

## 豊中市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条第1項の規定により豊中市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、同項の許可（以下「営業許可」という。）の取扱いその他必要な事項等を定めることにより、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 この要綱において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号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、基地施設のうち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。
- (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 本要綱は、次の各号に掲げる業種について定めるものとする。

- (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（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、次の各号のとおりとする。

(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に、下記事項に留意するものとする。

ア 原材料の細切、鮮魚介類の内臓除去などの一次加工や下処理はあらかじめ一次加工所において行う、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。

イ 別表に掲げるⅠ型(40型)の施設において、直前加熱品同士の組合せや米飯の取扱い、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、取り扱う品目を1品目に制限する等により衛生管理を徹底すること。

ウ 別表に掲げる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で制限する等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日付食安発1114号第1号別添)に留意するものとする。

(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、これを遵守するものとする。

(営業施設の基準)

第6条 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「大阪府条例」という。)第3条第1項に規定する施設基準は、次の各号のとおり運用する。

(1) 飲食店営業

ア 施行規則別表第17第4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のとおりとする。

イ 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。

ウ 大阪府条例別表第1 共通基準3 の項チ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な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

施行規則別表第17第4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のとおりとする。

### (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、営業許可申請書・営業届出書（新規／継続）（以下「申請書」という。）により市長に申請するものとする。

2 前項の申請書に添付する書類は、次の各号のとおりとする。

- (1) 自動車営業設備の概要（様式第1号又は様式第2号）
- (2) 営業施設の平面図等
- (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) 自動車検査証の写し
- (5) 食品衛生責任者としての資格を証明する書類の写し

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ものとする。

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営業許可を取得するものとする。

### (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。厚生労働省大臣官房生活衛生・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、行政処分の取扱い等について定めた協定書に基づき、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、許可証を営業の施設内の見やすい場所に掲示するものとする。

附則

この要綱は、平成24年4月1日から施行する。

附則

この要綱は、平成28年4月1日から施行する。

附則

- 1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。
- 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る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号魚介類販売業の営業を自動車で行っている者が、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ものとみなす。

附則

- 1 この要綱は、令和4年1月1日から施行する。
- 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。

附則

- 1 この要綱は、令和5年12月13日から施行する。

別表 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	<p><b>I型（40型）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>もしくは2工程程度の簡易な調理で1品目を取り扱う。</li> <li>・ 使い捨て食器を使用する。</li> <li>・ 処理を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。</li> </ul>	約40 リットル
	<p><b>II型（80型）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 2工程程度の簡易な調理の複数品目を取り扱う。</li> <li>・ 大量の水を要しない調理を行う。</li> <li>・ 使い捨て食器を使用する。</li> <li>・ 処理を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。</li> </ul>	約80 リットル
	<p><b>III型（基本型）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大量の水を要する調理を行う。</li> <li>・ 複数の工程からなる調理を行う。</li> <li>・ 通常の食器を使用することができる。</li> <li>・ 下処理や一次加工を行う。</li> <li>・ 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。</li> </ul> <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、鹿又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 (飲食店営業)

営業者氏名		
施設の名称、屋号又は商号		
基地施設 所在地	自動車保管場所	
	一次加工所	

営業車の概要	車台番号 ( )、車種 ( )
自動車の型区分	I型(40型) ・ II型(80型) ・ III型(基本型)
取扱品目	<input type="checkbox"/> 生野菜・果物、生クリーム等の使用 <input type="checkbox"/> アイスクリーム類 <input type="checkbox"/> 生食用鮮魚介類の調理 <input type="checkbox"/> 未処理の丸魚(非包装)販売
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	L 給湯設備 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <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 車内での下処理 (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: 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 ( )
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 から材料の供給を受け }	ます。
屋号	業種	
所在地		
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)

営業者氏名		
施設の名称、屋号又は商号		
基地施設 所在地	自動車保管場所	
	一次加工所	

営業車の概要	車台番号 ( )、車種 ( )
取扱品目	
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 ) 材質等 ( )、消毒方法 ( )
給水量	L 給湯設備 <input type="checkbox"/> 有 (60℃以上温湯及び 83℃以上熱湯)
排水設備	ポリタンク ・ その他 ( )
器具保管設備	材質等 ( )
冷蔵・冷凍設備	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 ( )