

【自動車営業施設基準（食品販売業以外）】

食品衛生法施行条例（抄）

（平成12年3月29日北海道条例第10号）

改正 平成15年8月条例第49号、平成16年3月条例第33号、
平成17年3月条例第31号、平成20年10月条例第96号、
平成21年3月条例第15号

（趣旨）

第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の規定に基づき、公衆衛生上講ずべき措置に関する基準及び営業の施設の基準を定めるものとする。

（営業の施設の基準）

第3条 法第51条に規定する条例で定める基準は、次の各号に掲げる営業の区分に応じ、当該各号に定めるところによる。

3 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。以下同じ。）を使用して行う営業 別表第6に掲げる基準

別表第6（第3条関係）

1 構造

- (1) 営業室（自動車内の作業場をいう。以下同じ。）は、それ以外の場所と区画されていること。
- (2) 営業室は、食品の取扱量に応じ、十分な広さ及び作業しやすい高さを有すること。

2 床、壁、天井、採光及び換気

- (1) 営業室の床は、耐水性材料で造られていること。
- (2) 営業室の内壁及び天井は、透き間がなく、清掃しやすく、かつ、ちり、ほこり等のたまりにくい構造であること。
- (3) 営業室には、採光又は照明により十分な明るさが得られる設備を設けること。
- (4) 営業室は、十分な換気が行える構造であること。

3 防虫設備

営業室には、防虫設備を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。

4 洗浄設備等

営業室には、使用しやすい場所に、貯水タンクから直接水が供給される洗浄設備及び流水受槽式手洗い設備を設けること。ただし、汚染防止の措置がとられている食品のみを販売する場合は、洗浄設備を設けないことができる。

5 食品の取扱設備

- (1) 営業室には、作業に必要な機械器具、容器その他の設備を設けること。
- (2) 営業室には、食品、器具及び容器包装を衛生的に保管する設備を設けること。
- (3) 機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄並びに保守及び点検が行える材質及び構造であること。
- (4) 機械器具、容器その他の設備のうち、食品及び添加物に直接接触する部分は、耐水性の材料で造られていること。
- (5) 移動し難い機械器具、容器その他の設備は、作業、清掃及び洗浄をしやすいように配置されていること。
- (6) 食品、器具又は容器包装を加熱し、冷却し、又は貯蔵するための設備で、正確な温度の管理が必要なものには、それぞれ温度を正確に調節する装置を設け、かつ、温度を確認しやすい位置に温度計を備えること。

6 給水及び廃棄物処理

- (1) 自動車には、飲用に適する水を供給できる設備及び排水設備を設けること。
- (2) 給水栓は、営業室内の使用しやすい位置に設けること。
- (3) 営業室には、十分な容量の廃棄物容器を備えること