

# 自動車による飲食店営業(水量40L)について

自動車による飲食店営業については、施設の特異性から、取り扱える品目が制限されています。

原則として、提供可能な品目は、調理加工の簡単なもので提供直前に加熱するものに限られます。

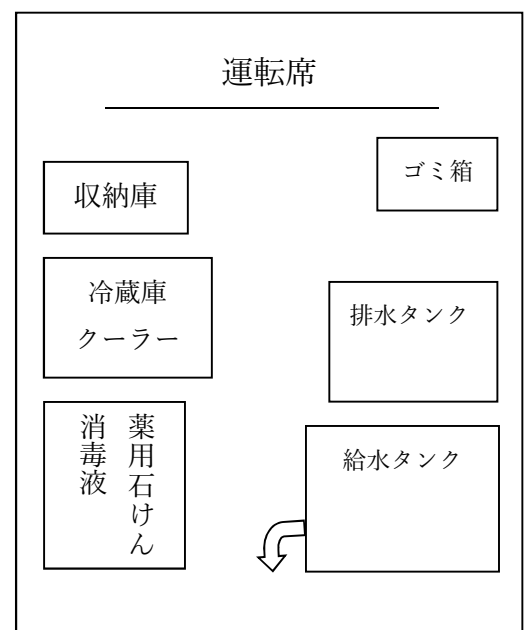
次の注意事項及び裏面の取り扱うことができる食品例をお読みいただいた上で、提供したい品目については個別にお問合せください。

## 注意事項

- ・原則、1許可で同一営業日に取り扱える品目は1品目です。  
ただし、裏面の表における調理区分が同一の品目のうち、衛生上支障がない場合に限り、同時に取り扱うことができます。(揚げ物:冷凍食品のコロッケ・唐揚げ・フライドポテトを同時に提供する等)
- ・原則、生もの(生魚、生肉、生クリーム、生菓子等)は取扱えません。
- ・原則、提供直前に加熱しないもの(生もの、生野菜、刺身、寿司、冷やし麺、おにぎり、サンドイッチ等)は提供できません。(飲料、かき氷等は除く)
- ・現場で、カット、串刺し等の仕込みはできません。許可施設等の衛生的な調理施設で行ってください。  
また、仕込みは提供する当日に行い、提供直前まで冷蔵保管してください。
- ・加熱調理後に切る、和える、組み合わせる等の手を加える行為はできません。
- ・弁当のような組み合わせ食品や、直ちに喫食する形態でないものは調理提供できません。
- ・冷凍するものにあっては $-15^{\circ}\text{C}$ 以下、冷蔵するものにあっては $10^{\circ}\text{C}$ 以下で保管できる設備

## 必要な衛生的設備等

- 1 屋根を設け食品を調理加工するところにホコリ等が落下しないようにすること
- 2 蛇口等が付いた流水式ポリタンク(40L以上)  
足りない場合は計40L以上になるように  
ポリタンクを追加すること
- 3 フタ付のゴミ箱
- 4 クーラーボックス(発泡スチロールは不可)
- 5 石けん(薬用石けん)及び消毒液
- 6 フタ付の食品等保管庫  
(プラスチック製衣装箱等)
- 7 排水タンク(40L以上)
- 8 車検証
- 9 手数料(新規) 11,000円



