

明石市「食品衛生法に基づく自動車による営業許可の 運用に関する協定書」に係る営業取扱要領

1 目的

この要領は、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項の規定により許可を要する営業のうち自動車による営業について、「食品衛生法に基づく自動車による営業許可の運用に関する協定書」に基づき協定を締結した兵庫県、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市（以下「関係自治体」という。）の管轄区域内において営業を行う場合の取扱い等を定めることにより、食品衛生上の危害を防止し、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

2 用語の定義

「自動車」とは、道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に定めるものをいう。

3 対象

この要領の対象となる自動車による営業は、食品衛生法施行令（昭和28年政令第29号）第35条に規定する営業許可業種のうち、次に掲げるものとする。

- (1) 飲食店営業（令和3年6月1日以後に営業許可を受け、かつ、関係自治体の協議により定めた共通基準を満たしたものに限る。）
- (2) 魚介類販売業（令和3年6月1日以後に営業許可を受けたものに限る。）
- (3) 食肉処理業（令和3年6月1日以後に営業許可を受けたものに限る。）

4 営業許可の範囲等

関係自治体のいずれかで令和3年6月1日以後に法第55条第1項の規定による許可を受け、6に規定する手続きを経た営業者は、当該営業許可をした自治体以外の関係自治体（以下「他の自治体」という。）の管轄区域内においても、当該他の自治体の営業許可を受けることなく、営業を行うことを認めるものとする。

なお、飲食店営業については、併せて5の規定を満たすものとする。

5 飲食店営業における営業施設の基準及び食品の取扱い

別添「飲食店営業における営業施設の基準及び食品の取扱い」のとおりとする。

6 手続き

- (1) この要領に基づき、関係自治体の管轄区域内において営業をしようとする者

は、食品衛生法に基づく自動車による共通基準に係る申出書（様式1）を市長に提出するものとする。

- (2) 前号の申出をする際に既に営業許可を受けている者は、申出書に営業許可証を添付するものとする。
- (3) 市長は、調査のうえ支障がないと認めた場合は、申出書を提出した者に関係自治体の管轄区域内においても営業できる旨を記載した営業許可証と、必要事項を記載した提供品目等及び注意事項を交付する。
- (4) 申出書により申し出た事項のうち、次に掲げる事項について変更しようとする者は、食品衛生法に基づく自動車による営業許可に係る変更申出書（様式2）に営業許可証を添付して、市長に提出するものとする。

ア 自動車保管場所の所在地

イ 下処理施設の所在地

ウ 主たる営業地

エ 取扱品目

7 公衆衛生上必要な措置の基準

営業者は、法第51条第2項の規定により、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17及び別表第18の基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。加えて、以下の点についても遵守すること。

- (1) 貯水設備への給水は、1日の営業開始の都度行い、営業終了後は、給水・廃水用の貯水設備内に残っている水や汚水を適切に廃棄すること。
- (2) 貯水設備は、定期的に清掃し、清潔を保つこと。
- (3) 器具等は、それぞれの使用区分に従って使用し、適切に洗浄消毒を行うこと。
- (4) 食品等を洗浄するための洗浄設備1台で、食品や器具等を洗浄する必要がある場合は、使用用途切り替え時に受水設備（シンク、槽）を洗浄する等の交差汚染防止対策を行うこと。
- (5) 取扱品目及び取扱量は、営業施設の規模等に見合ったものとする。
- (6) 作業は、必ず施設内で清潔に行うこと。なお、自動車による食肉処理業において、車外で剥皮をする場合にあっては、処理室の入口に隣接した場所で処理を行い、外部環境によるとたいの汚染等を防止すること。
- (7) 冷凍原材料の解凍は、適切な温度で専用の容器等を用いて衛生的に行うこと。
- (8) 食品、容器包装等は、ねずみ、昆虫、じん埃、異物等による汚染を防止し、適正な温度管理の下で保存すること。
- (9) 取り扱う食品の原材料に応じて、その原材料が必要な営業許可を有する施設で製造され、規格基準に適合したものであることを確認して使用すること。
- (10) 車外で下処理（仕込み・一次処理）を行う場合にあっては、作業内容から判断さ

れる適切な許可または届出を行った施設において処理を行うこと。

- (11) 対象車両が牽引車と被牽引車に分離する仕様の場合、原則切り離しての営業は認めないが、営業場所の都合で切り離しが必要な場合は、すぐに被牽引車を移動できる場所に牽引車を待機させておくこと。

