 営業の施設及び機械、器具類は、製造量、販売量、来客数等に応じて十分な規模及び機能を有するものを設けること。	適用する ただし、来客数には影響されない。
	9 器具の洗浄、消毒、水切及び乾燥の設備を設けること。	適用する ただし、食肉販売業、魚介類販売業、乳類販売業にあつては適用しない。
	10 9の洗浄の設備は、熱湯を十分に供給できるものであること。	適用する ただし、未加熱食品を扱わない場合は省略できる。
	11 固定した設備又は移動が困難な設備は、洗浄が容易にできる場所に設けること。	適用する
	12 機械は、食品又は添加物に直接接触する部分が不透水性材料(ステンレス、石、コンクリートその他水が浸透せず、かつ、さびないものをいう。以下同じ。)で造られ、かつ、洗浄及び消毒が容易にできる構造であること。	適用する
	13 器具及び容器包装を衛生的に保管するための設備を設けること。	適用する
	14 添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること。	適用する
	15 原材料、添加物、半製品又は製品を保管する設備は、それぞれ専用のもとし、及び温度、湿度、日光等に影響されない場所に設ける等衛生的に保管ができるものであること。	適用する

<p>16 冷蔵庫(セ氏十度以下に冷却する能力を有するものに限る。以下同じ。)、冷凍庫その他温度又は圧力を調節する必要のある設備には、温度計、圧力計その他必要な計器を見やすい位置に備えること。</p>	<p>適用する</p>
<p>17 飲用に適する水を十分に供給できる衛生的な給水設備を専用に設けること。</p>	<p>適用する(200リットル以上) ただし、業種・取扱品目・設備等によって給水量を緩和することができる。</p>
<p>18 十分な容量を有し、不浸透性材料で造られ、清掃が容易にでき、及び汚液、汚臭等が漏れない構造である廃棄物容器を設けること。</p>	<p>適用する</p>
<p>19 便所には、ねずみ、衛生害虫等の侵入を防ぐ設備を設けるとともに、その出入口及びし尿くみ取口は、衛生上支障のない場所にそれぞれ設けること。</p>	<p>適用する</p>
<p>20 消毒薬を備えた流水受槽式手洗い設備を、適当な場所に設けること。ただし、露店により営業を行う場合又は自動車により営業(魚介類販売業を除く。)を行う場合にあっては、この限りでない。</p>	<p>適用する</p>
<p>21 従業員の数に応じて、更衣室その他更衣のための設備を設け、及び専用の外衣、帽子、マスク、履物等を備えること。</p>	<p>適用する ただし、更衣室その他更衣のための設備は省略できる。</p>
<p>22 露店により営業を行う場合又は自動車により営業(魚介類販売業を除く。)を行う場合は、次に掲げる要件を備えること。 (1) 流水受槽式手洗い設備を有しないときは、消毒用アルコール、逆性石けん等を含ませた綿を十分に入れた容器を備えること。 (2) 直接排水ができない場合は、水その他の液体が浸透しにくい材質で、かつ、洗浄が容易にできる排水容器を備えること。</p>	<p>適用する</p>
<p>23 露店により営業を行う場合は、当該営業に係る施設について、屋根を設け、及び覆いをする等により、調理し、又は加工するための設備にほこり、ちり等が入らない構造とすること。</p>	<p style="text-align: center;">/</p>
<p>24 自動販売機は、屋内に設置すること。ただし、ひさし等により雨水を防止できる場合にあっては、この限りでない。</p>	<p style="text-align: center;">/</p>
<p>25 自動販売機の設置場所の床面は、不浸透性材料で造られ、かつ、清掃が容易にできる構造であること。</p>	<p style="text-align: center;">/</p>

