

# 熊本県特殊形態営業に関する取扱要領

## 第1 目的

この要領は、自動車、仮設及び臨時の特殊な形態による営業について、必要な取扱方針を定めることによって食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号、以下「法」という。）の円滑な運営を図り、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

## 第2 定義

この要領において特殊形態営業を次のとおり定義する。

### 1 自動車営業

道路運送車両法（昭和 26 年法律第 185 号）第 3 条に規定する普通自動車、小型自動車及び軽自動車（以下当該自動車を「自動車」という。）に営業施設を設け、営業場所を移動する営業をいう。ただし、二輪自動車を除く。

### 2 仮設営業

屋台、露店等の組立式等簡易な施設を用いて、営業場所を移転又は反復して行う営業をいう。

### 3 臨時営業（1 週間を限度とする営業）

簡易な施設を用いて行う営業、又は本要領に規定する施設基準を満たしている施設を用いて行う営業をいう。

## 第3 許可対象業種及び取扱食品

許可対象業種及び取扱食品（又は行為）は次表のとおりとする。

| 営業形態  | 許可対象業種 | 取扱食品（又は行為）  |
|-------|--------|---|
| 自動車営業 | 飲食店営業  | 飲食店営業の許可の範疇で取扱い可能な食品  |
|       | 魚介類販売業 | 魚介類販売業の許可の範疇で取扱い可能な食品   |
|       | 食肉処理業  | と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号）の対象とならない鳥獣をとさつ又は解体*し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する行為。ただし、血液の加工行為は不可。細切した食肉の小売り販売は可能。<br>*解体とは、剥皮、内臓摘出、背割り等の工程のこと |

| 営業形態      | 許可対象業種               | 取扱食品（又は行為）   |
|-----------|----------------------|--|
| 仮設営業      | 飲食店営業のうち「簡易な営業」※（注2） | (1) 既製品※（注3）を開封、加温、盛り付け等して提供する営業<br>（食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん、かき氷等）   |
| 臨時営業※（注1） |                      | (2) 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業<br>（食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム（液状ミックスを原料として使用）等）<br>(3) 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業<br>(4) 既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース（既製品の混合、又は濃縮液※（注4）を希釈したものに限る。）、コーヒー等の飲料を提供する営業 |

※注1 飲食店営業の施設基準を満たしている施設において、臨時営業を行う場合の取扱食品はこの限りでない。

※注2 熊本県食品衛生基準条例（以下、「基準条例」という。）別表第1第5項第2号に規定する営業をいい、施設基準は基準条例第2条（別表第4）を適用するものとする。

※注3 既製品とは、食品衛生法第55条第1項の営業の許可を有する施設又は法第57条第1項の営業の届出を行った施設において製造された調理することなくそのまま喫食可能な食品であり、包装済みかつ未開封のもの。

※注4 濃縮液は、既製品又は「第4食品の仕込場所」で製造されたものに限る。

#### 第4 食品の仕込場所

食品の仕込みは、法に基づく許可施設又は飲食店営業の施設基準に準じた施設において行うこと。

#### 第5 営業許可及び許可申請

- 1 施設ごと該当業種ごとに、法第55条第1項の許可を要するものとする。
- 2 自動車営業及び仮設営業の営業許可は、施設の保管場所又は固定施設の営業所を管轄する保健所長が行うものとする。  
ただし、やむを得ない場合は、主たる営業地を管轄する保健所長が行うものとする。  
臨時営業の営業許可は、その営業地を管轄する保健所長が行うものとする。
- 3 営業許可申請書には、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）（以下「省令」という。）に規定の申請書記載事項に加え、次表に該当する事項について記載するとともに必要書類を添付するものとする。

| 区 分                | 自動車営業           | 仮設営業 | 臨時営業 |
|--------------------|-----------------|------|------|
| 1 食品の仕込み場所         | ○<br>(食肉処理業を除く) | ○    | ○    |
| 2 施設の保管場所          | ○               | ○    |      |
| 3 自動車車検証の写し（提示で確認） | ○               |      |      |
| 4 営業期間             |                 |      | ○    |