附則

この要領は、令和7年6月1日から施行する。

飲食店営業における営業施設の基準及び食品の取扱い

第1 営業施設の基準

- 1 食品衛生法基準条例（平成11年兵庫県条例第56号）による基準を満たした上で、以下2から7の基準を満たすものとする。
- 2 食品等を洗浄するための洗浄設備（以下「食品等洗浄設備」という。）と流水式手洗い設備それぞれに1つずつ水栓が設置されていること。
このうち、流水式手洗い設備の水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- 3 食品等洗浄設備及び流水式手洗い設備には、給水栓から流れた水を受ける受水設備（シンク、槽）を設置し、その構造は受水設備内の廃水が施設内を汚染しない形態により廃水用の貯水設備に直接排水されるものであること。
- 4 営業の種類が、第2 1(1)の「簡易な営業」（給水・廃水用の貯水設備の容量が40L）の場合で、調理の一連の手順において食品の洗浄が不要であって、食品衛生上支障がない場合は、流水式手洗い設備と食品等洗浄設備を兼用することができるが、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- 5 給水・廃水用の貯水設備は車内に設置すること。ただし、常時車外に設置されていて、その状態で自動車が走行可能であり、かつ、その貯水設備の衛生状態が確保されていると認められるものにあつては、この限りではない。
- 6 冷蔵又は冷凍設備は、原材料等の保管に十分な大きさであつて、営業時間を通じて10℃以下（冷凍保管が必要な原材料等においては－15℃以下）の温度で保冷可能な機能及び温度計を備えること。
- 7 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。なお、廃棄物を入れる容器にあつては、蓋又は同等の機能を備えること。

第2 営業の種類

1 営業の種類の判定

(1) 営業の種類に応じた営業内容及び給水・廃水用の貯水設備の容量

食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第20一に規定する営業の種類に応じた営業内容及び給水・廃水用の貯水設備の容量については、次表のとおりとする。

なお、品目の数え方は2、工程の数え方は3のとおりとする。

営業の種類	営業内容（いずれかに該当）	給水・廃水用の 貯水設備の容量
比較的大量の水を 要する営業	■ 3 工程以上からなる調理を行う ■ 通常の食器を使用する ■ リスクリスト200L(4(1))に該当する	200L
比較的大量の水を 要しない営業	■ 2 工程からなる調理を行う ■ 複数品目を取り扱う ■ リスクリスト80L(4(2))に該当する	80L
簡易な営業	■ 単一の工程からなる調理であって、かつ、 単一品目のみ取り扱う	40L

（２）給水・廃水用の貯水設備の容量の判定

次表の①の要件から順にあてはめることにより、必要な貯水設備の容量を判定する。

要件	該当する場合	該当しない場合
① 調理の工程が 3 工程以上ある	容量200Lが必要	②を判定する
② リスクリスト200L(4(1))に 該当する	容量200Lが必要	③を判定する
③ 調理の工程が 1 工程、かつ、 単一品目のみ取り扱う	④を判定する	容量80Lが必要
④ リスクリスト80L(4(2))に 該当する	容量80Lが必要	容量40Lが必要

２ 品目の数え方

（１）品目の数え方

1 日の営業において、車内で行う調理の工程及び調理器具が概ね共通している最終提供品群を 1 品目とする。ただし、同じ最終提供品群であっても、調理の工程や調理器具が異なる場合は別品目と数える。

また、（２）に掲げるものについては 1 品目未満（他品目と合わせて 1 品目）として扱うが、1 日の営業において 1 品目未満として扱うことができるのは、（２）に掲げるもの以外の品目と合わせて提供する場合は 2 つまで、（２）に掲げるもののみ提供する場合は 3 つまでとする。

（２）1 品目未満リスト

- ① 市販飲料品（乳類を含む）又は酒類を小分け・調製・混合した飲料品
粉末清涼飲料を溶解したもの又は飲料を混合若しくは希釈したものを含む
（清涼飲料水全自動調理機を使用する場合を含む。）。

なお、氷を添加する場合は、氷雪製造業で製造された氷に限る。

② かき氷

氷雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつをかけて提供するものに限る。

③ 小分けしたアイスクリーム類及び氷菓

市販品のアイスクリーム類及び氷菓を小分けして提供するものに限る。

④ 専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの
(ディスペンサーアイスクリーム)

⑤ 加熱殺菌機能付きフリーザー及び殺菌済み原料を使用して調理する
ソフトクリーム

⑥ 盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品

常温で保存する食品であって、食品表示において賞味期限が明記されているものに限る。

3 工程の数え方

(1) 工程の数え方

調理の工程とは、車内で行われる調理の一連の手順（その場で客に飲食させるか、又は、短期間のうちに消費されることを前提として、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、又は調味を加えたりなどして飲食に最も適するように食品を加工成形する一連の手順をいう。以下同じ。）のうち、食品衛生上の危害の発生を防止するに当たり主要なものをいう。