## 自動車による飲食店営業(水量 40L)で取り扱うことができる食品

| 調理区分    | 食品例                      | 調理方法等                                                                                                              |
|---------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 汁物・煮物   | スープ、豚汁、おでん<br>田楽、でこまわし   | 許可施設等で細切し煮込んだものを、その場で再加熱するもの                                                                                       |
| 焼き物     | 焼き鳥、串焼き<br>うなぎの蒲焼き       | 許可施設等で下処理、串刺し等をして加熱したものを、その場で再加熱するもの ※食材は短時間で中心部まで十分に加熱ができる大きさとし、<br>※食材は短時間で中心部まで十分に加熱ができる大きさとし、                  |
| お好み焼き   | お好み焼き、イカ焼き、<br>たこ焼き      | 許可施設等で細切等をした具材を、その場で水に溶いた小麦粉等と混ぜ合わせて焼くもの                                                                           |
| 麺類(汁物)  | 温うどん、温そば、<br>ラーメン、温そうめん  | めん類をその場で茹でて加熱した汁と合わせるもの<br>※うどん麺、そば麺、中華麺はゆで麺を使用すること                                                                |
| 麺類(焼き物) | 焼きそば、オムそば                | 許可施設等で細切等をした具材を、その場でゆで麺と合わせて焼くもの                                                                                   |
| 揚げ物     | 唐揚げ、天ぷら<br>フライドポテト       | 許可施設等で下処理、細切等をした具を、その場で調理した溶き粉につけて油で揚げるもの                                                                          |
| ドッグ類    | フランクフルト<br>アメリカンドッグ      | ソーセージ類をそのまま若しくは衣をつけて焼くか油で揚げるもの                                                                                     |
| サンド類    | ホットドッグ、タコス<br>ホットサンド     | 許可施設等で下処理し加熱した具を、その場で市販のパンにはさみ全体を加熱するもの<br>※ホットサンドは許可施設でサンドしたものを、その場で加熱するもの                                        |
| 市販品     | 冷凍食品、レトルト食品、<br>インスタント食品 | その場で加熱し、盛り付けるのみの単純な処理を行うもの                                                                                         |
| 丼物      | カレーの盛り付け<br>丼の盛り付け       | 必要な営業許可(そうざい製造業等)を取得している施設で調理加工された食品を仕入れ、これを再加熱し、盛り付けるのみの単純な処理を行うもの<br>※その場で炊飯することはできません。<br>※具材は完全に加熱すること ※半熟卵は不可 |
| 焼き菓子    | 大判焼き、鯛焼き<br>ベビーカステラ      | その場で水に溶いた小麦粉等を焼き、許可施設で製造されたあん類を合わせて焼いたもの                                                                           |
| 揚げ菓子    | チュロス、ドーナツ                | その場で水に溶いた小麦粉等を絞り袋で油に絞り出し、揚げたもの                                                                                     |
| 団子      | みたらし団子                   | 許可施設等で成形、串刺しされた団子に、醤油をぬって焼いたもの                                                                                     |
| 飴菓子類    | りんご飴、フルーツ飴<br>チョコバナナ     | 許可施設等で串刺しした果物に、その場で加熱した飴、チョコレートをつけたもの                                                                              |
| 汁粉類     | おしろこ、ぜんざい                | 許可施設等で事前に仕込んだものに、市販の白玉等を入れ、その場で加熱したもの ※餅を入れる場合、市販の白餅を焼いてから汁に入れ加熱すること                                               |
| クレープ    | クレープ                     | ※クリームを使用する場合は、植物性の冷凍ホイップドクリーム(すでに泡立てられて絞り袋に入れられたもの)のみ可<br>※生果物の使用不可。果物は、市販の缶詰やカット済冷凍品を用いること                        |
| かき氷     | かき氷                      | 冰雪製造業で製造された市販のブロック氷を、その場で削氷したものに、市販のシロップ、練乳、缶詰の果物をかけたもの<br>※生果物の使用不可。果物は、市販の缶詰やカット済冷凍品を用いること                       |

以下は上記の調理区分(1つのみ)の食品と合わせて提供することができます。

|    |                                    |                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 飲料 | 酒類・市販のジュース類・アイスクリーム・甘酒の小分け、コーヒー、紅茶 | 各許可施設で製造された酒類(酒類製造業)・ジュース類(清涼飲料水製造業)、アイスクリーム類(アイスクリーム類製造業)等をその場で小分けするもの、コーヒー・紅茶等をその場で調製するもの<br>※ミキサー・シェイカーを用いたミックスジュース、スムージー、カクテル等の提供及び野菜・果物をその場で搾って提供することはできません<br>※マドラーの使用は、その都度使い捨てを使用する場合のみ可<br>※氷は市販のロック氷(その場で砕くことは不可)を用いること |
|----|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# 自動車による飲食店営業(水量80L)について