- 4 営業を許可した保健所管轄外に事業者が移転した場合は、許可した保健所長は営業許可申請事項変更届を受理したのち速やかに同変更届の写しと営業許可台帳を、移転先を管轄する保健所長に送付するものとする。

#### 第6 許可の条件

- 1 許可の有効期間は5年とする。ただし、臨時営業（一週間を限度とする。）にあつては、申請のあつた期間とする。
- 2 「第10施設基準等 1自動車営業 (1)飲食店営業 イ個別の基準」で適用される個別の基準により次の条件を付すものとする。
  - (1) 簡易な営業
  - (2) 比較的大量の水を要しない営業
  - (3) 比較的大量の水を要する営業

#### 第7 営業の区域

当該営業許可の有効範囲は、熊本県内とする。

#### 第8 営業許可証

許可証には、自動車登録番号その他必要な事項を記載するとともに、同許可証は、営業中必ず携帯させるとともに営業施設の見やすい箇所に掲示させること。

#### 第9 管理運営基準

- 1 食品衛生法第51条第1項第1号に規定する一般的な衛生管理の基準及び同項第2号に規定するHACCPに沿った衛生管理を行うこと。
- 2 自動車及び仮設の営業施設は、常に衛生的な場所に保管すること。

#### 第10 施設基準等

##### 1 自動車営業

##### (1) 飲食店営業

##### ア 共通の基準

基準条例第2条（別表第1）に規定する基準による。ただし、第3項第4号、第9号、第12号、第15号及び第16号の基準は適用しない。

##### イ 個別の基準

基準条例第2条（別表第2「1 飲食店営業」）に規定する基準による。

- (ア) 簡易な営業にあつては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- (イ) 比較的大量の水を要しない営業にあつては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- (ウ) 比較的大量の水を要する営業にあつては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

| 必要な水の量の目安（参考） |  | 客へ提供する食器の種類 |              |
|---------------|--|-------------|--------------|
|               |  | 使い捨て食器      | 洗浄等が必要な通常の食器 |
| 調理の工程等        | 簡易な調理のみ（温める、揚げる、かき氷等）を行うこと、又は単一品目のみ取り扱うこと  | 40リットル      | /            |
|               | 大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行うこと、又は複数品目を取り扱うこと | 80リットル      | /            |
|               | 大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行うこと             | 200リットル     |              |

## (2) 魚介類販売業

### ア 共通の基準

本要領「第10施設基準等 1自動車営業 (1)飲食店営業 ア共通の基準」を適用する。

### イ 個別の基準

本要領「第10施設基準等 1自動車営業 (1)飲食店営業 イ個別の基準」を適用する。

## (3) 食肉処理業

### ア 共通の基準

基準条例第2条（別表第1）に規定する基準による。ただし、第3項第12号、第13号及び第16号並びに第4項第5号の基準は適用しない。

### イ 個別の基準

基準条例第2条（別表第2「9 食肉処理業」）に規定する基準による。

- (ア) 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (イ) 食べることのできない部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不透透性の材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- (ウ) 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。

- (エ) 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- (オ) 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- a とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限る。）及び剥皮をする場所を設け、並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を設け、並びに処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。
  - b 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従業者の手指及びナイフ等の器具の洗浄設備及び消毒設備を有すること。
  - c 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、かつ、出入口の扉が密閉できる構造であること。
  - d 洗浄設備及び消毒設備は、摂氏 60 度以上の温湯及び摂氏 83 度以上の熱湯を供給することのできる機能を有し、並びにこれらの温度を確認できる温度計を備えること。
- (カ) 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- a 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、かつ、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。
  - b 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、省令別表第 17 第 4 号イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、成獣 1 頭当たり約 100 リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。
  - c 排水の貯留設備（不浸透性の材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えているものに限る。）を有すること。
  - d 車外において剥皮をする場合にあっては、剥皮をする場所を処理室の入口に隣接して設け、風雨、ちり、ほこり等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