給水・廃水用の貯水設備の容量の判定(1(2))においては、1日の営業における提供品目ごとの調理の工程を数え、最も工程数の多い提供品目の工程数により判定を行う。

なお、食材を炒めた後に煮る等、同一の調理器具を使用する加熱調理の工程が連続する場合は、一連の加熱調理の工程について工程数にかかわらず1工程とみなす。

また、調理の一連の手順のうち、(2)に掲げるものは、調理の工程に該当しない。

(2) 工程非該当リスト

① 盛り付ける

調理の一連の手順のうち、最終の手順として、提供用の容器等に最終提供品ののせる、盛り付ける又は注ぐものをいう。

ただし、容器上で食品を組み合わせ最終提供品として作り上げる場合であって、組み合わせる食品に生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。）並びに非加熱のまま提供する野菜・果物及び食鳥卵を含む場合は調理の

工程に該当する。

② 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける

最終提供品に少量添える香味野菜や香辛料及び最終提供品の飾りや味付けのために上にのせるものをいう。ただし、香味野菜等の処理に洗浄を要する調理器具を使用する場合は除く。

③ 調味料（塩、砂糖、ソース等）又は粉類をかける

④ 市販品の調味料（塩、砂糖、ソース等）及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う

調味料又は粉類のいずれかのみを用いる場合を含む。

⑤ 加熱調理する生地又は衣の調製を行う

卵を割り入れる、調味料を加えることを含む。

⑥ お湯を注ぐ

コーヒーの抽出を含む。

⑦ 食品を加温する

チョコレートを湯煎で溶かす、レトルト食品や調製済みのスープを温める等をいう。

⑧ 具材を入れる

調理の一連の手順の中で、具材を生地等の中に投入・混ぜ込む又は生地の上にのせるなどするもののうち、加熱調理を行うものをいう。（具材の例：たい焼きの餡、たこ焼きのたこ、カレーの具材、味噌汁の具材等）

⑨ 開封する

⑩ 器具に食品を投入する

⑪ 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する

個包装された市販品を機器で押し出す場合（ディスペンサーアイスクリーム）及び殺菌済み原料を使用して加熱殺菌機能付きフリーザーによりソフトクリームを調理する場合に限る。

⑫ 加熱した食品の粗熱を取る

4 リスクリスト

(1) リスクリスト200L

車内で行う調理の工程又は提供する食品の中に、以下に該当する工程又は食品が含まれる場合は、比較的大量の水を要することから、その工程の数にかかわらず給水・廃水用の貯水設備の容量は200Lとする。

① 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する

② 食品を洗浄する

車内で調理の工程として行うものをいい、炊飯のため車内で行う洗米を含

む。

なお、一時的又は緊急的な洗浄については、全ての営業の種類において実施することができる。

③ 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う

④ 加熱前の食肉をカット、加工成形する

⑤ 食品の水さらし、水冷する

茹でた麺を流水で締める等、水を使った冷却を行うものをいう。

⑥ 洗浄が必要な部品を複数有する器具（飲食器及び割ぼう具を除く。）を洗浄する。

なお、一時的又は緊急的な洗浄については、全ての営業の種類において実施することができる。

(2) リスクリスト80L

車内で行う調理の工程又は提供する食品の中に、以下に該当する工程又は食品が含まれる場合は、比較的大量の水を要しないものの、一定の水量を要し、簡易な営業であるとはいえないことから、その工程の数にかかわらず給水・廃水用の貯水設備の容量は80Lとする。

① 生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。）を非加熱のまま提供する

カット済みの市販品又は適切な許可・届出が行われた施設においてカットが行われたものを、そのまま盛り付ける又は他食品と組み合わせ最終提供品を加工成形する場合を含む。

② 野菜・果物（カット済みの市販品等を除く。）を非加熱のまま提供する

洗浄、皮むき、カット等の必要な処理が行われた状態で販売されている市販品又は適切な許可・届出が行われた施設において洗浄、皮むき、カット等の必要な処理が行われたものを、そのまま盛り付ける又は他食品と組み合わせ最終提供品を加工成形する場合を除く。

③ 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する

(様式1)

食品衛生法に基づく自動車による共通基準に係る申出書

年 月 日

明石市長 様

申出者 住 所 (法人にあっては、主たる事務所の所在地)

氏 名 (法人にあっては、名称及び代表者の氏名)

年 月 日生

電 話 () -

電子メール

私は、下記施設について、関係自治体*の協議により定めた共通基準を充足しており、明石市以外の関係自治体に対して申請内容及び本申出内容について情報提供されることを同意の上、明石市以外の関係自治体においても食品衛生法に基づく移動営業を希望する旨を申し出ます。

