

自動車による営業並びに露店営業、臨時営業及び短期営業に関する取扱要領

第1 趣旨

この要領は、愛知県食品衛生条例（平成12年条例第10号、以下「県条例」という。）第3条及び第3条ただし書きの適用を受けて行う自動車による営業並びに愛知県手数料条例別表第6食品営業許可事務の項（以下「手数料条例別表」という。）に掲げる露店営業、臨時営業及び短期営業の取扱いに関する事項について定める。

第2 定義及び対象となる営業

- 1 この要領において「自動車による営業」とは、運行が可能である道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に規定する自動車（ただし、被けん引自動車のみの場合を除く。）を用い、移動して行う営業をいう。

なお、「自動車による営業」の対象となる営業の種類は、飲食店営業、魚介類販売業及び食肉処理業とする。

- 2 「露店営業」における手数料条例別表でいう「簡易な調理」とは、最終加熱工程程度等、第3 1（2）に示す施設の構造及び設備において、食品衛生上支障がない調理を行うことをいう。

また、「出店の都度、組立式の店舗その他の簡易な施設」には、自動車を営業設備として、車外に簡易な調理を行うための調理場を設置する場合も含まれるものとする。

- 3 「臨時営業」における手数料条例別表でいう「簡易な調理」とは、高度な衛生管理を要さず、第3 1（2）に示す施設及び設備の範囲において、食品衛生上支障がない調理を行うことをいう。

第3 施設基準及び取扱食品

1 施設基準

（1）自動車による営業

飲食店営業及び魚介類販売業の施設の基準については、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。）別表第19及び別表第20第1号、食肉処理業の施設の基準については、省令別表第19及び別表第20第9号への基準とする。

（2）露店営業、臨時営業及び短期営業

別表1のとおりとする。

2 自動車による営業、露店営業及び臨時営業における取扱食品

（1）自動車による営業

自動車による営業のうち、飲食店営業及び魚介類販売業においては、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省令の制定について（令和元年12月27日付、生食発1227第2号）別添第12イ（2）（ii）いわゆるキッチンカーによる営業における留意点に示される目安により、設置する各給水・廃水タンクの容量に応じ、取扱い可能な営業内容とする。

（2）露店営業

「露店営業」において、簡易な調理により取扱うことができる食品は、次のものをいう。

なお、取扱食品は1施設につき1品目を原則とする。

ア 別表2に示すもの

イ 別表3の要件を満たすもの

（3）臨時営業

「臨時営業」において、簡易な調理により取扱うことができる食品は、省令別表第20第1号の基準に規定される、各給水タンクの容量（約40L、約80L、約200L）に応じて取扱い可能なもの（高度な衛生管理が必要な食品は除く。）をいう。

第4 営業許可

営業許可事務については、「愛知県食品衛生総合情報処理システムの運用について」（平成12年3月31日付け12食獣第91号）（最終改正 令和3年5月26日）に基づくほか、次によるものとする。

1 自動車による営業

（1）営業許可

ア 申請者は、自動車による営業を行う場合は、施設ごとに、施設を通常保管する場所（以下「施設保管場所」という。）を管轄する保健所において営業許可の申請を行い、許可を受けること。

イ 県内の保健所設置市における営業許可を受けた施設については、県内の区域における営業許可を受けたものとみなし取扱うものとする。

ウ 申請者は、他県に施設保管場所がある場合は、主たる営業区域を管轄する保健所において営業許可の申請を行い、許可を受けること。

エ 営業者は、施設保管場所等に変更が生じた場合は、速やかに営業許可を受けた保健所へ、変更の届出を行うこと。

（2）営業許可申請書

申請者は、営業許可申請書・営業届（新規、継続）（以下「営業許可申請書」という。）に次のとおり記載する。

ア 営業許可業種の備考欄に「自動車営業（水容量〇〇L）」と記載する。

イ 施設の所在地欄には、施設保管場所の住所に続けて（ ）内に「施

設保管場所」と記載する。この際、他県に施設保管場所がある場合は、施設保管場所に代えて主たる営業場所の住所を記載し、続けて（ ）内に「主たる営業場所」と記載する。また、これらの記載に続けて、（ ）内に「愛知県内一円」と記載する。