## 2 仮設営業

### (1) 施設基準

基準条例第 2 条（別表第 4）に規定する基準による。

ア 施設は、衛生的な作業を継続的に実施するため、屋根等を有するとともに、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。

イ ねずみ、昆虫、ちり、ほこり、廃水及び廃棄物による食品等の汚染を防止できる保管庫等を有すること。

ウ 給水設備は、食品衛生上支障のない構造であり、かつ、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を十分に供給できるものであること。※（注 5）

エ 従業者の手指を洗浄し、及び消毒するための消毒薬を備えた流水式手洗い設備を有すること。

オ 必要に応じて温度計を備えた冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

カ 廃棄物を入れる容器は、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。

※注5 必要な水の量の目安は、「第10施設基準等 1自動車営業 (1)飲食店営業 イ個別の基準」の(ア)又は(イ)とする。

(2) 食品取扱の留意点

ア 生もの(刺身、寿司等)は、取扱わないこと。

イ 原材料の細切等の仕込み行為や弁当類の調理行為、おにぎりを作る行為はその場で行わないこと。

ウ 前日調理を行わず、当日に調理を行うこと。

エ かき氷、アイスクリーム類、飲物及び既製品を除き、供食前に加熱処理が行われるもの以外は取扱わないこと。

3 臨時営業

簡易な施設を用いる営業にあつては、次のとおりとする。

(1) 施設基準

本要領「第10施設基準等 2仮設営業 (1)施設基準」に準じて指導する。

(2) 食品取扱の留意点

ア 生もの(刺身、寿司等)は、取扱わないこと。

イ 原材料の細切等の仕込み行為や弁当類の調理行為、おにぎりを作る行為はその場で行わないこと。

ウ 前日調理を行わず、当日に調理を行うこと。

エ かき氷、アイスクリーム類、飲物及び既製品を除き、供食前に加熱処理が行われるもの以外は取扱わないこと。

第11 通知

営業を許可した保健所長以外の保健所長が関係法令に基づく違反を発見した場合は、その内容について営業を許可した保健所長に速やかに通知すること。

第12 行政処分

2 保健所以上の区域にわたって営業を行う者に対する行政処分は、次により行うものとする。

1 営業許可の取消し、設備の改善命令等の処分は、営業を許可した保健所長が行い、その内容について関係保健所長に文書で通知すること。

2 前記以外の食品の廃棄処分等の措置は、違反を発見した保健所長が行い、その内容について営業を許可した保健所長に文書で通知すること。

第13 営業届出に関する事項

1 本要領「第3 許可対象業種及び取扱食品」に規定する許可対象業種以外の営業(食品衛生法施行令第35条各号を除く。)を自動車、仮設及び臨時の特殊な形態で営もうとする者は、細則

第2条第2項第5号の規定により、あらかじめ営業の届出を行わなければならない。

なお、自動車営業、仮設営業の届出は、施設の保管場所又は固定施設の営業所を管轄する保健所（やむを得ない場合は、主たる営業地を管轄する保健所）、臨時営業の届出はその営業地を管轄する保健所へ提出すること。

2 飲食提供行為のうち営業とはみなされないものについては、申請や届出は不要であるが任意の提出を妨げるものではない。

附 則

1 この要領は、平成7年11月24日から施行する。

2 この要領施行前に営業許可を受けている者については、当該許可の満了するまでは適用しないものとする。

3 昭和31年2月29日付け公第1383号「ろ店飲食店営業等の措置要領」、昭和53年3月23日付け公衛第5266号「自動車による食品の移動販売に関する取扱要領」及び昭和54年5月24日付け公衛第612号「自動車による食品の移動販売に関する取扱要領の運用について」は、廃止する。

附 則

この要領は、平成14年6月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成25年2月1日から施行する。

附 則

この要領は、令和3年6月1日から施行する。