二 業種別基準

項	区分	要件	自動車営業施設の適用例
一	飲食店 営業	1 調理場の床は、不浸透性材料で造られていること。	適用する
		2 調理場の食品の保管設備は、床面から〇・五メートル以上の高さに設けること。	適用する
		3 不浸透性材料で造られた洗浄槽を二槽以上設けること。	適用する ただし、使い捨て食器類を使用する場合は、一槽以上とする。
		4 まな板及び包丁は、食肉用、魚介類用、野菜類用、生食用及び加熱調理済み食品用として、それぞれ専用に備えること。	適用する
		5 生食用及び加熱調理済み食品用のまな板は、合成樹脂(合成ゴムを含む。以下同じ。)で造られていること。	適用する
		6 冷却保存(常にセ氏十度以下の温度で保存することをいう。以下同じ。)をする必要がある食品を取り扱う場合は、冷蔵庫を設けること。	適用する
		7 放冷(放熱して、常温まで温度を下げることをいう。以下同じ。)の必要がある食品を取り扱う場合は、放冷のための施設又は設備を専用に設けること。	適用する
		8 弁当又は仕出し料理を製造する場合は、下処理(原材料の選別、解凍、洗浄等の処理をいう。以下同じ。)をするための場所(以下「下処理場」という。)及び食器の洗浄場を、それぞれ専用に設けること。	適用しない
		9 調理室以外の場所において食品の盛り付けを行う場合は、そのための設備を専用に設けること。	適用しない
		10 食肉処理業及び食肉販売業の施設において自家製ソーセージを製造する場合は、次に掲げる要件を備えること。 (1) 原材料用の肉の細切、ひき肉処理、塩漬け等を行うための施設を設けること。 (2) ソーセージを製造するための肉練り機、充填機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他必要な機械及び器具を適正に配置した調理室を設けること。 (3) 添加物、調味料等の調合及び計量を行う施設を設けること。 (4) ソーセージの中心部を測定できる温度計を備えること。 (5) 肉の水素イオン濃度を測定するための装置を備えること。 (6) 細菌検査を行うための設備を備えること。	

		<p>11 生食用食肉を加工し、又は調理する場合は、次に掲げる要件（生食用食肉規格基準に規定する生食用食肉の調理基準（以下「生食用食肉調理基準」という。）のみが適用される場合にあっては、(1)から(3)までに掲げる要件）を備えること。</p> <p>(1) 生食用食肉を取り扱う場所は、他の場所と明確に区分すること。</p> <p>(2) 器具の洗浄及び消毒並びに手指の洗浄及び消毒に必要な設備をそれぞれ専用に設けること。</p> <p>(3) 生食用食肉が接触する設備及び器具を専用に備えること。</p> <p>(4) 加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する設備を設け、これに温度を正確に測定することができる装置を備えること。</p> <p>(5) 加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する設備を設けること。</p>	
二	喫茶店 営業	不浸透性材料で造られた洗浄槽を二槽以上設けること。	適用する ただし、使い捨て食器類を使用する場合は、一槽以上とする。
三	菓子製造業	1 原材料の下処理場は、他の場所と明確に区分すること。	適用しない
		2 不浸透性材料で造られた洗浄槽を二槽以上設けること。	適用する ただし、使い捨て食器類を使用する場合は、一槽以上とする。
		3 放冷の必要がある食品を取り扱う場合は、放冷のための施設又は設備を専用に設けること。	適用する
		4 製品を直接包装する場合（機械により自動的に包装する場合を除く。）は、ステンレス又は合成樹脂で造られた包装台を専用に設けること。	適用する
		5 まな板及び包丁は、生食用、加熱調理済み食品用及びそれ以外の用途用にそれぞれ専用に備えること。	適用する
		6 生食用及び加熱調理済み食品用のまな板は、合成樹脂で造られていること。	適用する
		7 冷却保存の必要がある食品を取り扱う場合は、冷蔵庫を設けること。	適用する
五	アイスクリーム類製造業	1 製造場に、製造室及び原材料混合室をそれぞれ専用に設けること。ただし、調製された原材料を使用する場合その他衛生上支障がないと認められる場合にあっては、製造室と原材料混合室を兼ねることができる。	適用しない
		2 製造室の床及び内壁は、不浸透性材料で造られていること。ただし、内壁のうち水その他の液体により特に汚染されるおそれのない部分は、耐水性材料で造ることができる。	適用しない
		3 生乳又は生やぎ乳を使用する場合は、受乳室を専用に設けること。ただし、タンクローリーにより集乳する場合にあっては、この限りでない。	適用しない

