

郡山市自動車による営業の自治体間の相互乗り入れに関する取扱要綱

第1 目的

令和元年12月27日付け生食発1227第2号厚生労働省通知の技術的助言等を踏まえ、県内のいずれかの自治体で取得(又は届出)した営業の許可又は営業の届出により、県内全域で自動車による営業を可能とする営業制度の一本化(以下「相互乗り入れ」という。)を図り、当該制度の運用に関する取扱い及び自治体間の取り決め事項を定めることを目的とする。

第2 定義

- 1 許可営業 食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第55条の規定により、営業に際し保健所長の許可が必要な業態をいう。
- 2 届出営業 法第57条の規定により、営業に際し届出が必要な業態をいう。
- 3 自動車による営業 自動車に施設を設けて運行し、食品の調理、加工又は販売をする前2号のいずれか又は両方に該当する営業をいう。なお、自動車とは、道路運送車両法施行規則(昭和26年運輸省令第74号)別表第一に定める普通自動車並びに小型自動車及び軽自動車のうちで二輪車以外のものをいう。ただし、二輪自動車のうち、施設基準を満たす構造を有する車両については、この限りではない。
- 4 保健所 県各保健所、福島市保健所、郡山市保健所及びいわき市保健所をいう。

第3 相互乗り入れの制度の対象となる営業

令和5年6月1日以降に新規に取得された許可営業若しくは令和5年5月31日以前に取得された許可営業(以下「既存許可」という。)の有効期限の満了に伴い営業を継続した許可営業又は令和5年6月1日以降に届け出された届出営業に対して、相互乗り入れの制度を適用する。

第4 事業者の手続き対応

- 1 相互乗り入れの制度開始後に事業者が行う許可営業及び届出営業に係る手続きを行う保健所は、原則、次のとおりとする。ただし、これによらない場合であっても、相互乗り入れの制度の趣旨、事業者の利便性等を踏まえ、適正に対応すること。
 - (1) 県内に居住する事業者
車両の保管場所又は居住地を管轄する保健所
 - (2) 県外に居住する事業者であって車両の保管場所が県内にある事業者
車両の保管場所を管轄する保健所
 - (3) 県外に居住する事業者であって車両の保管場所が県外にある事業者

主な営業場所を管轄する保健所

- 2 前項の手続きを受けた保健所は、手続きを行った事業者に対し、変更、許可継続等の以降手続きは当該保健所以外の保健所で行うことができない旨を十分に説明すること。
- 3 令和5年6月1日以降に交付する営業許可の指令書（当該指令書を代替する証明書を含む。）には、次の表の上欄〔左欄〕に掲げる区分を、それぞれ同表の上欄〔右欄〕に掲げる事項に従い記載すること。

区分	記載事項
自動車登録番号	「(地域名) (分類番号) (判別文字) (一連指定番号)」
営業可能区域	「福島県内一円」
登載給・排水タンク容量を判別する事項	40L程度の場合、「簡易な営業」 80L程度の場合、「比較的大量の水を要しない営業」 200L程度の場合、「大量の水を要する営業」
取扱食品	第8第2項の別紙2を基に各自治体のコードにより記載

第5 相互乗り入れの対象となる施設の情報共有

- 1 相互乗り入れの制度開始後の手続き及び監視指導における活用のため、次に定めるところに従い、事業者情報の共有を行うものとする。
 - (1) 保健所及び県食品生活衛生課に「相互乗り入れ施設台帳」（以下「累積台帳」という。）を整備し、保健所は、第4第1項の手続きを受けた都度、速やかに当該事業者情報を累積台帳に登録（変更手続きにあっては、更新。以下この項において同じ。）する。
 - (2) 前号の規定による登録を行った保健所は、当該事業者情報を当該保健所以外の保健所及び県食品生活衛生課へ送付する。
 - (3) 前号の規定による送付を受けた保健所及び県食品生活衛生課は、当該共有情報を各自の累積台帳へ登録する。
 - (4) 第1号の累積台帳は、様式第1号及び様式第2号のとおりとし、許可営業及び届出営業の区分を分けて登録する。
- 2 食中毒等の事案が発生した際は、前項の規定にかかわらず、要望する保健所の求めにより、必要な情報を送付するものとする。
- 3 累積台帳は、保健所及び県食品生活衛生課の責任において管理することとする。なお、必要に応じて県食品生活衛生課が保有する累積台帳を保健所へ情報提供するものとする。