自動車による飲食店営業については、施設の特異性から、取り扱える品目が制限されています。

原則として、提供可能な品目は、**調理加工の簡単なもので提供直前に加熱するもの**に限られます。

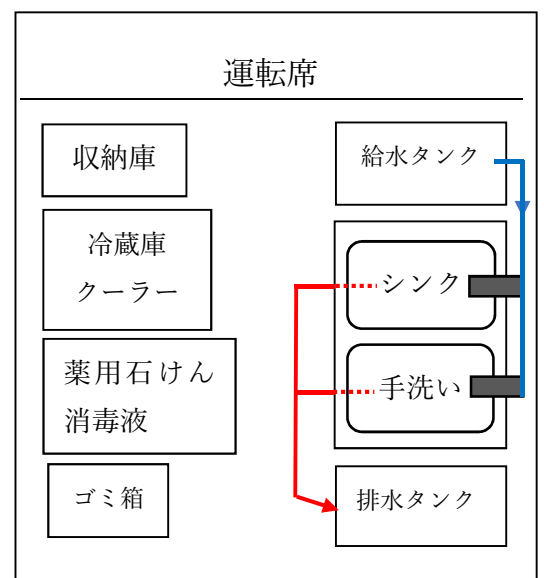
次の注意事項及び裏面の取り扱うことができる食品例をお読みいただいた上で、提供したい品目については個別にお問合せください。

## 注意事項

- ・裏面の表のうち、衛生上支障のない範囲で複数の調理区分の品目を同時に取り扱うことができます。  
なお、次の調理行為も可能ですが、この場合、同時にできるのは1つの調理区分となります。
  - ・無洗米の炊飯をして、丼類にする
  - ・再加熱したケバブを切りとり、サンド類あるいは丼類にする
  - ・ピザ生地をのばして具をトッピングして焼成し、カットする
  - ・乾麺(うどん、日本そば、パスタ)を茹でて汁物、既製品のパスタソースをかける等をする
- ・原則、生もの(生魚、生肉、生クリーム、生菓子等)は取扱えません。
- ・原則、提供直前に加熱しないもの(生もの、生野菜、刺身、寿司、冷やし麺、おにぎり、サンドイッチ等)は提供できません。(飲料、かき氷等は除く)
- ・現場で、カット、串刺し等の仕込みはできません。許可施設等の衛生的な調理施設で行ってください。  
また、仕込みは提供する当日に行い、提供直前まで冷蔵保管してください。
- ・加熱調理後に切る、和える、組み合わせる等の手を加える行為はできません。
- ・弁当のような組み合わせ食品や、直ちに喫食する形態でないものは調理提供できません。
- ・冷凍するものにあっては $-15^{\circ}\text{C}$ 以下、冷蔵するものにあっては $10^{\circ}\text{C}$ 以下で保管できる設備

## 必要な衛生的設備等

- 1 調理場はホコリ等による汚染や虫等の混入を防止できる構造及び設備を有すること
- 2 給水タンク(80L以上)
- 3 給排水ができるシンク(1 槽以上)  
**※手洗いの蛇口はレバー式等とすること**  
なお、調理用シンクと手洗いは兼用可
- 3 フタ付のゴミ箱
- 4 クーラーボックス(発泡スチロールは不可)
- 5 石けん(薬用石けん)及び消毒液
- 6 フタ付の食品等保管庫(プラスチック製衣装箱等)
- 7 排水タンク(80L 以上)
- 8 車検証
- 9 手数料(新規) 11,000円



問い合わせ：徳島県三好保健所(TEL 0883-72-1121)・美馬保健所(TEL 0883-52-1011)

