

## 函館市自動車における食品営業取扱要綱

### (目的)

第1条 この要綱は、自動車を使用して、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項の規定による営業の許可および法第57条第1項の規定による営業の届出に係る営業を行う場合における許可等の取扱いについて必要な事項を定め、これにより監視指導の適正を図り、もって飲食に起因する危害の発生を防止することを目的とする。

### (定義)

第2条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ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項に規定する自動車をいう。
- (2) 自動車営業 自動車を使用して食品の調理・加工および販売を行う営業をいう。
- (3) 営業車 自動車営業の用に供する自動車をいう。
- (4) 営業基地 営業開始前の準備作業など当該作業の管理的業務を行う場所をいう。

### (適用範囲)

第3条 この要綱が適用される範囲は、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第1号に規定する飲食店営業および同条第9号に規定する食肉処理業ならびに法第57条第1項に基づく届出に係る営業とする。なお、自動車営業における菓子の製造および魚介類の販売は、飲食店営業に含まれるものとする。

### (営業車の施設基準)

第4条 営業車の施設基準は、北海道食品衛生法施行条例（平成12年北海道条例第10号）別表第1および第2に掲げる基準を適用する。

(施設基準の確認)

第5条 施設基準の確認は、飲食店営業にあつては、「飲食店営業施設基準調査書」(様式1)により、食肉処理業にあつては、「食肉処理業施設基準調査書」(様式2)により確認するものとする。

(実地検査)

第6条 食品衛生監視員は、営業許可申請書を受理したときは、自動車設備の実地調査を行い、「自動車営業設備の大要」(様式3)を作成するものとする。

(営業の許可申請および届出)

第7条 自動車営業の申請書および届出書には、道路運送車両法第58条第1項による自動車検査証の写しを添付すること。この場合において、牽引車両と被牽引車両(いわゆるトレーラー型車両)が分離可能な自動車であつて、被牽引車両に営業室を設けて営業を行う場合にあつては、使用する牽引車両および被牽引車両の自動車検査証の写しを添付すること。

- 2 自動車に持ち込む食品の仕込み作業を行う施設が食品衛生法に基づく許可施設である場合は、その営業許可証の写しを添付すること。
- 3 自動車に持ち込む食品の仕込み作業を行う施設が公民館、町会館等であり、食品衛生法に基づく許可の施設基準を満たし、仕込み作業を行う時間を専用で使用できる場合は、その施設の平面図(配置図)を添付すること。

(営業の条件等)

第8条 自動車の型式、営業室の広さ、構造および営業行為の内容等により、必要な範囲において次の各号に掲げる事項を営業の条件等として付すものとする。

(1) 共通事項

ア 自動車に持ち込む食品の仕込み作業を行う施設は、自動車営業とは別に許可を受けた施設、または施設基準を満たす施設で行うこと。なお、この場合の「施設基準を満たす施設」は、現に人が居住用に使用している施設は認められない。

イ 営業施設として使用する自動車は、営業の際、常に移動可能の状態に保つこと。この場合において、営業施設として被牽引車両を使用する場合にあっては、牽引車両と連結することが必要である。

ウ 使用水タンク容量別の提供可能品目は別表のとおりの分類とする。

(2) 飲食店営業（菓子製造業、魚介類販売業を含む。）

ア 調理加工等は、原則として加熱、成型程度とすること。

イ 調理を要する取扱品目は、1～2工程程度の簡易な調理工程のもの1～2品目程度とすること。ただし、使用水が多量（200リットル以上）に確保されている等、衛生上支障がない場合は、この限りではない。

ウ 生寿司等の生ものは取り扱わないこと。

エ 飲食店営業において、ソフトクリームフリーザーを使用してソフトクリームを提供する場合にあっては、次に掲げる事項を遵守すること。

(ア) フリーザーは常に清潔に保つとともに、操作部にはダストカバーを装着するなど防塵措置を講ずること。

(イ) 使用するソフトクリームミックスは殺菌済み液状ミックスを使用すること。

(ウ) フリーザーおよびその部品類の洗浄、殺菌は、適当な方法および頻度で行うこと。

(エ) フリーザーおよびその部品類の洗浄、殺菌は、営業基地において行うこと。

(3) 食肉処理業

ア 処理対象野生獣は、狩猟により捕獲したエゾシカ（囲いワナな

どにより生体で捕獲したものを除く。) とすること。

イ 処理は、内臓摘出ならびに頭部および四肢端の切断のみとし、はく皮、分割、細切は行わないこと。ただし、北海道食品衛生法施行条例別表第1および第2に掲げる施設基準を満たす場合は、一次処理以外のはく皮、解体を行うことができる。