第6 監視指導及び監視結果の情報提供

催事における監視等の平時の監視指導は、自動車による営業が移動性のある営業形態であることを踏まえ、出店場所を管轄する保健所が行い、必要に応じて監視結果を自動車による営業の施設の許可処分（又は届出受理）をした保健所へ情報提供するものとする。

第7 食中毒（疑い）等発生時の調査の流れ及び行政処分の決定

1 食中毒（疑い）等の事案が発生した場合の基本的な調査の流れ及び行政処分の決定は、次のとおりとする。

- (1) 発症者、不良食品等の届出者等の住所地を管轄する保健所が喫食調査等の必要な調査を行うこと。
- (2) 前号の調査の結果、自動車による営業の施設の関与が疑われる場合、前号の調査を行った保健所は、当該自動車による営業施設の許可処分（又は届出受理）をした保健所へ調査結果を情報提供すること。
- (3) 前号の調査結果の情報提供を受けた保健所は、当該調査結果を基に、当該自動車による営業の営業者及び施設に対する必要な調査を行い、必要な行政処分等を決定するものとする。

2 前項第3号の調査を実施する際、自動車による営業の施設の許可処分（又は届出受理）をした保健所の管内に調査対象となる事業者又は車両がない場合には、当該時点で当該事業者又は車両が所在する場所を管轄する保健所が調査に協力するものとする。

第8 取扱食品等の考え方

1 自動車による営業における取扱食品の基本的な考え方は、次のとおりとする。

- (1) 給水及び排水タンクの容量ごとの基本的な取扱食品の範囲並びに調理工程数及び下処理の範囲の考え方は、別紙1のとおりとする。
- (2) 既存許可により取り扱われる食品及び行為については、原則、その取扱いを許容することとし、第4第1項の手続きを受けた保健所は必要に応じて当該許可処分をした保健所へ取扱いの根拠等を確認して差し支えないものとする。

2 各自治体において許可処分された営業施設において取り扱われている食品の範囲は、別紙2の条件コードの対応表により確認することとし、疑義が生じた場合は、必要に応じて当該許可処分をした保健所へ確認すること。

3 自動車による営業の営業者が、許可営業施設である固定店舗以外の場所で下処理を行う場合は、営業届の提出を求め、施設の把握に努めること。なお、食品取扱所以外の食品を取り扱う場所と関係のない場所（自宅等）における下処理は、原則、認めな

いものとする。

第9 既存許可に関する読替

この要綱において、既存許可のうち、令和3年5月31日以前に取得された許可については、食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号）附則第2条の規定により、なお従前の例により当該営業を行うことができるとされた場合における、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正前の法の規定により読み替えるものとする。

第10 協議

この要綱に定めのない若しくは改正の必要な事項又はこの要綱の内容に疑義が生じたときは、県、福島市、郡山市及びいわき市の四者の協議によりこれを定めるものとする。

附 則

この要綱は、令和5年6月1日から施行する。

(別紙1) 取扱食品等の基本的な考え方

1 調理行為(車の中で可能な行為)と下処理(固定店舗等で行う行為)の区別に関する基本的な考え方(参考とする例示)

行為	区分
粉と水を混ぜる	調理行為
割卵	調理行為
バナナの皮を剥く	調理行為
焼成前のピザ生地等に具材をのせる	調理行為
肉・魚等に下味・衣を付ける※	下処理
野菜果物等の食材を切る	下処理
肉の串打ち	下処理