例：○○○○（施設保管場所）（愛知県内一円）

ウ 営業許可申請書には、施設の平面図の他、側面図を添付する。

(3) 営業許可証

ア 保健所は、営業許可証に次のとおり記載する。

(ア) 施設の所在地欄は、申請書の施設の所在地欄の記載内容のとおり記載する。

(イ) 許可条件として、「自動車による営業に限る」の条件を付し、自動車登録番号を記載する。

イ 営業者は、愛知県食品衛生規則第2条第2項に基づき、交付された許可証又は標札を施設に掲示すること。標札を掲げる場合にあっては、許可証を施設に備え置くこと。

2 露店営業

(1) 営業許可

ア 申請者は、露店営業を行う場合は、施設保管場所を管轄する保健所において、営業許可の申請を行い、許可を受けること。

イ 保健所は、申請者から営業許可の申請があったときは、第2 2に規定する簡易な調理であることを確認する。

ウ 県内の保健所設置市において営業許可を受けた施設については、県内の区域における営業許可を受けたものとみなし取り扱うものとする。

エ 申請者は、他県に施設保管場所がある場合は、主たる営業区域を管轄する保健所において営業許可の申請を行い、許可を受けること。

オ 営業者は、施設保管場所等に変更が生じた場合は、速やかに営業許可を受けた保健所へ、変更の届出を行うこと。

(2) 営業許可申請書

申請者は、営業許可申請書に次のとおり記載する。

ア 営業許可業種の備考欄に、屋内で営業する場合は「露店営業（屋内）」、屋外で営業する場合は「露店営業（屋外）」と記載する。

イ 施設の所在地欄には、施設保管場所の住所に続けて（ ）内に「施設保管場所」と記載する。この際、他県に施設保管場所がある場合は、施設保管場所に代えて主たる営業場所の住所を記載し、続けて（ ）内に「主たる営業場所」と記載する。また、これらの記載に続けて、（ ）内に「愛知県内一円」と記載する。

例：〇〇〇〇（施設保管場所）（愛知県内一円）

ウ 主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装欄には、取扱食品 1 品目を記載する。

エ 営業許可申請書には、「施設の構造及び設備の概要」（様式第 1 号）を記載し、添付する。

（3）営業許可証

ア 保健所は、営業許可証に次のとおり、記載する。

（ア）施設の所在地欄は、申請書の施設の所在地欄の記載内容とおりに記載する。

（イ）許可条件欄として、「露店営業（屋内）に限る」又は「露店営業（屋外）に限る」の条件を付す。

イ 営業者は、愛知県食品衛生規則第 2 条第 2 項に基づき、交付された許可証又は標札を施設に掲示すること。標札を掲げる場合にあっては、許可証を施設に備え置くこと。

3 臨時営業

（1）営業許可

ア 保健所は、申請者から営業許可の申請があったときは、第 2 3 に該当する簡易な調理であることを確認する。

イ 臨時営業の許可を受けた者が、当該施設を解体・撤去し、改めて同一場所において当該施設を復元して営業をしようとする場合は、新たな営業許可を必要とする。

（2）営業許可申請書

申請者は、営業許可申請書に次のとおり記載する。

ア 営業許可業種の備考欄に「臨時営業」と記載する。

イ 備考欄に 1 か月以内の営業期間を記載する。なお、営業期間は催事等における調理行為の実施期間とする。

ウ 営業許可申請書には、食品取扱関係施設調査票（様式第 2 号）を記載し、添付する。

（3）営業許可証

保健所は、営業許可証に次のとおり、記載する。

ア 有効期限は、申請書に記載された営業期間の終期のとおりとする。

イ 許可条件欄に「臨時営業に限る」の条件を付す。

4 短期営業

（1）営業許可

短期営業の許可を受けた者が、当該施設を解体・撤去し、改めて同一場

所において当該施設を復元して営業をしようとする場合は、新たな営業許可を必要とする。

(2) 営業許可申請書

申請者は、営業許可申請書に次のとおり記載する。

- ア 営業許可業種の備考欄に「短期営業」と記載する。
- イ 備考欄に3か月以内の営業期間を記載する。なお、営業期間は催事等における飲食提供行為の実施期間とする。
- ウ 営業許可申請書には、食品取扱関係施設調査票（様式第2号）を記載し、添付する。

(3) 営業許可証

保健所は、営業許可証に次のとおり、記載する。

- ア 有効期限は、申請書に記載された営業期間の終期のとおりとする。
- イ 許可条件欄に「短期営業に限る」の条件を付す。

第6 監視指導

自動車による営業及び露店営業については、その営業の特殊性から、広域的な監視指導が必要とされるので、営業許可事務を担当した保健所及び営業区域を管轄する保健所が十分な連携を図ること。

第7 行政処分

自動車による営業及び露店営業について、行政処分が必要な場合には、当該施設を許可した保健所長が行政処分を行う。

ただし、営業許可の取消し、禁停止、施設の改善命令以外の措置については、現に食品衛生監視員に監視を行わせた保健所長も行うことができるものとする。この場合、措置内容について営業許可事務を担当した保健所長あてに文書等で通知する。