記

1	施設の名称、屋号又は商号
2	自動車登録番号
3	営業の種類及び形態
4	許可番号及びその年月日 第 号 年 月 日
5	自動車保管場所の所在地
6	下処理施設の所在地
7	主たる営業地
8	取扱品目 (飲食店営業 (貯水設備約 40L、約 80L の場合に限る。)) のみ 別紙のとおり

※ 関係自治体とは、兵庫県、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市をいう。

取扱品目

1 品目未満リスト対象品目 (該当するものに☑) (貯水設備 40L の場合のみ記入)	[(i) 1 品目未満リスト※別紙参照] ※リスト外の品目 1 品目 + a～f を 2 つまで⇒1 品目 a～f を 4 つまで⇒1 品目 ☐ (i) - a ☐ (i) - b ☐ (i) - c ☐ (i) - d ☐ (i) - e ☐ (i) - f
---	---

【品目の詳細】太枠内に漏れなく記入してください。

			健康福祉事務所（保健所）記入欄						
品目 No.	品目名	調理の手順	1 品目未満 (40L の場合のみ記入)	調理工程・器具が概ね共通 (40L の場合のみ記入)	手順数 (A)	工程非該当 (B)	工程数 (A-B)	リスクリスト	必要水量
1	□他の品目と別日に扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目 No.)		☐		□なし	□40L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
2	□他の品目と別日に扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目 No.)		☐		□なし	□40L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
3	□他の品目と別日に扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目 No.)		☐		□なし	□40L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
4	□他の品目と別日に扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目 No.)		☐		□なし	□40L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
器具の洗浄		☐ 有 ☐ 無	← 貯水設備 40L の場合のみ記入						
1 日の品目数	品目	1 日の最大工程数					必要水量	L	

(i) 1品目未満リスト

※リスト外の品目1品目+a～fを2つまで⇒1品目

a～fを4つまで⇒1品目

- a.市販飲料品（乳類を含む）又は酒類を小分け・調製・混合した飲料品（使い捨て器具使用に限る）
- b.かき氷（冰雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつや練乳をかけて提供するものに限る。）
- c.小分けしたアイスクリーム類及び氷菓（市販品の小分けに限る。）
- d.専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの
- e.加熱殺菌機能付きフリーザー及び殺菌済み原料を使用して調理するソフトクリーム
- f.盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品

(ii) 工程非該当リスト

- a.盛り付ける（ただし、容器上で組み合わせ最終提供品として作りあげる場合、生食用鮮魚介類並びに非加熱のまま提供する野菜・果物及び食鳥卵の盛り付けを除く）
- b.薬味又はトッピングをのせる又はふりかける
- c.調味料(塩、砂糖、ソース等)又は粉類をかける
- d.市販品の調味料(塩、砂糖、ソース等)及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う
- e.加熱調理する生地又は衣の調製を行う
- f.お湯を注ぐ
- g.食品を加温する(湯煎・調製済食品の温め直し)
- h.具材を入れる
- i.開封する
- j.器具に食品を投入する
- k.器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する
- l.加熱した食品の粗熱を取る

(iii) リスクリスト (200L)

該当する工程がある場合は 200L

- a.通常の食器(ワンウェイ以外の食器)を使用する
- b.食品を洗浄する・洗米する
- c.鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むき
- d.加熱前の食肉をカット、加工成形する
- e.食品の水さらし、水冷する
- f.洗浄が必要な部品を複数有する器具(飲食器及び割ぼう具を除く)を洗浄する

(iv) リスクリスト (80L)

該当する工程がある場合は 80L 以上

- a.生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む)を非加熱のまま提供する
- b.野菜・果物(カット済みの市販品等を除く)を非加熱のまま提供する
- c.食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する

(様式2)

食品衛生法に基づく自動車による営業許可に係る変更申出書

年 月 日

明石市長 様

申出者 住 所 (法人にあっては、主たる事務所の所在地)

氏 名 (法人にあっては、^{ふりがな}名称及び代表者の^{ふりがな}氏名)

年 月 日生

電 話 () -

電子メール

私は、下記施設について、申出内容を変更する旨を申し出ます。

なお、明石市以外の関係自治体*に対して本申出内容について情報提供されることを同意します。

記

施設情報

1	施設 ^ふ の名称 ^り 、屋号 ^が 又は商号 ^な
2	自動車登録番号
3	許可番号及びその年月日 第 号 年 月 日

変更内容

変更項目
☐ 自動車保管場所の所在地 ☐ 下処理施設の所在地
☐ 主たる営業地 ☐ 取扱品目
変更前
変更後

※ 関係自治体とは、兵庫県、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市をいう。