※原則として、下処理の区分とするが、その後の調理行為との一体性や二次汚染の防止措置に応じて調理行為としての区分も可能とする。

2 調理工程の基本的な工程数の考え方

区分	取扱い	備考
調味料の取扱い	調味料をかける行為は、それ自体を一工程と数えない	
盛付行為の取扱い	①固形物の盛付行為は、盛り付ける食品の種類・数によらず一工程と数える	
	②盛付前に使用する調製器具(機械)から直接盛り付ける(注ぐ)行為は、調製行為の延長行為とみなし、それ自体を一工程と数えない	
加熱行為の取扱い	①異なる加熱方法(例:揚げ、焼き)はそれぞれを一工程と数える	
	②同じ加熱方法であれば、食品の種類・数によらず、一工程と数える	
	③同じ加熱方法であれば、それ自体を繰り返す行為は、一工程と数える	
	④加熱中の食品に食材を追加する行為は、加熱行為に包含され、それ自体を一工程と数えない(全体が十分に加熱されることを前提とする)	
再加熱	カレー・スープ等の液状食品を再加熱し、盛り付ける一連の行為は、一工程と数える(再加熱自体を一工程と数えない)	40L以上を要する
個別具体例 (ラーメンの調製)	ラーメンの調製は、大きく「加熱(茹で)」と「盛付」とみなし、それらを二工程と数える。なお、事業者からの聞き取りにより、個別に管理が必要な工程と考えられる取扱いについては、別途一工程と数える	80L以上を要する
個別具体例 (ソフトクリームの調製)	ソフトクリームフリーザーを用いたソフトクリームの一連の調製提供は一工程と数える	80L以上を要する

3 タンク容量ごとの食品の取扱範囲

	40L	80L	200L
国の解釈	<ul style="list-style-type: none"> ・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等） ・単一品目のみ取り扱うこと ・使い捨て食器を使用する 	<ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要しない、二工程程度までの簡易な調理 ・複数品目を取り扱うこと ・使い捨て食器を使用する 	<ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理 ・通常の食器を使用する
参考とする運用方針	<p>【水の用途】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手指洗浄 	<p>【水の用途】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手指洗浄 ・器具類の洗浄（大型又は複雑なものを除く） ・調理に使用される水（少量） 	<p>【水の用途】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手指洗浄 ・器具類の洗浄（大型又は複雑な器具を含む） ・調理に使用される水
	<ul style="list-style-type: none"> ・要綱に規定する取扱食品であって、最終調理工程以外に調理工程がないもの。（営業中、常に器具を衛生的に保つための水量を確保することは難しいため。） ・①同一原材料を使用し、調理方法が多岐にわたる場合又は②複数原材料を使用するが、調理方法が単一である場合は、調理場内で交差汚染のリスク等を排除できると考えられる場合は取扱いを否定するものではない。〔例：①冷凍パン生地を揚げる、焼く、②そうざい半製品、冷凍パン生地を揚げる〕 	<ul style="list-style-type: none"> ・要綱に規定する取扱食品であって、最終調理工程以外の前後の調理工程において、簡易な一工程を加えるもの。（器具の洗浄に供給する水を確保でき、営業中、常に器具を衛生的に保つことができ、洗浄を伴う器具の使用は可能と考えられるため。）〔例：加熱前の生地での混合、加熱後のカット等〕 	<ul style="list-style-type: none"> ・要綱に規定する取扱食品に限定されないもの。ただし、通常の固定店舗で行われるような行為を必要以上に認めるものではなく、食品取扱所内での行為ができる限り少なくなる行為とするもの。 ・水の容量のみで一律に扱われるものではなく、食品取扱所内の設備・規模、取扱数量、食品の管理方法等を総合的に判断したうえで、取扱い可能な食品の範囲を判断するもの。

4 例外的取扱いについて

品目	標準的な工程数	分類	要する給水量
たこ焼き・たい焼き	2工程（生地の調製、加熱）	1工程程度	40L以上
クレープ	2～3工程（生地の調製、加熱、盛付）	2工程程度※	80L以上