ウ 処理後のエゾシカ肉にあつては衛生的に保管するとともに、速やかに食肉処理業等の許可を有する施設へ搬入すること。

(4) その他必要に応じ条件等を付すこと。

(営業の許可および届出等)

第9条 営業の許可および届出の有効範囲は、全道一円とする。

2 営業の許可の有効期間は自動車ごと、かつ、業種ごとに一律5年とする。

3 営業の許可証の営業所所在地欄は、「全道一円」と記載するものとする。

4 営業の許可証には、営業の条件として自動車営業である旨を記載するものとする。

5 営業の許可証には、道路運送車両法の規定による自動車登録番号および営業基地所在地を記載するものとする。

6 営業の条件を許可の条件に付した場合は、必要に応じその条件を許可証に記載するものとする。

(自動車体への表示)

第10条 営業の許可を受けた自動車、または営業の届出を行った自動車には、側面等の見やすい場所に次の表示を掲げるものとする。

(1) 許可施設の場合

食 品 衛 生 法 に よ る
許 可 済 車
市立函館保健所

※1 文字の色は、地色の反対色等見やすい色とすること。

※2 大きさは、たて30cm以上、よこ40cm以上とすること。

(2) 届出施設の場合

食 品 衛 生 法 に よ る
届 出 済 車
市立函館保健所

※1 文字の色は、地色の反対色等見やすい色とすること。

※2 大きさは、たて30cm以上、よこ40cm以上とすること。

(許可の有効期間の満了日)

第11条 自動車営業の許可の有効期間満了日は、許可年月日から5年を経過した後の最初の更新申請受付月（5月、8月、11月、2月）の末日までとする。

(更新申請)

第12条 許可の有効期間満了後も引き続き営業しようとする者は、許可の有効期間の満了日の1か月前から更新申請を行うことができる。

(管轄および監視指導等に係る取扱い)

第13条 営業基地が道内にある場合は、営業基地所在地を管轄する保健所が許可を行う。ただし、営業基地が他自治体へ移転した場合は、事業者に変更届を提出させ、移転先自治体へ変更届および施設台帳の写し等を送付する。また、次回の営業許可の更新は移転先の自治体で行うこととする。

2 営業基地が道外にある場合は、主たる営業場所（予定を含む）を管轄する保健所が許可を行う。ただし、主たる営業場所が他の自治体へ移動した場合は、前項と同様の取扱いとする。

3 その他、営業者の利便性等の理由があれば、前2項の自治体以外でも申請することができることとする。

4 他自治体が許可した営業車についての苦情等があった場合は、営業場所を管轄する自治体が監視指導を行い、その受理・監視内容を許可

自治体へ報告する。

- 5 他自治体が許可した営業車について監視の結果，行政処分を行う必要があると認めた場合は，許可した保健所にその旨を通報することとし，処分に係る判断および事務は当該許可した保健所が行うこととする。

附 則

この要綱は，平成19年1月9日から施行する。

附 則

この要綱は，平成29年4月1日から施行する。

附 則

(施行期日)

- 1 この要綱は，令和3年6月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 この要綱の施行の際現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前の食品衛生法（以下「旧法」という。）第52条第1項の許可を受けて営業を行っている者は，当該許可に係る有効期間の満了の日までの間は，なお従前の例により当該営業を行うことができる。

(様式1)

## 飲食店施設基準調査書

[北海道食品衛生法施行条例 第3条関係：別表第1および別表第2]

調査項目：適合するものについては○，不適合なものについては×を記入すること。			
1	構造		
2	床，壁，天井，採光および換気		
3	防虫・防鼠設備（例外あり※1）		
4	洗浄設備等		
5	食品の取扱設備		
6	給水および廃棄物処理		
※1 衛生上支障がないと認められる場合は可とする。			
※ 不適合事項に対する措置			
不適合事項	左に対する措置等	指示年月日	確認年月日
許可または不許可についての意見			

備考

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(様式2)

## 食肉処理業施設基準調査書

[北海道食品衛生法施行条例 第3条関係：別表第1および別表第2]

調査項目：適合するものについては○，不適合なものについては×を記入すること。			
1	構造		
2	床，壁，天井，採光および換気		
3	防虫・防鼠設備（例外あり※1）		
4	洗浄設備等		
5	食品の取扱設備		
6	給水および廃棄物処理		
7	熱湯または蒸気供給設備		
8	温水の流水受槽式手洗い設備		
※1 衛生上支障がないと認められる場合は可とする。			
※ 不適合事項に対する措置			
不適合事項	左に対する措置等	指示年月日	確認年月日
許可または不許可についての意見			

備考

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(様式3)

