

品川区移動営業（引車）取扱要綱

制定 平成13年3月 7日 要綱第20号
改正 平成16年2月27日 要綱第12号
改正 平成21年3月10日 要綱第75号
改正 平成21年10月30日 要綱第411号
改正 令和3年6月1日 要綱第211号

（目的）

第1条 この要綱は移動営業（引車）に対する営業の許可および監視指導の実施にあたり、必要な事項を定め、当該営業による食品の危害発生防止を図ることを目的とする。ただし、この要綱に定めた基準に合致すれば許可するが、この形態は簡易な施設での営業形態であり、衛生上好ましいものではないため、可能な限りにおいて、固定店舗または食品営業自動車に業種変更するよう指導する。

（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、当該各号に定めるところによる。

- (1) 移動営業（引車）とは、引車に必要な設備を搭載し、人力により随時移動しながら、食品を調理し、これを客に飲食させる営業をいう。
- (2) 仕込みとは、食品を移動営業（引車）における簡単な調理により提供することができる状態または形状に加工することをいう。
- (3) 仕込場所とは、仕込みを行い、器具等の洗浄もしくは消毒をし、給水タンクに給水し、または食品もしくは容器包装等を保管するための施設をいう。

（対象）

第3条 この要綱において対象となる者は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条に基づく営業を営もうとする者であって、食品衛生法施行条例（平成12年4月1日東京都条例第40号。以下「都条例」という。）第3条ただし書の規定により、知事が衛生上支障がないと認めた、飲食店営業（移動）を行う者とする。

（公衆衛生上必要な措置の基準）

第4条 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。以下「規則」という。）別表第17および別表第18に規定する基準に従い、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。

2 保健所長は、移動営業（引車）の特殊性をふ踏まえ、特に以下の点に留意するよう指導する。

- (1) 施設の補修および水の補充に努めること。
- (2) 食器具類は、常に清潔に保つこと。
- (3) 営業場所で使用する食器類は、1回限りの使用とし、食器の洗浄を行う場合は、仕込場所で衛生的に行い、営業場所で行わないこと。
- (4) 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で適切に行うこと。
- (5) 給水タンクは、定期的に清掃し、清潔に保つこと。また、給水タンクからは、常に飲用に適する水が供給されること。

- (6) 営業場所では、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡易な調理加工に限ることとし、仕込みは営業場所で行わず、仕込場所で行うこと。

(施設基準)

第5条 法第54条に基づく施設基準については、都条例別表第2に定めるとおりとし、飲食店営業の基準を適用するものとする。ただし、移動営業（引車）の特殊性を踏まえ、次の各号に掲げる都条例の規定の適用については、当該各号に定める取扱いとする。

- (1) 都条例別表第2中第1の2の規定、第1の3のハおよびニにおける床に係る規定、第1の3のイ、ヲおよびタの規定ならびに第1の4のトの規定は適用しない。
- (2) 都条例別表第2中第1の1の規定ならびに第1の3のへ、チ、リおよびレの規定にかかわらず、次に掲げるとおりとする。

ア 施設

屋根、側壁および人力により移動できる機能を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであって、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること。

イ 洗浄設備

器具類を洗浄するのに便利な洗浄設備および手洗設備を設けること。
洗浄設備および手洗設備は兼ねることも可能とする。

ウ 手指の消毒

手指を消毒するため消毒用の薬品を入れた容器を備えること。

エ 給水設備

蛇口のついた容量18リットル以上の有蓋の容器を有し、使用する水は、飲用に適する水であること。

オ 排水設備

排水を衛生的に処理するための容器を設けること。

(取扱食品)

第6条 移動営業車（引車）によって取り扱える食品は、次に掲げる食品に限るものとし、1施設につき、1品目の取扱いとする。さらに、その場での調理は、工程の簡易なもので、提供直前に加熱処理が行われるものに限り、生もの（さしみ、すし等）、米飯類および生クリームを取り扱うことはできないものとする。

- (1) おでん（みそおでんを含む。）
- (2) 焼きとり
- (3) 焼き貝
- (4) いか焼き
- (5) たこ焼き
- (6) お好み焼き
- (7) ラーメン
- (8) 焼きそば
- (9) 今川焼き（たい焼き、大判焼きおよび黄金焼きを含む。）
- (10) 焼き餅（しょう油、のりおよびきな粉等を付けたものを含む。）

(営業許可手続)

- 第7条 営業許可の申請は、品川区食品衛生法施行細則（昭和50年4月1日規則第27号）第3条に規定する許可の申請書により行わなければならない。
- 2 前項の規定による申請にあたっては、主たる営業地および取扱品目を申請書に規定しなければならない。この場合において、保健所長は、その取扱品目を許可条件として記入する。
 - 3 営業許可は、区内に主たる営業地を有する申請者に対して行うものとする。ただし、やむを得ない場合は、営業地にかかわらず区内に住所地を有する申請者に対しても当該許可を行うことができるものとする。
 - 4 保健所長は、許可にあたり営業施設の検査を行う。
 - 5 第1項の規定による申請に対し、保健所長が許可をする際の有効期間は、5年間とする。
 - 6 都内の他保健所長の許可を得たものは品川区保健所長の許可を得たものとみなす。
 - 7 営業の許可を受けた者は、許可書を営業中常に確認できるよう、掲示または携帯しなければならない。

(監視指導等)

- 第8条 保健所長は、食中毒等の事故を未然に防止するため、必要に応じて、一斉検査等を行わせ、公衆衛生上必要な措置の基準および施設基準に基づく点検や、取扱食品、従事者の健康状態、食器、器具等の検査を実施するものとする。
- 2 保健所長は、営業形態の特殊性に鑑み、次の点についても指導するものとする。
 - (1) 営業の場所、時間等については、関係法令に違反しないようにすること。
 - (2) 近隣に迷惑な行為をせず、また、客にもさせないこと。

(手数料)

- 第9条 手数料の額等については、品川区手数料条例（平成12年3月28日品川区条例第5号）の規定による。

(その他)

- 第10条 この要綱の具体的運用については、「移動営業（引車）取扱要綱に関する質疑応答集」（平成6年11月2日6衛生食第538号東京都衛生局生活環境部食品保健課長通知）によるものとする。

付 則

- 1 この要綱は、平成13年3月7日から施行する。
- 2 この要綱の施行期日前に許可を受けたものにあつては、その有効期間満了日までは、なお従前の例によるものとする。

付 則

この要綱は、平成16年2月27日から施行する。

付 則

この要綱は、平成21年4月1日から施行する。

付 則

この要綱は、平成21年10月30日から施行する。

付 則
この要綱は、令和3年6月1日から施行する。