

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55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による営業について、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条第1項に規定する施設基準の留意すべき事項を定めることにより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、下処理、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) 「下処理」とは野菜の土を落とす、魚のうろこや内臓を除去すること等をいう。
- (5) 「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。
- (6) 「一次加工所」とは、下処理及び一次加工を行う施設をいう。
- (7) 「1品目」とは、同じ調理工程等に分類される食品群をいう。

(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) 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（いわゆるキッチンカー。以下「飲食店営業」という）

車内で調理した食品を提供する営業（車内で鮮魚介類の簡易な処理（頭部除去、3枚おろし等。）及び生食用鮮魚介類の調製を行い販売する営業若しくは鮮魚介類を仕入れそのままの状態の販売する営業（包装済魚介類の販売のみを行う営業を除く）を含む。）

- (2) 政令第35条第9号に規定する食肉処理業（いわゆるジビエカー（移動式解体処理車）。以下「食肉処理業」という）

自動車において野生鳥獣の生体又はとたいを処理する営業

(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以下のとおりとする。

- (1) 飲食店営業

車内の限られた設備での営業となるため、簡易な調理行為により客に提供できるよう、下記事項に留意すること。

- イ 原材料の細切、鮮魚介類の内臓除去などの下処理はあらかじめ一次加工施設において行う、使い捨て食器を使用するなど、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するよう留意すること。
- ロ 別表1に掲げるI型（40型）の施設において、加熱品同士の組み合わせや米飯の取扱い、付帯的な非包装魚介類の販売を行う際は、加熱後の汚染を防ぐため、取扱う品目を1品目に制限すること等により衛生管理を徹底すること。

ハ 別表 1 に掲げるⅡ型（80 型）の施設において、付帯的な非包装魚介類の販売を行う際は、同時に取り扱うものを直前加熱品のみにより衛生管理を徹底すること。

（2）食肉処理業

野生鳥獣の生体又はとたいを処理する場合にあっては、「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 日付食安発 1114 号第 1 号別添）に留意すること。

（営業者が講ずべき措置）

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「施行規則」という）別表 17 並びに別表 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 条例第 3 条第 1 項に規定する施設基準は、次のとおり運用する。

（1）飲食店営業

イ 施行規則別表 17 第四号イに規定する使用水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の廃水タンクを設けるものとし、給水タンクの容量は別表 1 のとおりとする。

ロ 給水量約 40 リットルが適用できる営業において衛生上支障がない場合は、手洗い設備及び洗浄設備を兼用することができる。

ハ 条例別表第 1 共通基準三の項に規定する流水式手洗い設備の水栓は、給水量約 40 リットル及び約 80 リットルが適用できる営業において衛生管理上支障が無いと認められる場合は、手指の再汚染が防止できる構造の水栓を手洗い後の手指及び水栓のアルコール消毒等で代替可能とする。

（2）食肉処理業

施行規則別表 17 第四号イに規定する使用水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の廃水タンクを設けるものとし、給水タンクの容量は別表 1 のとおりとする。

（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、営業許可申請書・営業届出書（新規・継続）（大阪府食品衛生法施行細則（昭和 27 年大阪府規則第 40 号）様式第 8 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）自動車営業設備の概要（様式第 1 号）

（2）営業施設の平面図等（平面図は営業譲渡に伴う新規申請の場合に省略することができる）

（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）自動車車検証写し

（5）営業譲渡に伴う申請の場合は、営業を譲渡したことを証する書面

3 自動車は 1 台につき 1 業種に限り、1 台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について」(平成 17 年 3 月 14 日食第 2773 号) は廃止する。

附則

この要綱は、平成 27 年 4 月 1 日から実施する。

附則

- 1 この要綱は、令和 3 年 6 月 1 日から実施する。
- 2 改正後のこの要綱の規定は、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(令和元年政令第百二十三号。以下「改正政令」という。) 附則第二条第一項又は第二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 年条例第 90 号。以下「改正条例」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 号に規定する飲食店営業の許可の申請に該当するとみなす。
- 4 前項の規定に基づく申請に係る改正条例第 3 条の規定による改正後の条例第 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下記のとおり緩和する。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) 第 6 条第 1 項口の運用を適用し、手洗い設備及び洗浄設備を兼用することができる。

別表1 食品及び食器類の取扱いと給水タンクの容量

| 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) <ul style="list-style-type: none"> ・ 1工程の簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）で複数品目を取り扱う。 もしくは2工程程度の簡易な調理で1品目を取り扱う。 ・ 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) <ul style="list-style-type: none"> ・ 2工程程度の簡易な調理の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) <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 <p>（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）</p> | 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場合があります。

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 ③はⅢ型 のみ Ⅰ型Ⅱ型は 原則加熱品 | ①簡易な調理 (<input type="checkbox"/> 1品目 <input type="checkbox"/> 複数品目) <input type="checkbox"/> 飲料の調製 <input type="checkbox"/> かき氷 <input type="checkbox"/> アイスクリーム類 <input type="checkbox"/> 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を非加熱品と同時に取扱うことはできません。 | 保健所 確認欄 |
| | | ②加熱品組合せ・米飯 (<input type="checkbox"/> 1品目 <input type="checkbox"/> 複数品目) <input type="checkbox"/> 米飯の加工調理 *米飯の加工調理はⅡ型Ⅲ型のみ。*Ⅰ型は、1品目のみ。 | |
| | | ③複数工程の調理 () <input type="checkbox"/> 切身魚・生食用魚介類の調製 <input type="checkbox"/> 生野菜、果物、生クリームを使うメニュー | |
| | 食肉処理業 | 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 ()、 水栓 (踏込式・コック式・) 消毒方法 () <input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 大量の水を要する営業は行わない。 <input type="checkbox"/> 簡易な営業に限る。 下処理 (有・無) 一次加工 (有・無) | |
| 給水量 食肉処理業 | | L 給湯設備 (電気湯沸器・その他) | |
| 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 °C | |
| 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 () | |
| 清掃用具 | | () | |
| 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 | | |
| 営業者氏名 | | |

※許可証の写しを添付すること。

