

(札幌市)

○自動車による食品営業の取扱要綱

(平成9年11月19日 生活衛生部長決裁)

最近改正:令和3年5月28日

(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。）に基づく営業（札幌市食品衛生法施行条例（平成12年条例第12号。）第3条第1項第2号に規定する営業（以下「臨時営業」という。）を除く。）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・加工及び販売を行う営業をいう（臨時営業を除く。）。
- (3) 営業車 自動車営業の用に供する自動車をいう。
- (4) 営業室 営業車の車内のうち営業に供する部分をいう。
- (5) 営業基地 営業開始前の準備作業など当該営業の管理的業務を行う場所をいう。

(適用範囲)

第3条 この要綱は、法第55条第1項に基づく飲食店営業及び食肉処理業の許可（以下「営業許可」という。）並びに法第57条第1項に基づく届出（以下「営業届出」という。）に係る営業を行う場合に適用する。

(施設基準)

第4条 営業車の営業許可に係る施設基準は食品衛生法施行条例（平成12年北海道条例第10号）第3条第1号及び同条第2項に基づく別表第1及び別表第2に掲げる基準による。

(営業の制限)

第5条 保健所長は、営業許可施設にあつては、自動車の形式、営業室の広さ、構造及び営業行為の内容等により、必要な範囲において、別紙1の営業の制限を許可の条件に付すものとする。

(許可及び届出)

第6条 保健所長は、営業基地が札幌市内に存在する自動車及び営業基地が道外に存在し主たる営業場所が札幌市内である自動車について許可処分を行うものとし、その有効範囲は北海道全域とする。また、営業届出の受付についても同様とする。

- 2 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 保健所長は、自動車営業を行おうとする者（以下「営業者」という。）が提出する営業許可申請書又は営業届に営業車の型式・車両番号、営業基地の所在地及び取扱食品名を併せて記載させるとともに、次の各号に掲げる書類を併せて添付させるものとする。
 - (1) 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
 - (2) 自動車で使用する食品の調製、予備加工及び包装等（以下「下処理作業」という。）を行うための施設に係る営業許可証の写し
- 4 保健所長は、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 保健所長は、許可証の営業所所在地欄には、全道一円と記載するものとする。
- 6 保健所長は、第5条により営業の制限を許可の条件に付した場合は、許可証に記載するものとする。

(営業者の遵守事項)

第7条 営業者が遵守すべき基準は、食品衛生法施行規則第66条の2に基づく基準による。なお、この基準の運用に当たっては、別紙2に定める事項を指標として指導を行うものとする。

附 則

この要綱は、平成9年11月19日から施行する。

附 則

この要綱は、平成12年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成16年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成24年10月3日から施行する。

附 則

この要綱は、平成27年6月8日から施行する。

附 則

この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

別紙1 営業の制限

- 1 調理を要する取扱品目は、1～2品目程度とすること。
- 2 自動車で行う調理は、原則として、加熱、成型程度とすること。
- 3 給水・廃水タンクの容量により、次の条件を付すこと。
 - (1) 約40リットル
 - ①（飲食店営業の場合）1工程までの簡易な調理のみとする。
 - ②（食肉処理業の場合）処理は、内臓摘出並びに頭部及び四肢端の切断のみとする。
 - (2) 約80リットル
 - ①（飲食店営業の場合）2工程程度までの簡易な調理のみとする。
 - ②（食肉処理業の場合）処理は、内臓摘出並びに頭部及び四肢端の切断のみとする。
- 4 ソフトクリームフリーザー（以下「フリーザー」という。）を用いてソフトクリームを提供する場合は、次の条件を付すこと。

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。

別紙2 営業者の遵守事項

I 共通事項

- 1 牽引部分と被牽引部分とが分離できる構造の自動車にあっては、両者を分離した状態で営業しないこと。
- 2 使用水は、水道水又は飲用に適する水とし、給水タンクには、使用水が絶えないようにすること。
- 3 給水タンクを定期的に洗浄し、清潔に保つこと。
- 4 下処理作業を行う場合は、原則として、法第55条第1項に基づく許可を受けた施設（臨時営業及び自動車営業を除く。）で行うこと。
- 5 営業場所の付近の清掃については、業務上必要な限度の責任を持ち、実施すること。
- 6 食器類を衛生的に保管する収納設備を備え、常に清潔に保つこと。
- 7 廃棄物容器及び排水タンクは、それぞれ専用とし、その廃棄は原則として、営業基地に帰着してから行うこと。
- 8 営業中に使用する便所をあらかじめ定めておくこと。
- 9 営業に当たっては、道路法及び道路交通法等の関係法令を遵守すること。
- 10 自動車の側面等の見やすい場所に次の表示を掲げること。

食品衛生法による 許 可 済 車 札幌市保健所

- (注) ア 色は、地色の反対色とすること。
イ 大きさは、たて30cm以上、よこ40cm以上とすること。
ウ 営業届出施設の場合は、「許可」に代えて「届出」とすること。

II 個別事項

- 1 アイスクリーム類を販売する場合は、次の事項を遵守すること。
 - (1) アイスクリーム類のデッシャーによる小分け販売
 - ① アイスクリーム類は、専用の冷凍保管設備内で衛生的に保管すること。
 - ② デッシャー等の使用器具類は、洗浄・殺菌後、衛生的に保管すること。
 - ③ コーンカップは、衛生的に保管すること。
 - (2) フリーザーを用いたソフトクリームの販売
 - ① 原料用ミックスは、規格基準に適合した市販の殺菌済み液状ミック

スを用い、冷蔵庫等で衛生的に保管すること。

- ② フリーザー及びその周囲は常に清潔に保つとともに、フリーザー前面の操作部にダストカバーを装着するなど防塵措置を講ずること。
 - ③ 分解したフリーザー部品類の洗浄・殺菌は、使用するフリーザーの型式を考慮し、十分な容量の洗浄設備で、十分な水量を確保し、温湯、洗浄剤、殺菌剤等を使用して適切に行うこと。
 - ④ フリーザー本体の洗浄・殺菌は、営業基地において衛生的な方法で行うこと。
 - ⑤ 部品組立後のフリーザーは、殺菌後に使用すること。
 - ⑥ 機械の故障等トラブルが発生した場合には、フリーザー内のミックスは廃棄するとともに、フリーザーの分解・洗浄・殺菌を行うこと。
 - ⑦ 洗浄・殺菌済の部品類は、乾燥後、衛生的に保管すること。
 - ⑧ コーンカップは、衛生的に保管すること。
 - ⑨ フリーザーの洗浄・殺菌等を含めた作業マニュアルを作成し、許可申請時に提出すること。
 - ⑩ 定期的に製品の自主検査を実施し、その結果を記録しておくこと。
- 2 鮮魚介類及び煮かに等腐敗しやすい食品を取り扱う場合には、冷蔵又は冷凍して販売すること。