

## (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:平成27年6月8日

### (目的)

第1条 この要綱は、札幌市内において自動車を使用して食品衛生法又は食品の製造販売行商等衛生条例(昭和29年北海道条例第46号。以下「製造等衛生条例」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。以下「施行条例」という。)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。

### (対象業種)

第3条 この要綱が対象とする業種は、食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第35条に規定する飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、乳類販売業、食肉販売業及び魚介類販売業(以下「飲食店営業等」という。)並びに製造等衛生条例第2条第3号に規定する販売業(以下「食品販売業」という。)とする。

### (施設基準)

第4条 営業車の構造基準は、飲食店営業等にあつては食品衛生法施行条例(平成12年北海道条例第10号)第4条第3号に基づく別表第6に掲げる基準、食品販売業にあつては製造等衛生条例第3条第1号に基づく別表第1の1に掲げる基準による。なお、この基準の運用に当たっては、別紙1に定める事項を指標として指導を行うものとする。

### (許可及び登録)

第5条 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

る申請書に営業車の型式・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) 営業車に持ち込む食品の仕込み作業を行うための施設（以下「仕込み場所」という。）に係る営業許可証の写し
- 2 営業者に対する許可及び登録の有効範囲は札幌市内全域と、有効期間は5年間とする。
  - 3 保健所長は、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、別紙2の営業の制限を許可（登録）の条件に付することができる。
  - 4 保健所長は、許可証及び登録証には、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及び登録証の営業所欄には、市内全域と記載するとともに、かっこ書きで営業基地の所在地を記載するものとする。

（営業者の遵守事項）

第6条 営業者が遵守すべき基準は、施行条例第3条第1項に基づく別表2又は同条第2項に基づく別表3に掲げる基準による。なお、この基準の運用に当たっては、別紙3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。

## 別紙1 施設に係る指導基準

### I 共通基準

- 1 営業車は営業室と一体のものであること。
- 2 営業室の床、内壁及び天井は、鋼板、ステンレス板、厚板等の不浸透性材料を使用するなどにより衛生上支障のない構造とすること。
- 3 営業室の高さは、床上概ね1.7メートル以上とすること。ただし、作業に支障ない場合にあつてはこの限りでない。

### II 個別事項

#### 1 飲食店営業及び喫茶店営業

- (1) 営業車には、概ね100リットル以上の容量の貯水タンク及び排水タンクを設けること。
- (2) 営業室内に客席を設ける場合は、調理場と区画すること。

#### 2 菓子製造業

営業車には、概ね100リットル以上の容量の貯水タンク及び排水タンクを設けること。

#### 3 乳類販売業、食肉販売業及び魚介類販売業

営業車には、概ね18リットル以上の容量の貯水タンク及び排水タンクを設けること。

#### 4 食品販売業

営業車には、概ね18リットル以上の容量の貯水タンク及び排水タンクを設けること。ただし、汚染防止の措置が取られている食品のみを販売する場合にあつてはこの限りでない。

## 別紙2 営業の制限

- 1 飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業
  - (1) 営業車では、加熱、成型等簡易な調理加工のみを行うこととし、原材料の仕込み等は行わないこと。
  - (2) 取扱品目は、2品目までとすること。
  - (3) 生寿司等生ものは取り扱わないこと。
- 2 食肉販売業
  - (1) 調理加工は行わないこと。
  - (2) 取扱品目は、容器包装に入れられた食肉に限ること。
- 3 魚介類販売業
  - (1) 調理加工は行わないこと。
  - (2) 調理された生食用鮮魚介類は、容器包装に入れられたものに限ること。
- 4 食品販売業
  - (1) 取扱品目は、容器包装に入れられたものに限ること
  - (2) 食品の切り売りは行わないこと。
- 5 その他  
その他必要に応じて条件を付すこと。

## 別紙3 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つては、両者を分離した状態で営業しないこと。
- 2 使用水は、水道水又は滅菌等の処理をした飲用適の井（泉）水とし、貯水タンクには、使用水が絶えないようにすること。
- 3 貯水タンクを定期的に洗浄し、清潔に保つこと。
- 4 仕込み場所は、食品衛生法第52条第1項の許可を受けた施設でなければならない。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。
- 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 原料食品は、すべての廃棄部分をあらかじめ処理した後、原料容器に収納すること。  
なお、原料容器は、蓋付のホウロウ引等洗浄しやすいものであること。
- 7 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。
- 8 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。
- 9 営業中に使用する便所をあらかじめ定めておくこと。
- 10 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。
- 11 自動車の側面等の見やすい場所に次の標識を表示すること。

食品衛生法等による 許可（登録）済車 札幌市保健所
---------------------------------

(注) ア 色は、地色の反対色とする。

イ 大きさは、たて30cm以上、よこ40cm以上とする。

### II 個別事項

- 1 アイスクリーム類を製造販売する場合は、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等の製造販売
    - ① 原料用ミックスは、規格基準に適合した市販の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 鮮魚介類及び煮かき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。