## 自動車による飲食店営業(水量80L)で取り扱うことができる食品

| 調理区分    | 食品例                      | 調理方法等                                                                                                              |
|---------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 汁物・煮物   | スープ、豚汁、おでん<br>田楽、でこまわし   | 許可施設等で細切し煮込んだものを、その場で再加熱するもの                                                                                       |
| 焼き物     | 焼き鳥、串焼き<br>うなぎの蒲焼き       | 許可施設等で下処理、串刺し等をして加熱したものを、その場で再加熱するもの ※食材は短時間で中心部まで十分に加熱ができる大きさとする                                                  |
| お好み焼き   | お好み焼き、イカ焼き、<br>たこ焼き      | 許可施設等で細切等をした具材を、その場で水に溶いた小麦粉等と混ぜ合わせて焼くもの                                                                           |
| 麺類(汁物)  | 温うどん、温そば、<br>ラーメン、温そうめん  | めん類をその場で茹でて加熱した汁と合わせるもの<br>※うどん麺、そば麺、中華麺はゆで麺を使用すること                                                                |
| 麺類(焼き物) | 焼きそば、オムそば                | 許可施設等で細切等をした具材を、その場でゆで麺と合わせて焼くもの                                                                                   |
| 揚げ物     | 唐揚げ、天ぷら<br>フライドポテト       | 許可施設等で下処理、細切等をした具を、その場で調理した溶き粉につけて油で揚げるもの                                                                          |
| ドッグ類    | フランクフルト<br>アメリカンドック      | ソーセージ類をそのまま若しくは衣をつけて焼くか油で揚げるもの                                                                                     |
| サンド類    | ホットドッグ、タコス<br>ホットサンド     | 許可施設等で下処理し加熱した具を、その場で市販のパンにはさみ全体を加熱するもの<br>※ホットサンドは許可施設でサンドしたものを、その場で加熱するもの                                        |
| 市販品     | 冷凍食品、レトルト食品、<br>インスタント食品 | その場で加熱し、盛り付けるのみの単純な処理を行うもの                                                                                         |
| 丼物      | カレーの盛り付け<br>丼の盛り付け       | 必要な営業許可(そうざい製造業等)を取得している施設で調理加工された食品を仕入れ、これを再加熱し、盛り付けるのみの単純な処理を行うもの<br>※その場で炊飯することはできません。<br>※具材は完全に加熱すること ※半熟卵は不可 |
| 焼き菓子    | 大判焼き、鯛焼き<br>ベビーカステラ      | その場で水に溶いた小麦粉等を焼き、許可施設で製造されたあん類を合わせて焼いたもの                                                                           |
| 揚げ菓子    | チュロス、ドーナツ                | その場で水に溶いた小麦粉等を絞り袋で油に絞り出し、揚げたもの                                                                                     |
| 団子      | みたらし団子                   | 許可施設等で成形、串刺しされた団子に、醤油をぬって焼いたもの                                                                                     |
| 飴菓子類    | りんご飴、フルーツ飴<br>チョコバナナ     | 許可施設等で串刺しした果物に、その場で加熱した飴、チョコレートをつけたもの                                                                              |
| 汁粉類     | おしるこ、ぜんざい                | 許可施設等で事前に仕込んだものに、市販の白玉等を入れ、その場で加熱したもの ※餅を入れる場合、市販の白餅を焼いてから汁に入れ加熱すること                                               |
| クレープ    | クレープ                     | ※クリームを使用する場合は、植物性の冷凍ホイップドクリーム(すでに泡立てられて絞り袋に入れられたもの)のみ可<br>※生果物の使用不可。果物は、市販の缶詰やカット済冷凍品を用いること                        |
| かき氷     | かき氷                      | 冰雪製造業で製造された市販のブロック氷を、その場で削氷したものに、市販のシロップ、練乳、缶詰の果物をかけたもの<br>※生果物の使用不可。果物は、市販の缶詰やカット済冷凍品を用いること                       |

