

## 移動営業車営業について

営業の特殊性から、食品移動営業車取扱要綱により運用している。

定 義：道路運送車両法第2条第2項に規定する自動車(二輪自動車を除く)に施設を設け、営業予定地を移動して食品を調理、加工、製造及び販売する形態をいう。

### 営業許可対象業種および取扱品目：

- ・ 原則として、1車両につき1業種。
- ・ 軽自動車にあっては、取扱い品目は1品目に限る。
- ・ 飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業及びアイスクリーム類製造業において使用する食器類は、1回限りのものに限る。

許可対象業種	取 扱 品 目
飲食店営業	作業室において、小分け、盛り付け、加熱処理等簡易な調理を施した食品。ただし、生ものを除く。
喫茶店営業	酒類以外の飲料又は茶菓(アイスクリーム類の小分け販売を含む)
菓子製造業	作業室において、小分け、加熱処理等簡易な製造過程で製造される菓子又はパン。
アイスクリーム類製造業	アイスクリーム類(外部からの汚染を防止できる衛生的な凍結器から直接販売するものに限る)
食肉販売業	食肉(あらかじめ包装されたものに限る。冷凍品を含む)
魚介類販売業	鮮魚介類(調理加工を行わないで販売するものに限る)
乳類販売業	直接飲用に供される牛乳、乳飲料等(掛紙等により外部汚染の防止処置が施されたものに限る)
水産加工食品販売業	水産加工食品

「生もの」とは、刺身、寿司等生食用魚介類、生食用食肉及びこれらを食材とした非加熱調理食品をいう。

### 業種別・自動車別タンク最低容量

単位：リットル

業 種	車 種 タンク種類	普通・小型自動車		軽自動車	
		貯水タンク	排水タンク	貯水タンク	排水タンク
飲食店営業		150	100	70	45
喫茶店営業		150	100	70	45
菓子製造業		150	100	70	45
アイスクリーム類製造業		150	100	70	45
食肉販売業		20	15	20	15
魚介類販売業		70	45	70	45
乳類販売業		20	15	20	15
水産加工食品販売業		20	15	20	15

## 移動営業車の施設基準

食品衛生法に基づく、営業の施設についての基準等に関する条例の別表第2の第3及び食品衛生に関する条例施行規則第5条のただし書を適用。

### 営業車の共通基準

#### (1) 施設の構造等

- ア 営業者の保管場所は、不潔な場所に位置しないこと。
- イ 営業者の食品の調理、加工、製造又は販売の用に供する部分(以下「作業室」という)は、金属製材料又は合成樹脂製材料により作られ、固定されていること。
- ウ 作業室は専用とし、作業が能率的にできる構造で、取扱量等に応じた面積を有すること。

#### (2) 作業室の構造及び設備

- ア 天井及び内壁は、平滑で清掃しやすい構造であること。
- イ 床面は、耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。
- ウ 採光又は照明が十分であること。
- エ ばい煙、蒸気等の発散する箇所の上部には、十分な能力の換気装置を設けること。
- オ 温度計及び湿度計を備えること。

#### (3) 食品取扱設備

- ア 食品の種類及び取扱量に応じた器具及び容器を備えること。
- イ 移動し難い機械器具類は、作業及び洗浄又は清掃が容易な位置に配列すること。
- ウ 食品に直接接触する器具及び容器は、その構造、材質等が衛生的に良好で洗浄及び消毒が容易であること。
- エ 食品、器具及び容器包装を衛生的に保管できる設備を設けること。

#### (4) 給水及び汚物処理設備

- ア 使用水が十分供給できる容量の貯水タンクを設けること。この場合において、水道水以外の水を使用するときは、使用水の水質検査の結果、飲用に適すると認められたものであること。
- イ 十分な容量の排水タンクを設け、排水は衛生的に処理すること。
- ウ 貯水タンク及び排水タンクの容量は、上記「業種別・自動車別タンク最低容量」のとおりとする。
- エ 衛生的で十分な容量のある不浸透性の廃棄物容器を備えること。

## 営業車の業種別基準

### (1) 飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業及びアイスクリーム類製造業

- ア 他と区画した調理室(菓子製造業及びアイスクリーム類製造業にあつては製造室。以下「調理室」という)、を設けること。
- イ 販売行為中を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。ただし、自動車内に客席を設ける場合は、客室と共に一室を構成し、床面から固定されたカウンター等により当該客席と区画されている作業室(防そ、防虫及び防じんの設備が十分である施設に設置されているものに限る)については、当該設備を簡略にすることができる。
- ウ 使用に適した流水式の手洗設備及び手指消毒装置を設けること。
- エ 使用に適した流水式の器具容器洗浄設備及び器具容器消毒設備を設けること。ただし、下処理施設で器具容器の洗浄消毒を行う場合にあつては、これらの設備を簡略にすることができる。
- オ 必要に応じて、使用に適した流水式の食品洗浄設備を設けること。
- カ 飲食店営業の調理室には、自家発電装置等により取り扱う食品に適した冷却能力のある冷蔵庫又は冷凍庫を取扱量に応じて設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。喫茶店営業、菓子製造業及びアイスクリーム類製造業の調理室には、必要に応じ、これらの設備を設けること。

### (2) 食肉販売業、魚介類販売業、乳類販売業及び水産加工食品販売業

- ア 販売所を設けること。
- イ 販売行為中を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
- ウ 使用に適した流水式の手洗設備及び手指消毒装置を設けること。
- エ 魚介類販売業(外部から汚染される恐れのないようあらかじめ包装された鮮魚介類のみを販売するものを除く)の販売所には、使用に適した流水式の器具容器洗浄設備及び器具容器消毒設備を設けること。ただし、下処理施設で器具容器の洗浄消毒を行う場合にあつては、これらの設備を簡略にすることができる。
- オ 魚介類販売業の販売所には、自家発電装置等により取り扱う食品に適した冷却能力のある冷蔵庫又は冷凍庫及び凍結管付陳列ケース(以下「陳列ケース」という)を取扱量に応じて設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。ただし、陳列ケースに収納できる範囲内で、あらかじめ包装した鮮魚介類を販売するものにあつては、冷蔵庫を設けないことができる。
- カ 食肉販売業及び乳類販売業の販売所には、自家発電装置等により取り扱う食品に適した冷却能力のある冷蔵庫若しくは冷凍庫又は陳列ケースを取扱量に応じて設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。ただし、乳類販売業にあつて、常温保存可能品のみを販売する場合は、この限りでない。
- キ 水産加工食品販売業の販売所には、鮮度保持を必要とする食品を販売する場合は、取り扱う食品に適した冷却能力のある冷蔵設備を設け、外部から容易に計測できる正確な温度計を備えること。