

自動車営業をされる方へ

1 適用業種

飲食店営業

※ 食肉販売業、魚介類販売業、乳類販売業、食品販売業は営業届出になりました。(R3.6.1 適用)

2 営業許可の有効範囲

- (1) 営業場所：北海道全域（札幌市、旭川市、函館市、小樽市を含む）
- (2) 許可の有効期間：自動車ごとに一律5年間

3 営業の制限

- (1) 食品の下処理及び包装は、営業許可を取得している施設で行ってください。
- (2) 取扱品目は、1～2品目としてください。
- (3) 自動車で行う調理は、原則として、加熱・成形程度としてください。
- (4) 給水・廃水タンクの容量により、次の条件が付されます。

給排水容量 40L	(1) <u>簡易な調理</u> （1工程まで 1～2品目） 使用する水は手洗い程度で、調理にほとんど水を使用しない。
給排水容量 80L	(2) <u>比較的大量の水を要しない営業</u> （2工程程度まで 1～2品目） 手洗い、調理、器具の洗浄に水を使用する場合。
給排水容量 200L	(3) <u>比較的大量の水を要する営業</u> 手洗い、調理、器具の洗浄、原材料の下処理に水を使用する場合。

4 申請書類の留意点

- (1) 営業施設の所在地は、営業基地（自動車保管場所）の住所を記入してください。
- (2) 自動車の登録番号を記入してください。
- (3) 別施設で下処理を行う場合は、備考欄に下処理施設の住所を記入してください。
- (4) 図面上に給排水容量を記入してください。

5 自動車体への表示

自動車の側面等の見やすい場所に、以下のどちらかの表示を掲げること。
色は地色と反対色とし、大きさは、たて30cm以上、横40cm以上とすること。

食 品 衛 生 法 に よ る
許 可 済 車
北 海 道 ○ ○ 保 健 所

食 品 衛 生 法 に よ る
届 出 済 車
北 海 道 ○ ○ 保 健 所

6 施設基準

〈手洗い〉従事者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。

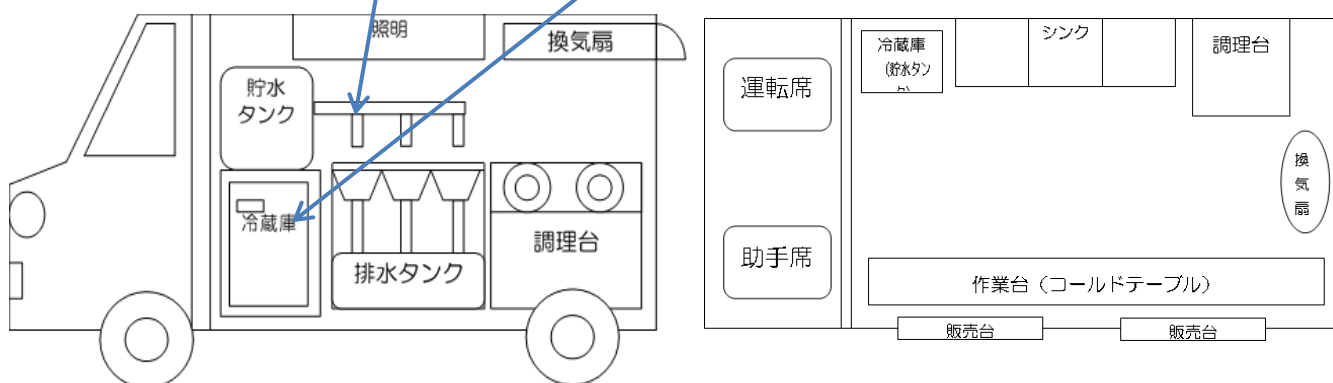


キレイになった手を蛇口で汚さないようにしてください。レバーはホームセンターや100円ショップ等で購入できます。



〈温度管理〉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。

(図面例)



(その他、共通基準の抜粋)

区画	作業区分に応じ、間仕切り等による必要な区画をすること。
床、壁	洗浄及び消毒を容易にできる材質、構造であること。
天井	結露しにくく、結露の水滴によって食品を汚染しないよう換気ができる構造にすること。
シンク	食品等を洗浄するため、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。(必要に応じて熱湯、蒸気等を供給すること)
機械器具	食品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、消毒が可能なものであること。
包装場所	製品を包装する場合は、衛生的に入れることができる場所を有すること。

