

品川区自動車による食品営業に係る営業許可等の取扱要綱

制定	平成17年	8月24日	要綱第77号
改正	平成21年	10月30日	要綱第412号
改正	平成27年	4月1日	要綱第181号
改正	平成27年	9月28日	要綱第493号
改正	令和3年	6月1日	要綱第209号

(目的)

第1条 この要綱は、食品の調理加工または販売の営業のうち自動車（道路運送車両法（昭和26年6月1日法律第185号）第2条第2項に定めるものをいう。ただし、2輪のものを除く。以下同じ。）に施設を搭載し、移動しながら行うものに関し、区における営業許可の取扱い等を定め、もって食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の円滑な運用を図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意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 営業車とは、食品を提供する施設を搭載した自動車をいう。
- (2) 営業許可とは、営業車に係る法に基づく営業許可のことをいう。
- (3) 仕込みとは、食品を営業車内において簡易な調理をすることにより提供することができる状態または形状に調理しまたは加工すること、もしくは営業車内で販売できる状態または形状に調理し、加工しまたは包装することをいう。
- (4) 仕込場所とは、仕込みを行い、器具等の洗浄または消毒をし、給水タンクに給水し、もしくは食品または容器包装等を保管するための施設をいう。ただし、営業車内で仕込みを行う場合を除く。

(業種)

第3条 営業許可の業種は、次のとおりとし、営業車1台につき該当業種の営業許可を要するものとする。ただし、飲食店営業にあつては、鮮魚介類（冷凍したものを含む。）を販売する営業を含むものとする。

- (1) 飲食店営業（自動車）
 - (2) 食肉処理業（自動車）
- 2 営業許可については、次の各号に掲げる場合にあつては、保健所長が行うものとする。
- (1) 仕込場所を区内に有する場合
 - (2) 前号に該当しない場合であつて、営業許可申請を行う者（以下「申請者」という。）の事務所または営業車の属する主たる固定施設の営業所等が品川区内にある場合
 - (3) 前2号に該当しない場合であつて、申請者の住所が品川区内にある場合
 - (4) 上記のいずれにも該当しない場合であつて、主たる営業地が品川区内にある場合
- 3 東京都内で営業許可を受けた営業車については、当該許可業種に係る品川区内における営業許可を受けたものとみなす。
- 4 営業許可の申請は、品川区食品衛生法施行細則（昭和50年規則第27号）第3条に規定する許可の申請書に営業の大要（第1号様式）を添付させることにより行わせる。
- 5 保健所長は、営業許可の有効期限を、許可書に記載する。
- 6 営業許可を受ける者は、営業許可を受けるにあたり、次に掲げる事項に留意して営業を行うこと。
- (1) 営業車の構造等については、公衆衛生上支障がないと認められるものであること。
 - (2) 仕込場所は行われる作業に応じた営業許可施設であること。ただし、保健所長が当該仕込場所

について営業許可を受けることを要しないと認めた場合はこの限りでない。

- (3) 仕込みを営業車内で行う場合にあっては、必要な給水タンクの容量その他の必要な設備を設けること。
 - (4) 仕込場所は、当該営業に係る仕込みを行うにあたり、支障がない規模等であること。
- 7 保健所長は、許可書の交付にあたっては、次に掲げる手続きを行うものとする。
- (1) 営業車1台につき、業種ごとに営業許可済であることを表わす標識（第2号様式）を交付すること。
 - (2) 標識は営業車の見やすい位置に取り付け、許可書は営業中必ず携帯するよう指導すること。
 - (3) 許可書には、営業の概要の写しを添付すること。
- 8 第2項の規定により営業許可を行った保健所長は、営業予定地が品川区外にあるときは、当該区域を所管する保健所長に対し、連絡票（第3号様式）によりその旨の情報提供を行うものとする。
- 9 営業の許可を受けた者は、営業の概要に変更があった場合は、その都度当該営業許可を行った保健所長に届け出ること。

（営業車に搭載する施設の構造および食品の取扱設備の基準）

第4条 営業車に搭載する施設（以下「施設」という。）の構造および食品の取扱設備の基準については、食品衛生法施行条例（平成12年東京都条例第40号。以下「都条例」という。）別表第2の規定によるものとする。ただし、給水タンクの容量は、都条例別表第2に基づき、別表のとおりとする。