※原則として2工程程度と分類するが、使用する水の量等について合理的な理由が整理されれば、「1工程程度」と分類も可能とする。

(別紙2) 条件コードの整理・対応表

区分	県の条件コード	説明	【福島市】	【郡山市】	【いわき市】
調理行為の条件	半製品の焼成等に限る	冷凍パン生地焼成のみを行う行為	半製品の焼成等に限る	※ ※パン類と同じ	簡易な営業
	めん類 (2工程程度の簡易な調理行為に限る)	比較的大量の水を要しない営業において、めん類を提供する場合の制限	無し ※参考情報：200Lまたは営業計画を聴取して必要な水量を計算させたものはめん類の条件を付与。それに合致しない施設は、茹でる行為がないゆで麺や冷凍めんを使用するものはめん類(茹でる行為を除く)を付与	2工程程度の簡易な調理行為に限る	比較的大量の水を要しない営業
		冷凍等のゆで麺を電子レンジ等で加熱して提供する場合	無し めん類(茹でる行為を除く) ※参考情報：今後、自動車は40、80、200Lが分かるように条件を付すため、めん類の条件と統合して支障なし	1回の営業あたりめん類○食まで ゆで麺の加熱調理に限る	1回の営業あたりめん類○食まで
					大量の水を要する営業
食品分類の条件	蒸物類	蒸し料理(菓子類を除く)	蒸物類	蒸物類	蒸物類
	蒸し菓子類	蒸し料理(菓子類)	蒸し菓子類	蒸し菓子類	蒸物類
	揚物類	揚げ料理(菓子類を除く)	揚物類	揚物類	揚物類
	揚げ菓子類	揚げ料理(菓子類)	揚げ菓子類	揚げ菓子類	揚菓子類
	焼物類	焼き料理(菓子類を除く)	焼物類	焼物類	焼物・炒め物類
	焼き菓子類	焼き料理(菓子類)	焼き菓子類	焼き菓子類	焼菓子類
	お好み焼類	お好み焼きと同様に調理されるもの	お好み焼類	お好み焼類	焼物・炒め物類
	ピザ類	ピザと同様に料理されるもの	ピザ類	ピザ類	ピザ類
	パン類	冷凍パン生地を焼成したもの	パン類	パン類	パン類
	炒物類	炒め料理(菓子類を除く)	炒物類	炒め物類	焼物・炒め物類
	ピラフ・チャーハン類	ご飯を炒めたもの	ピラフ・チャーハン類	ピラフ・チャーハン類	ピラフ・チャーハン類
	焼そば・焼うどん類	麺類を炒めたもの	焼そば・焼うどん類	焼そば・焼うどん類	焼うどん・焼きそば類
	煮物類	煮込み料理(菓子類を除く)	煮物類	煮物類	煮物類
	おでん類	おでんと同様に調理されるもの	おでん類	おでん類	煮物類
	めん類	茹でた麺料理	めん類	めん類	麺類 ラーメン 麺類(煮込みに限る。)
	スパゲティ類	麺料理のうち、スパゲティ類	スパゲティ類	パスタ類	パスタ類
	汁物類	加熱を要する汁物類(カレー類を含まない)	汁物類	汁物類	汁物類
	回転焼類	回転焼きと同様に調理されるもの	回転焼類	※ ※焼き菓子類 又は 焼物類	回転焼類
	おこわ・米飯類	炊飯したもの	おこわ・米飯類	おこわ・米飯類	おこわ・米飯類
	丼類	炊飯したものに既成品又は加熱したものを盛り付けたもの	丼類	丼類	丼類
	ホットドッグ・ハンバーガー類	パン等に既成品の具材又は加熱した具材を挟んだ食品	ホットドッグ・ハンバーガー類	ホットドッグ・ハンバーガー類 (※ホットサンド、ハンバーガー、ホットサンド、タコス、ブリトー)	ホットドッグ・ハンバーガー類
	パフェ：既成品の盛付行為に限る タピオカドリンク：ジュース類 飲料にアイスクリームをデ IPPしたものの： ジュース類、アイスクリームの小分け	パフェ、タピオカ入り飲料、飲料にアイスクリームをデ IPPしたものの等	パフェ：既製品の盛付行為に限る タピオカドリンク：ジュース類 クリームソーダ：無し	パフェ・デザートドリンク類 (※パフェ、タピオカドリンク、クリームソーダ)	パフェ・デザートドリンク類
	氷水	消毒処理済み又は既製品の生食用の凍結果実等を削ったもの	氷水	削り果実類 (※削りいちご)	削り果実類
	スムージー類 冷凍スムージー (2工程程度の簡易な調理行為に限る)	果物、野菜等をミキサー等で粉砕、混和して飲料状にしたもの	ジュース類	フレッシュジュース類 (※バナナドリンク、スムージー)	フレッシュジュース類
	ジュース類	飲料の小分け	ジュース類	ジュース類	ソフトドリンク類小分け
	コーヒー・茶類	飲料の抽出	コーヒー・茶類	コーヒー・茶類	コーヒー・お茶類
