

自動車営業の施設基準について



取得できる許可：飲食店営業、食肉処理業

☑飲食店営業：

- ・調理を要する取扱品目は、1～2品目程度の提供とすること。
- ・自動車で行う調理は、原則として、加熱・成型程度とすること。
- ・下処理は、食品衛生法に基づく許可を受けた飲食店等の施設で行うこと。

☑食肉処理業

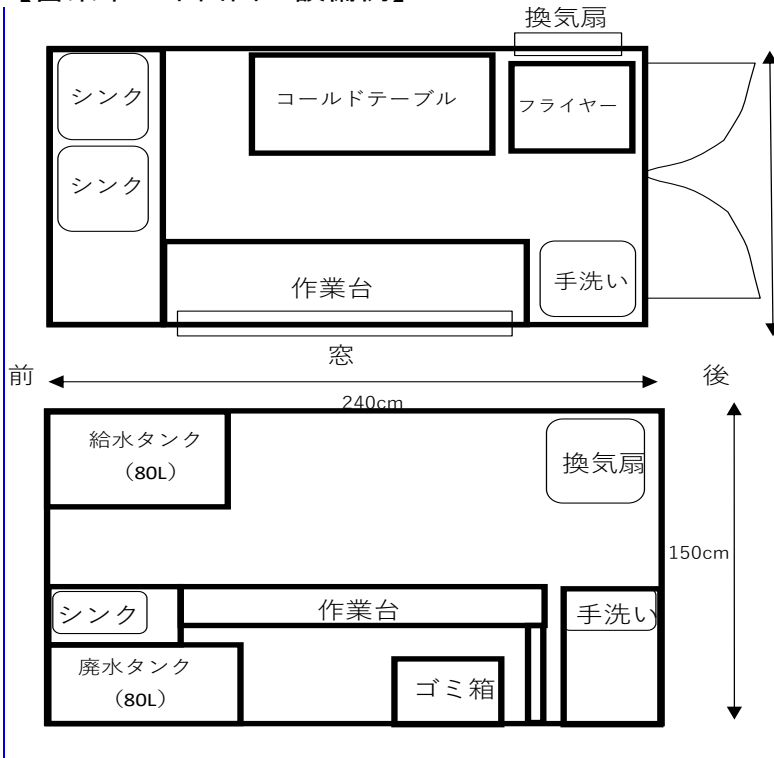
- ・営業内容は、エゾシカの一次処理とすること。

☑施設基準

共通の施設基準	専用の場所／床／壁／天井	施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
		じん埃（あい）、廃水及び廃棄物による汚染を防止することができる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止することができる設備を有すること。
		食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露が発生しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう適切に換気することができる構造又は設備を有すること。
		床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易に行うことができる材料で作られており、かつ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
	使用水	水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができるものであること。井戸水等を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒をする装置及び浄水をする装置を備え、水源が外部から汚染されない構造を有すること。
	手洗い	従業者の手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。ただし、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。
	冷蔵庫	食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な冷蔵又は冷凍の機能を有すること。冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計のほか、必要に応じて圧力計、流量計その他の計器を備えること。
	そ族昆虫	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる設備及びこれらが侵入した際に駆除するための設備を有すること。
	保管	原材料は、その種類及び特性に応じた温度で、かつ、汚染を防止することができる状態で、保管すること。使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することができること。
	廃棄物	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性を有し、及び十分な容量を備えており、清掃を行いやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
	洗浄設備	食品等を洗浄するため、必要に応じて、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備であって、熱湯、蒸気等を供給することができるものを有すること。
機会器具等	食品の調理をする作業場の機械器具等は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。作業に応じた機械器具等を備えること。機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄を容易に行うことができ、熱湯、蒸気又は殺菌剤による消毒をすることができるものであること。移動しがたい機械器具等にあっては作業に便利で、清掃及び洗浄を行いやすい位置に有し、組立式の機械器具等にあっては分解及び清掃を行いやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒をすることができる構造であること。	

飲食店の施設基準 (給水排水タンク)	40 ㍓	簡易な営業は、1 工程程度の簡易な調理を行う営業。例) 焼き鳥、揚げ物類、スープ類の再加熱、レトルトカレー、かき氷など ※いずれも下処理場所で下処理を行うか既製品を用いること。
	80 ㍓	比較的大量の水を要しない営業は、2 工程程度までの簡易な調理を行う営業。例) たこ焼き、クレープ、ホットドッグ、ラーメン、焼肉丼など。※いずれも具材は下処理場所で下処理を行うか既製品を用いること。
	200 ㍓	比較的大量の水を要する営業にあつては、調理に大量の水を使用する営業。 例) スムージー、ざるそば、刺身など

【営業車の平面図・設備例】



器具一覧(寸法(幅×奥行×高さ))		
1	コールドテーブル	150×60×80
2	フライヤー	
3	2槽シンク	
4	作業台	
5	手洗い	
6	給水タンク	
7	排水タンク	
8	ゴミ箱	

自動車体の側面等の見やすい場所に次のような表示をすること。

- 1 文字色は地色の反対色
- 2 たて 30 cm 以上よこ 40 cm 以上

食品衛生法による
許可済車
北海道〇〇保健所

↑ 許可自動車の表示

食品衛生法による
届出済車
北海道〇〇保健所

↑ 届出自動車の表示

届出営業による自動車営業（販売）

- ・調理等は行わず、完成済み品などの取扱に限る。

☑施設基準

- ・自動車体の側面等の見やすい場所に、届出済車の表示をすること。
- ・食品事故の発生がないように衛生的な施設とすること。

☑届出開始の手続き

- ・オンラインにて食品衛生申請等システムから行うこと。
- ・(インターネットが使えない方はご相談ください。)

ご不明な点や事前相談については、下記までお問い合わせください。

北海道滝川保健所生活衛生課食品保健係

(受付時間) 午前 8 : 45 から午後 5 : 30 まで

住所 : 〒073-0023 滝川市緑町 2 丁目 3-3

電話 : 0125-24-6201

FAX : 0125-24-5583

「お名前」と「自動車営業の相談をしたい」旨をお伝えください。