		4 原材料の混合から充填までの工程に必要な設備を連結する管は、二メートル以下のサニタリーパイプ(ステンレス、プラスチックその他これらに類する材質を使用した管をいう。以下同じ。)を使用すること。ただし、定置洗浄装置(食品を輸送するためのパイプその他これに類するものを分解せずに洗浄し、及び殺菌する装置をいう。以下同じ。)を備えた場合にあっては、この限りでない。	適用しない
		5 製品を直接包装する場合(機械により自動的に包装する場合を除く。)は、ステンレス又は合成樹脂で造られた包装台を専用に設けること。	適用しない
		6 製品を大量に製造する場合は、検査室を専用に設け、これに品質管理のための検査に必要な設備を備えること。	適用しない
		7 ソフトクリームを製造する場合は、混合液及び混合槽を殺菌するための設備を設けること。	適用する
		8 自動制御装置等に設けられた計器面の照度は、三百ルクス以上であること。	適用する
十	乳類販売業	1 乳類を取り扱う場所は、他の場所と明確に区分すること。	適用する
		2 乳類用の冷蔵庫を専用に設けること。	適用する ただし、常温保存可能のみを販売する営業にあっては適用しない。
		3 空瓶及び輸送箱の置場を設け、これに覆いをする。	適用する
十三	食肉販売業	1 枝肉及び精肉を取り扱う場所は、それぞれ明確に区分すること。	適用しない
		2 冷蔵庫及び冷却保存をすることができる陳列ケースを設け、これらの内部を食肉用と食肉製品用とに明確に区分すること。ただし、自動車により営業を行う場合にあっては、取り出し口が二重扉である冷蔵庫を専用に備えることとする。	適用する
		3 生食用及び加熱調理済み食品用のまな板は、合成樹脂で造られていること。	適用しない
		4 鳥又は獣畜をとさつし、又は解体する場合は、専用の処理室を設け、これに処理台を専用に備えること。	適用しない
		5 食肉製品を薄切りにする場合は、そのための器具を専用に備えること。	適用しない

		<p>6 生食用食肉を加工し、又は調理する場合は、次に掲げる要件（生食用食肉規格基準に規定する生食用食肉の調理基準（以下「生食用食肉調理基準」という。）のみが適用される場合にあっては、(1)から(3)までに掲げる要件）を備えること。</p> <p>(1) 生食用食肉を取り扱う場所は、他の場所と明確に区分すること。</p> <p>(2) 器具の洗浄及び消毒並びに手指の洗浄及び消毒に必要な設備をそれぞれ専用に設けること。</p> <p>(3) 生食用食肉が接触する設備及び器具を専用に備えること。</p> <p>(4) 加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する設備を設け、これに温度を正確に測定することができる装置を備えること。</p> <p>(5) 加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する設備を設けること。</p>	
十五	魚介類販売業	1 魚介類の陳列又は保存のための設備は、それぞれ専用に設けること。	適用する
		2 刺身、むき身その他生食用に供する食品（以下「刺身等」という。）用の冷蔵庫及び冷却保存をすることができる陳列ケースをそれぞれ専用に設けること。ただし、自動車により営業を行う場合にあっては、取り出し口が二重扉である冷蔵庫を専用に備えることとする。	適用する
		3 刺身等を調理するための包丁、まな板、布巾及び洗浄槽をそれぞれ専用に備え、まな板にあっては合成樹脂で、洗浄槽にあっては不浸透性材料で造られていること。	適用しない
		4 刺身等を入れる容器を衛生的に保管できる設備を設けること。	適用しない
		5 冷凍した魚介類を取り扱う場合は、常にセ氏マイナス十八度以下の温度で保存できる冷凍設備を設けること。	適用する
二十八	豆腐製造業	1 寄桶（豆乳に凝固剤を添加するための容器をいう。）及び型箱は、さびにくい金属で造られたものを使用すること。	適用する
		2 製品を保存する水槽は、不浸透性材料で造られ、かつ、底部から飲用に適する冷水を絶えず注入できる構造であること。	適用しない
		3 製品を運搬する容器は、ふたがあり、さびにくい金属で造られ、及び換水ができる構造であること。	適用しない
		4 油揚げを製造する場合は、さびにくい金属で造られた油切装置を設けること。	適用しない
		5 包装豆腐（豆乳に凝固剤を添加して、容器包装に充填した後、加熱凝固させたものをいう。）を製造する場合は、殺菌のための設備を設けること。	適用しない

(様式第1号)

自動車営業による食品営業設備の概要

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		
営業車の概要	自動車登録番号又は車両番号 () 車台番号 ()、車種 ()	
手洗い設備	流水受槽式設備 (有・無) 材質等 ()、 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	
排水設備	ポリバケツ・その他 ()	
食品保管設備	材質等 ()	
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承認書

私の営業施設	{ の調理場において原材料の一次加工を行う から材料を供給する }	} ことを承認します。
年 月 日		
	屋号	
	所在地	
	氏名	印 (自署の場合は印不要)

※許可証の写しを添付すること。