	酒類	酒類の小分け	酒類	酒類	酒類
	食品を特定した条件	フライドポテト	フライドポテト	フライドポテト	フライドポテト
		フレンチドック	フレンチドック	フレンチドック	フレンチドック
		フランクフルト	フランクフルト	フランクフルト	フランクフルト
		焼鳥	焼鳥	焼鳥	焼鳥
		いか焼	いか焼	いか焼	いか焼
		たこ焼	たこ焼	たこ焼	たこ焼
	マトンケバブ	マトンケバブ	ケバブ	ケバブ	
	ドネルケバブ	ドネルケバブ	ケバブ	ケバブ	
	じゃがバター	じゃがバター	じゃがバター	じゃがバター	
	カレーライス	カレーライス	カレーライス	カレーライス	
	おにぎり	おにぎり	おにぎり	おにぎり	
	おにぎり(冷凍食品の加熱に限る)	おにぎり(冷凍食品の加熱に限る)	おにぎり(冷凍食品の加熱に限る)	おにぎり(冷凍食品の加熱に限る)	
	調理パン	調理パン	調理パン (※サンドイッチ)	調理パン	
	サンドイッチ	サンドイッチ	—	—	
	トースト	トースト	トースト	トースト	
	クレープ	クレープ	クレープ	クレープ	
	バナナチョコ	バナナチョコ	バナナチョコ	バナナチョコ	
	カルメ焼	カルメ焼	カルメ焼	カルメ焼	
	たい焼	たい焼	たい焼	たい焼	
	だんご	だんご	だんご	だんご	
	あめ類	あめ類	あめ類	あめ類	
	せんべい	せんべい	せんべい	せんべい	
	氷水	氷水	氷水	かき氷	
	ソフトクリーム	ソフトクリーム	ソフトクリーム	ソフトクリーム	
	ソフトクリーム(押出式)	ソフトクリーム(押出式)	ソフトクリーム(押出式)	ソフトクリーム(押出式)	
	アイスクリーム	アイスクリーム	アイスクリーム	アイスクリーム	
	アイスクリームの小分け	アイスクリームの小分け	アイスクリームの小分け	アイスクリーム類小分け	
	おつまみ	おつまみ	既製品の小分け	—	
	コップ酒	コップ酒	— ※酒類	—	
	既成品の盛付行為に限る	既成品(固体食品)の小分け(組合せ)により調製される食品(例：パフェ)	既製品の盛付行為に限る	既製品の小分け	
	アイスクリームの小分け	無し	アイスクリームの小分け	シャーベット類小分け	

(様式第1号)相互乗り入れ施設台帳(許可営業)

No.	営業所名称	自動車登録番号	営業者氏名	営業者郵便番号	営業者住所	営業者電話番号	業種	種目	条件	許可番号	許可年月日	許可満了日
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
32												
33												
34												
35												
36												
37												
38												
39												
40												
41												
42												
43												
44												
45												
46												
47												
48												
49												
50												
51												
52												
53												
54												
55												
56												
57												
58												
59												
60												
61												
62												

(様式第2号)相互乗り入れ施設台帳(届出営業)

No.	営業所名称	自動車登録番号	営業者氏名	営業者郵便番号	営業者住所	営業者電話番号	業種	届出年月日
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
32								
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								
40								
41								
42								
43								
44								
45								
46								
47								
48								