

食品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のものをいう。

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業種とする。ただし、陳列、保管設備等が完全に区分され、又は作業上明らかに衛生上の支障がないと認められる場合は、この限りではない。
- 軽自動車であるものにあつては、取扱品目は1品目とするが、販売業はこの限りではない。

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、盛りつけ、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。）
販売業	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、生食用食肉およびこれらを食材とした非加熱調理食品をいう。

※作業室内で炊飯する場合は、無洗米を電気またはガス炊飯器等で炊飯すること。

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*1		150	100	70	45
喫茶店営業*1		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	18	15	18	15
	魚介類販売業*2	70	45	70	45
	乳類販売業	18	15	18	15
	水産加工食品販売業	18	15	18	15

*1：繰り返し使用する食器を用いる場合は、貯水タンクを200リットル、排水タンクを150リットルとする。

*2：あらかじめ包装された魚介類のみを取り扱う場合は、食肉販売業と同じとする。

移動営業車の施設基準

1 移動営業車の共通基準

(1) 施設の構造等

- ア 営業車の保管場所は、不潔な場所に位置しないこと。
- イ 営業車の食品の調理、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、蒸気等が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、別表第3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。

2 移動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っては製造室。以下「調理室」という。）を設けること。
- イ 販売行為中を除き、防ぞ、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、客室とともに一室を構成し、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（防ぞ、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っては、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、防ぞ、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おそ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っては、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、あらかじめ包装した鮮魚介類のみを販売する場合にあっては、取扱量に応じた冷蔵庫若しくは冷凍庫又は陳列ケースを設けて営業を行うことができるものとする。
- 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、乳類販売業にあって、常温保存可能品のみを販売する場合はこの限りではない。
- 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。

その他事項

1 下処理施設

営業車で取り扱う食品をあらかじめ調理加工する場合は、法の許可を受けた施設で行わなければならない。ただし、野菜類の細切等農産物の単純な加工を行う場合にあっては、この限りではない。

2 営業車の公衆衛生上講ずべき措置の基準

営業者が遵守すべき公衆衛生上講ずべき措置の基準は、食品衛生法施行条例（平成11年長野県条例第51号）の別表第1に定めるとおりとする。

3 営業許可指令書の掲示

営業車の見やすい場所に営業許可指令書を掲示すること。