## 自動車営業設備の概要

設 備	内 容	
営 業 方 法	車内 ・ 車外	
区 画	運転席との遮断 ( 有 ・ 無 )	
面 積	m <sup>2</sup> ( m × m )	
床	金属 ・ 合成樹脂 ・ 木 ・ ビニール ・ その他 ( )	
天 井	金属 ・ 合成樹脂 ・ 木 ・ ビニール ・ その他 ( ) 最低高さ m	
換 気	自然 ・ 強制	
給 水 設 備	清水タンク	金属 ・ 合成樹脂 ・ その他 ( ) 容量 リットル
排 水 設 備	排水タンク	容量 リットル
手 洗 い 設 備	専用 ( 台 ) ・ 兼用	
洗 浄 設 備	流し ( 槽 )	
原材料保管設備	金属張 ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ ストッカー ・ その他 ( )	
戸 棚	金属製 ・ 木製	戸 ( ガラス ・ 木 ・ 金属 ・ 合成樹脂 ・ その他 ( ) )
冷凍冷蔵設備	冷凍設備 ( 有 ・ 無 )	冷蔵設備 ( 有 ・ 無 )
汚 物 入 れ	金属製 ・ 合成樹脂製 ・ その他 ( )	
熱湯・蒸気供給設備	( 有 ・ 無 )	
温水流水受槽式手洗い設備	( 有 ・ 無 )	

使用水タンク容量別の提供可能品目一覧

容量	基本的な考え方	提供品目	該当する具体的な品目例	車内での調理工程の概要
40L	<p>○1工程程度の簡易な調理を行う営業である。</p> <p>○使用する水は手洗い程度で、調理にほとんど水を使用しない。</p> <p>○提供食数に見合った器具類の数を用意する必要がある。</p> <p>※器具類の洗浄を行う場合は80L必要。</p> <p>※原材料の下処理(車内で洗米する場合を含む。)を行う場合は200L必要。</p>	焼き物類	焼き鳥、ぎょうざ、串焼き	原材料を鉄板/焼き台/フライパン/オーブンで焼く。 ※原材料は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。
		焼き物類(めん類)	焼きそば、焼きうどん	ゆで麺を具材と合わせて焼く。 ※麺及び具材は、仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。
		揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト、コロック、チュロス、アメリカンドッグ	原材料をフライヤー/鍋で揚げる。 ※原材料は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。
		スープ・汁物類	豚汁、コーンスープ、甘酒	・仕込み場所で調理したスープ、汁物を、中心部まで十分加熱する。 ・コーンスープの素などの既製品粉末を湯で溶かす。
		炒め物類	チャーハン	原材料を鉄板/フライパン/鍋で炒める。 ※原材料は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。
		加温食品(湯煎又は電子レンジ)	レトルトカレー(ルーのみ)	既製品を湯煎/電子レンジで加温する。
		煮物類	もつ煮	仕込み場所で調理した食品を、鍋で中心部まで十分加熱する。
		かき氷		氷を機械で削り、容器に盛り付け、シロップをかける。 ※氷、シロップは全て既製品を仕入れる。
		ソフトクリーム		機械(ワンショットソフト、ソフトクリームフリーザー)から押し出されたソフトクリームを容器に盛り付ける。既製品をトッピングする。 ※ワンショット用アイス、フリーザー用ソフトクリームミックスは既製品を仕入れる。
		ドリンク類(40L)	ビール、コーヒー、紅茶	<ul style="list-style-type: none"> <li>・既製品飲料(瓶、缶、紙パック、ペットボトル)をコップに注ぐ。</li> <li>・ビールサーバーから注ぐ。</li> <li>・コーヒーメーカーで淹れる。</li> <li>・ティーバックに湯を注ぐ。</li> <li>・既製品の粉末清涼飲料を水で溶かす。</li> </ul>
	米飯(洗米なし、炊飯のみ)	白米、炊き込みご飯	無洗米と市販のミネラルウォーターを使って炊飯する、又は仕込み場所で炊飯し、車内で保温した状態を保って営業場所へ持ち込む。ご飯を容器に盛り付ける。	
魚介類販売(未包装品、車内加工なし)	加工されていない魚介類	陳列、販売する。		
<p>○エゾシカの一次処理を行う営業である。</p> <p>※剥皮等の工程を行う場合は1頭あたり100L必要。</p>	食肉処理業	エゾシカの一次処理	内臓摘出並びに頭部及び四肢端の切断のみを行う。	