容量	提供品目	品目例	調理工程の概要
40L	焼き物	焼き鳥、ぎょうざ、串焼き	鉄板、焼き台、フライパン、オーブンで焼く (仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	焼き物(麺類)	焼きそば、焼きうどん	ゆで麺を具材と合わせて焼く (仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	揚げ物	唐揚げ、フライドポテト、 チュロス	原材料をフライヤーで揚げる (仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	スープ、汁物	豚汁、コーンスープ、甘酒	仕込み場所で調理した汁物を十分加熱する 既製品粉末を湯で溶かす
	炒め物	チャーハン	鉄板、フライパン、鍋で炒める (仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	加温食品	レトルトカレー(ルーのみ)	既製品を湯煎/電子レンジで加温する
	煮物	もつ煮	仕込み場所で調理した食品を、鍋で中心部まで十分加熱する
	かき氷		氷を機械で削り、容器に盛り付け、シロップをかける (氷、シロップは既製品)
	ソフトクリーム		機械(ワンショット/ソフトクリームフリーザー)から容器に盛り付ける
	ドリンク (40L)	ビール、コーヒー、紅茶	既製品をコップに注ぐ ビールサーバー、コーヒーメーカーで淹れる
	米飯 (洗米なし)	白飯、炊き込みご飯	無洗米と市販の水を使用して炊飯する。又は仕込み場所で炊飯し、車内で保温。
魚介類販売	加工されていない魚介類 (未包装)	陳列、販売する	
80L	焼き物 (生地調製)	たこ焼き、たい焼き、 クレープ、ベビーカステラ	生地を調製し、具材と合わせて焼く (仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	揚げ物 (生地調製)	ドーナツ	生地を調製し、具材と合わせて揚げる (仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	蒸し物	まんじゅう	蒸し器で蒸す (仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	茹で物	茹でとうきび	鍋で茹でる (仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	バーガー類 (焼き物)	ホットドッグ、ハンバーガー、 ケバブサンド	具材を焼く、既製品カット済みパンに具材と生野菜をはさみ、既製品のソースをかける ※仕込み場所で下処理を行う/既製品 ※生野菜は仕込み場所で殺菌する/殺菌済
バーガー類 (揚げ物)	カツサンド、ザンギサンド	具材を揚げる、既製品カット済みパンに具材と生野菜をはさみ、既製品のソースをかける ※仕込み場所で下処理を行う/既製品 ※生野菜は仕込み場所で殺菌する/殺菌済	

容量	提供品目	品目例	調理工程の概要
80L	ホットサンド		既製品カット済みパンに具材をはさんで焼く（仕込み場所で下処理を行う／既製品）
	ピザ		既製品の生地に具材、既製品のソースをかけて焼く（仕込み場所で下処理を行う／既製品）
	ディッシュアイス、パフェ	ジェラート、粒状アイス、パフェ	既製品の業務用アイスをディッシャーで容器に盛り付け、既製品をトッピングする
	果実氷	削りいちご	冷凍果実を機械で削り、容器に盛り付け、シロップをかける（すべて既製品を使用）
	ドリンク（80L）	カクテル、フロート	既製品飲料を注ぎ、マドラーで混合する 既製品飲料をコップに注いだ後、既製品の業務用アイスをディッシャーで盛り付ける
	麺類（流水洗浄しない）	ラーメン、うどん、そば	既製品の麺を茹でる、スープを鍋で加熱する、容器にスープ、麺、具材を盛り付ける（仕込み場所で下処理を行う／既製品）
	チョコ（あめ）かけフルーツ	チョコバナナ、りんご飴	チョコまたは飴を温める。カット済みフルーツにのせて冷やし固める。 ※いちご、バナナは車内でカット可 ※いちごは仕込み場所で殺菌すること
	米飯類（加温）（無洗米）	カレーライス	既製品の具材を湯煎／レンジで加温する ご飯は無洗米を炊飯／仕込み場所で炊飯し、保温。盛り付ける ※十分な再加熱が可能な食品は仕込み場所で調理したものを持ち込むことも可
	米飯類（焼き物）（無洗米）	焼き肉丼、豚丼	具材を焼く、ご飯は無洗米を炊飯／仕込み場所で炊飯し、保温。盛り付ける（仕込み場所で下処理を行う／既製品）
	米飯類（揚げ物）（無洗米）	唐揚げ丼	具材を揚げる、無洗米を炊飯／仕込み場所で炊飯し、保温、盛り付ける（仕込み場所で下処理を行う／既製品）
	米飯類（未加熱）（無洗米）	海鮮丼	無洗米を炊飯／仕込み場所で炊飯し、保温、盛り付ける（具材は仕込み場所で下処理／既製品）
米飯類（無洗米）	おにぎり	無洗米を炊飯／仕込み場所で炊飯し、保温、具材を入れ成型する（具材は仕込み場所で下処理／既製品）	
200L	ドリンク（200L）	スムージー タピオカジュース	具材をジューサーで攪拌し、容器に注ぐ タピオカを茹でた後流水で冷却する
	めん（流水洗浄）	ざるそば	麺を茹でた後流水で洗浄する。盛り付ける （麺は既製品、具材は仕込み場所で下処理／既製品）
	魚介類販売	切り身、刺身	頭尾、内臓を除去し、細切する。