（公衆衛生上必要な措置の基準）

第5条 公衆衛生上必要な措置の基準については、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の基準に従い、営業者が定めるものとする。

- 2 保健所長は、自動車営業としての特殊性を踏まえ、営業者に対して、次に掲げる事項に留意するよう指導する。
 - (1) 共通事項
 - ア 給水タンクは常に飲用に適する水が供給されるよう、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
 - イ 営業開始の都度、給水タンクへ所定の量の給水を行い、営業終了後、給水タンクおよび排水タンク内の水を公衆衛生上支障のない方法により廃棄すること。
 - (2) 特定事項
 - ア 飲食店営業（自動車）
 - (ア) 器具等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。
 - (イ) 取扱品目および取扱量は、作業場の規模等に見合ったものとする。
 - (ウ) 作業は、必ず施設内で清潔に行うこと。
 - (エ) 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。
 - (オ) 食品の保存は、法の基準に従い、常に適正に行うこと。
 - (カ) 食品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。
 - イ 食肉処理業（自動車） 野生鳥獣の生体またはとたいを処理する場合にあっては、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成26年11月14日付食安発1114第1号別添）に留意すること。

（監視指導等）

第6条 営業車の監視指導は、現に営業している地域の保健所に所属する食品衛生監視員が行うものとする。

- 2 食品衛生監視員は、営業車の構造等について不備を発見した場合は、第4条に定める基準に合致

するよう適切に指導するとともに、保健所長は、営業許可を行った保健所長に通報する。

- 3 食品衛生監視員は、営業車における衛生措置について不備を発見した場合は、第5条に定める基準に合致するよう適切に指導する。
- 4 食品衛生監視員は、営業車による道路の不正使用、排煙、臭気、騒音、排水等に係る周辺環境への影響等その他において問題が生じることがないように、関係する他法令についても遵守するよう伝達する。

(手数料)

第7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。

附 則

- 1 この要綱は、平成17年10月1日より施行する。
- 2 この要綱の施行前に品川区食品営業自動車の営業許可等の取扱要綱、品川区食品移動販売車の営業許可等に係る取扱要綱（旧要綱）の規定によりなされた営業許可、手続およびその他の行為は、この要綱の相当規定によりなされた営業許可、手続およびその他の行為とみなす。この場合において、当該許可に係る食品衛生法第52条第3項および食品製造業等取締条例第8条に規定する期間は、旧要綱の規定によりなされた許可の期間の残存期間とする。
- 3 この要綱の施行前に旧要綱の規定による営業許可を受けた者であって当該営業許可の更新を行う者については、その営業許可は、第3条第2項の規定にかかわらず、旧要綱による許可を行った保健所長から受けることができる。
- 4 旧要綱の様式による用紙で、現に残存するものは、所要の修正を加え、なお使用することができる。

附則

この要綱は、平成21年10月30日より施行する。

付則

この要綱は、平成27年4月1日より施行する。

付則

この要綱は、平成27年10月1日より施行する。

付 則

この要綱は、令和3年6月1日より施行する。

別表（第4条関係） 業種および取扱いに応じた給水タンク容量

1 業種	2 食品および食器類の取扱い	3 給水タンクの容量
飲食店営業（自動車）	・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと。	約40リットル
	・単一品目のみ取り扱うこと。	
	・使い捨て容器を使用すること。	
	・未包装の魚介類の販売のみ行うこと。	
	・大量の水を要しない調理を行うこと。	約80リットル
	・2工程程度までの簡易な調理を行うこと。	
	・複数品目を取り扱うこと。	
	・使い捨て容器を使用すること。	
	・大量の水を要する調理を行うこと。	約200リットル
	・複数の工程からなる調理を行うこと。	
・通常の食器を使用すること。		
・仕込みを行うこと。		
・販売する魚介類の加工を行うこと。	約100リットル（鹿またはいのししを処理する場合の成獣1頭当たり）	
食肉処理業（自動車）	・食肉の処理を行うこと。	

※ 外部から給排水を直結して営業する場合にあっても、取扱いは搭載するタンク容量に応じたものとする。