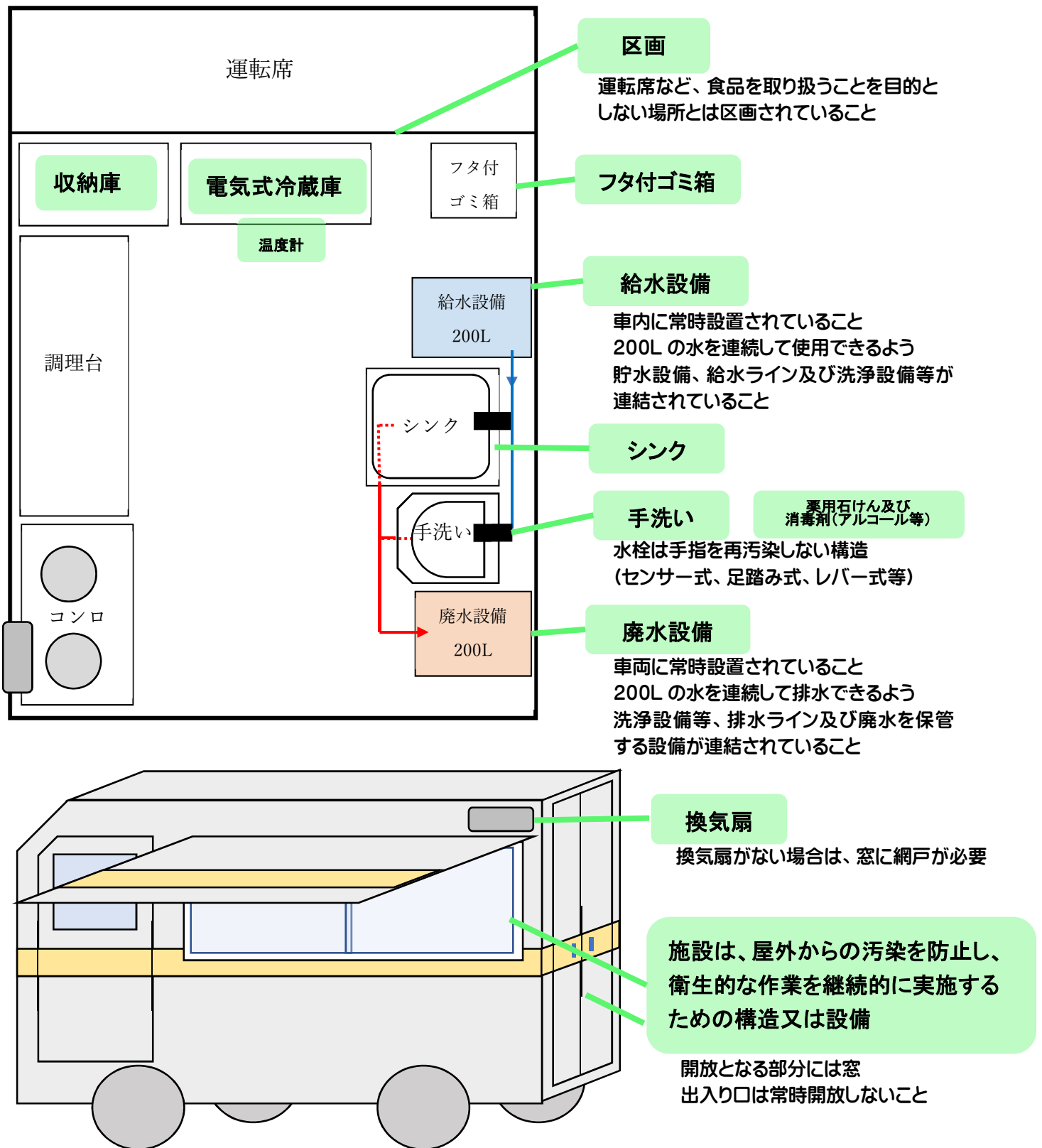
以下は上記の調理区分(1つのみ)の食品と合わせて提供することができます。

|    |                                    |                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 飲料 | 酒類・市販のジュース類・アイスクリーム・甘酒の小分け、コーヒー、紅茶 | 各許可施設で製造された酒類(酒類製造業)・ジュース類(清涼飲料水製造業)、アイスクリーム類(アイスクリーム類製造業)等をその場で小分けするもの、コーヒー・紅茶等をその場で調製するもの<br>※ミキサー・シェイカーを用いたミックスジュース、スムージー、カクテル等の提供及び野菜・果物をその場で搾って提供することはできません<br>※マドラーの使用は、その都度使い捨てを使用する場合のみ可<br>※氷は市販のロック氷(その場で砕くことは不可)を用いること |
|----|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 自動車による飲食店営業(店舗を設けた飲食店営業と同等の施設・設備を備えたもの)について

以下の施設基準が適用されます。

なお、取り扱う食品の調理方法・品目・提供数は、広さに応じたものとしてください。



## <自動車による飲食店営業の施設等基準>

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。
2. 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの(以下「食品等」という。)への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業員の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、食品等を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。
3. じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止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できる設備を有すること。
4. 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、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換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
5. 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。)を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
6. 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
7. 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給することができる給水設備を有すること。**貯水設備を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であり、1日の営業において200リットル程度以上の水を供給し、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。**
8. 従業員の手指を洗浄消毒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。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
9. 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必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。
10. 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
11. 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な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。また、施設で使用する**洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。**
12. 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、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。
13. 器具等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給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。
14. 添加物を使用する施設にあっては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
15. 食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備(以下この別表において「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のできる構造であること。
16. 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
17. 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
18. 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
19. **冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。**
20. 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備えること。