80L

○2工程程度までの簡単な調理を行う営業である。

○使用する水は手洗いの他、調理にも使用する。

※器具類の洗浄が可能。

※原材料の下処理(車内で洗米する場合を含む。)を行う場合は200L必要。

焼き物類(生地調製)	たこ焼き、たい焼き、クレープ、 バームクーヘン、ベビーカステラ	生地を調製し、具材と合わせて焼く。 ※具材は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。
揚げ物類(生地調製)	ドーナツ	生地を調製し、具材と合わせて揚げる。 ※具材は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。
蒸し物類	まんじゅう	原材料を蒸し器で蒸す。 ※原材料は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。
茹で物類	茹でとうきび	原材料を鍋で茹でる。 ※原材料は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。
バーガー類(焼き物)	ホットドッグ、ハンバーガー、ケ バブサンド	具材を焼く。既製品のカット済みパンに具材と生野菜をはさみ、既製品のソースをかける。 ※具材は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。 ※生野菜は仕込み場所で適切に殺菌するか、殺菌済み既製品を仕入れる。
バーガー類(揚げ物)	カツサンド、ザンギサンド	具材を揚げる。既製品のカット済みパンに具材と生野菜をはさみ、既製品のソースをかける。 ※具材は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。 ※生野菜は仕込み場所で適切に殺菌するか、殺菌済み既製品を仕入れる。
ホットサンド、ピザ		・既製品のカット済みパンに具材をはさんで焼く。 ・既製品の生地にも具材、既製品のソースを載せて焼く。 ※具材は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。
ディッシュアップアイス、 パフェ	ジェラート、粒状アイス、パフェ	既製品のバルクアイスを使い、容器に盛り付け、既製品をトッピングする。
果実水	削りいちご	冷凍果実を機械で削り、容器に盛り付け、シロップをかける。 ※冷凍果実、シロップは全て既製品を仕入れる。
ドリンク類(80L)	カクテル、フロート	・既製品飲料(瓶、缶、紙パック、ペットボトル)を注ぎ、マドラーで混合する。 ・既製品飲料をコップに注いだ後、既製品のバルクアイスを使い、盛り付ける。
めん類(麺の流水洗浄は 行わない)	ラーメン、うどん、そば	既製品のめんを茹でる。スープを鍋で加熱する。容器にスープ、めん、既製品の具材を盛り付ける。 ※スープは仕込み場所で作ったものか、既製品を仕入れる。
チョコ(あめ)かけフルー ツ	チョコバナナ、りんご飴	チョコ又はあめを温める。カット済みフルーツの上にチョコ又はあめをかけて冷やし固める。 ※いちご、バナナは車内でカット可能。いちごについて、仕込み場所で殺菌を行うこと。
米飯類(加温食品)(無洗 米)	カレーライス	既製品の具材を湯煎/電子レンジで加温する。ご飯は無洗米を使って炊飯する、又は仕込み 場所で炊飯し、車内で保温した状態を保って営業場所へ持ち込む。容器にご飯と具材を盛り 付ける。 ※具材のうち、カレーなど車内で十分な再加熱が可能な食品については、仕込み場所で調 理したものを持ち込むことも可能。
米飯類(焼き物)(無洗 米)	焼肉丼、豚丼	具材を焼く。ご飯は無洗米を使って炊飯する、又は仕込み場所で炊飯し、車内で保温した状 態を保って営業場所へ持ち込む。容器にご飯と具材を盛り付ける。 ※具材は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。
米飯類(揚げ物)(無洗 米)	唐揚げ丼	具材を揚げる。ご飯は無洗米を使って炊飯する、又は仕込み場所で炊飯し、車内で保温した 状態を保って営業場所へ持ち込む。容器にご飯と具材を盛り付ける。 ※具材は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。
米飯類(未加熱)(無洗 米)	海鮮丼	ご飯は無洗米を使って炊飯する、又は仕込み場所で炊飯し、車内で保温した状態を保って営 業場所へ持ち込む。容器にご飯と具材を盛り付ける。 ※具材は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。
米飯類(無洗米)	おにぎり	ご飯は無洗米を使って炊飯する、又は仕込み場所で炊飯し、車内で保温した状態を保って営 業場所へ持ち込む。具材を入れ、ご飯を成型する。 ※具材は仕込み場所で下処理を行うか、既製品を仕入れる。
その他40Lで提供可能 な品目		

200 L	<p>○調理に大量の水を使用する営業である。</p> <p>○使用する水は手洗いの他、調理にも使用する。</p> <p>※器具類の洗浄及び原材料の下処理が可能。</p>	ドリンク類(200L)	スムージー、タピオカジュース	<p>・具材をジューサーで攪拌し、容器に注ぐ。</p> <p>・タピオカを茹でた後流水で冷却する。</p>
		めん類	ざるそば	<p>麺を茹でた後、流水で洗浄する。容器にたれ、めん、具材を盛り付ける。</p> <p>※麺は既製品を仕入れる。たれは仕込み場所で作ったもの又は既製品を仕入れる。</p>
		魚介類販売(頭尾、内臓除去、細切)	切り身、刺身	<p>頭尾、内臓を除去し、細切する。</p>
		その他40L、80Lで提供可能な品目		