

自動車による魚介類販売業に関する取扱要領

第1 目的

この要領は、自動車（道路運送車両法第2条第2項）を利用した移動魚介類販売業に関し、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。）の円滑な運用を図り、もって魚介類に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止することを目的とする。

第2 定義

この要領で移動魚介類販売業とは、自動車を用いて山口県内（下関市を除く。）を移動し、営む魚介類販売業（食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第35条第4号に定めるもの。）であって、次の営業を行うものをいう。

- 1 移動販売車（以下「営業車」という。）内で鮮魚介類の調理加工を行わないもの（分割、断頭開腹の操作を除く。）
- 2 営業車内で鮮魚介類の調理加工を行うもの

第3 施設基準

移動魚介類販売業に係る営業施設の基準は、食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上必要な基準を定める条例（平成12年山口県条例第7号。以下「条例」という。）に定める飲食店営業のうち自動車において調理をするものの基準（以下「キッチンカーの基準」という。）を準用する。ただし、第2の1にあつては、上記によらず、別表に定める営業施設の基準を適用することができる。

第4 許可申請手続

1 申請先

第2に規定する営業を行おうとする者は、法第55条第1項の規定に基づき、申請者の住所地（法人にあつては、その主たる事務所の所在地。以下同じ。）又は営業車の保管場所を管轄する保健所長に許可を申請しなければならない。

なお、申請者の住所地及び営業車の保管場所が県外（下関市を含む。）である場合は、主たる営業地域を管轄する保健所長に許可を申請しなければならない。

2 申請書等の記載

食品衛生法施行細則（昭和48年山口県規則第10号。以下「細則」という。）第11条の規定のほか、次に掲げる事項を申請書に記載、又は記載した書類を添付すること。

- (1) 自動車による営業である旨
- (2) 営業地域（県下一円に及ぶ場合は「山口県下一円（下関市を除く。）」、一円に及ばない場合は、営業を行おうとする市町名を列記すること。）
- (3) 営業車の保管場所の所在地
- (4) 調理加工（分割、断頭開腹の操作を除く。）の有無
- (5) 営業施設の側面図、貯水槽の容量

第5 営業許可処分

営業許可証の記載に当たっては、次の点に留意すること。

- 1 「営業の種類」欄は、「魚介類販売業（自動車）」と記載すること。
- 2 「営業の種類」欄の下部に、当該施設の貯水槽の容量で実施可能な営業内容を記載すること。
- 3 「施設の所在地」欄は、「営業地域」「自動車登録番号」を記載すること。
- 4 次の許可条件を記載すること。
 - (1) 営業車の冷蔵設備又は冷蔵陳列設備内は、魚介類及びその加工品の販売以外の目的に使用しないこと。
 - (2) 第2の1に規定する営業のみを行い、別表に掲げる基準を適用する場合にあっては、(1)に掲げるものに加え、営業車内で調理加工を行わないこと（分割、断頭開腹の操作を除く。）。

第6 営業者の遵守事項

営業者は、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及び別表第18に定める基準のほか、特に次の事項について遵守しなければならない。

- 1 貯水槽には、飲用に適する水を適宜補給し、食品、器具等の洗浄を十分に行わなければならない。
- 2 汚水は、排水槽に集め環境を汚染しない方法により処分し、営業車外に放散してはならない。
- 3 汚物又は不要物は、完全なふたのある不浸透性又は耐水性のごみ容器に収容し、汚水又は悪臭が漏出し又は発生しないように常に清潔に保ち、環境を汚染しない方法により処分すること。
- 4 施設が、キッチンカーの基準に合う場合を除き、当該施設で調理加工した魚介類を刺身等生食用として提供してはならない。
- 5 冷蔵設備又は冷蔵陳列設備には、外部から測定できる正確な温度計を備えること。

第7 監視指導

- 1 営業範囲が広域に渡るため、保健所間の連絡を密にし、その監視体制を強化すること。
- 2 営業者の営業に対し、違反を発見したときは、直ちに指導を行うとともに必要な措置をとり、許可処分を行った保健所長等に通報すること。
- 3 無許可営業を発見したときは、営業実態等を聞き取り、必要な指導を行うとともに、営業者が許可申請を行おうとする保健所長に連絡すること。

第8 行政処分

食品衛生関係行政処分及び苦情等の処理に関する要領（昭和56年9月20日制定）に基づいて実施するほか次のとおり行うものとする。

- 1 営業許可の取消し、営業の禁停止、施設の改善命令等の処分は、許可処分を行った保健所長が行うこと。
- 2 前項以外の措置は、違反を発見した保健所長が行うこと。
- 3 行政処分を行った保健所長は、その処分の結果を関係保健所長に通知すること。

第9 その他

- 1 自動車に施設を設ける際又は道路上での営業は、道路運送車両法（昭和26年法律第185号）又は道路交通法（昭和27年法律第180号）及びその他法令により制限されている旨の指導をすること。
- 2 この要領に規定する事項以外の事項については、法、政令、規則、条例及び細則の規定に従う。

附 則

この要領は、昭和49年5月28日から施行する。

この要領は、平成12年8月4日から施行する。

この要領は、平成27年7月1日から施行する。

この要領は、令和3年6月1日から施行する。

この要領は、令和6年9月12日から施行する。

(別表)

自動車による魚介類販売業施設基準

1 一般事項

- (1) 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、必要な構造又は設備及び機械器具を有し、並びに食品又は添加物の取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- (2) 施設は、食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所と区画されていること。

2 施設の構造及び設備

- (1) 塵埃、^{じんあい} 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、昆虫等の侵入を防止することができる設備を有すること。
- (2) 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で造られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。
- (3) 照明設備又は採光設備は、作業、検査及び清掃等を十分にするのに必要な照度を確保することができる機能を有すること。
- (4) 貯水槽は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）第 3 条第 2 項に規定する水道事業、同条第 6 項に規定する専用水道若しくは同条第 7 項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道事業等により供給される水」という。）又は保健所若しくは細則で定める検査機関が飲用に適すると認めた水を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。
 - ロ 食品衛生上支障のない構造であること。
 - ハ 簡易な営業にあっては、1 日の営業において約 40 リットルの水を供給することができるものであること。
 - ニ 比較的大量の水を要しない営業にあっては、1 日の営業において約 80 リットルの水を供給することができるものであること。
 - ホ 比較的大量の水を要する営業にあっては、1 日の営業において約 200 リットルの水を供給することができるものであること。
- (5) 次に掲げる要件を満たす流水式手洗い設備を必要な数有すること。
 - イ 手指の洗浄及び消毒をする装置を備えること。
 - ロ 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。
- (6) 廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
- (7) 必要に応じ、食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (8) 法第 13 条第 1 項の規定により定められた基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品又は添加物を取り扱う営業にあっては、その定めに従い、製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍に必要な設備を有すること。
- (9) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染を防止することができる状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。

- (10) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 不浸透性及び十分な容量を有すること。
 - ロ 清掃しやすく、かつ、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
- (11) 必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。

3 機械器具

- (1) 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この項において「機械器具等」という。）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。
- (2) 作業に応じた機械器具等を備えること。
- (3) 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒をすることができるものであること。
- (4) 移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃し、及び洗浄しやすい位置に有すること。
- (5) 組立式の機械器具等にあつては、分解し、及び清掃しやすい構造であり、かつ、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。
- (6) 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止することができる専用の容器を備えること。
- (7) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備は、温度計を備え、必要に応じ、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。