なお、当該施設の営業を許可した保健所長が保健所設置市の保健所長の場合は、生活衛生課へ報告すること。

第8 参考

自動車、テント及びパーテーション等による施設を用いて食品衛生法（昭和22年法律第233号）第57条第1項に規定される営業を行う営業者は、施設保管場所又は主たる営業場所を管轄する保健所に、営業の届出を行うこと。

附 則

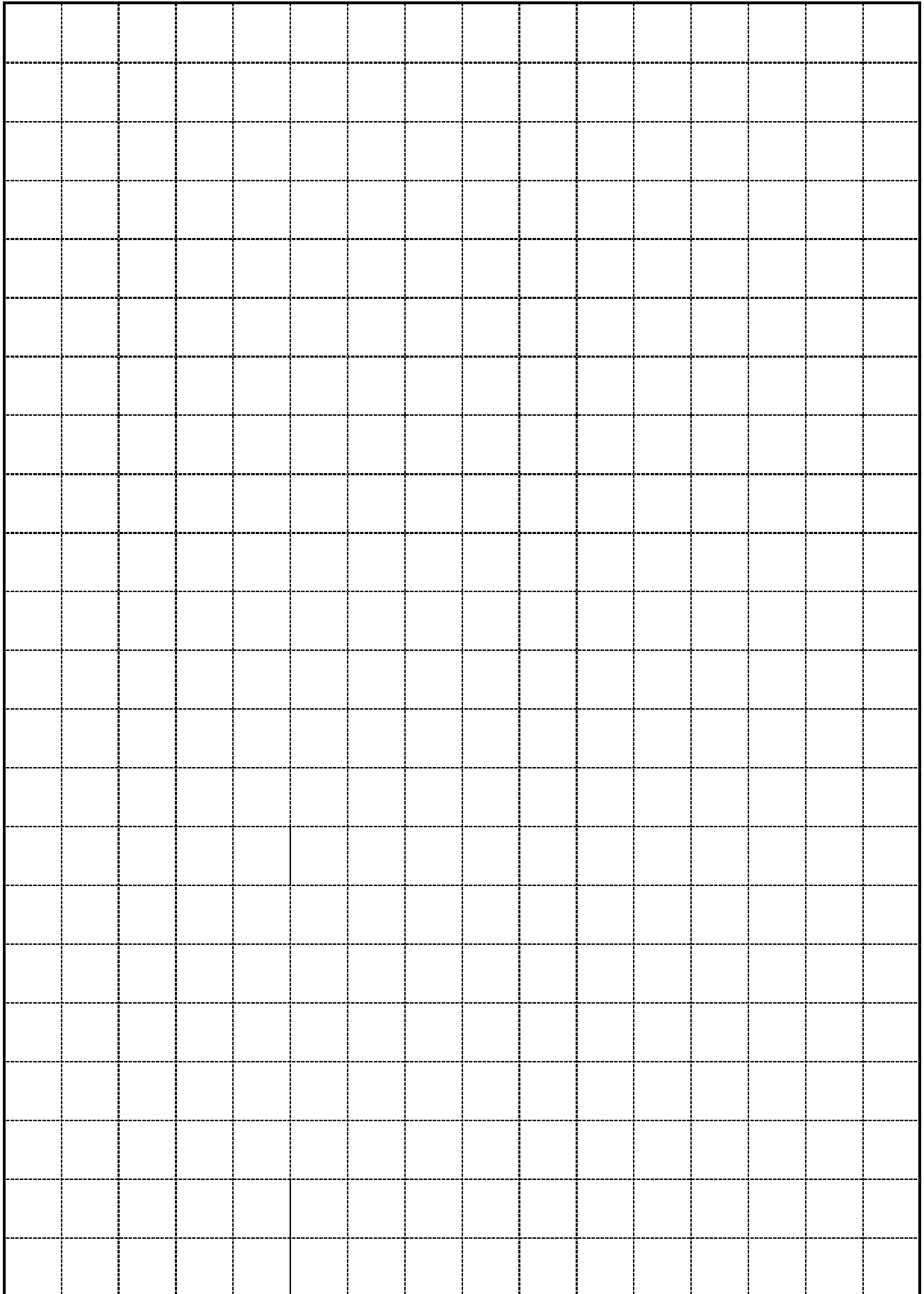
この要領は、令和3年6月1日から施行する。

様式第1号

施設の構造及び設備の概要	
1 施設の形態	屋台式（天幕張り、よしず張り）、 組立式、 ひき車式、 自動車（登録番号 ） その他（ ） 屋内・屋外の別（ 屋内 ・ 屋外 ） 間口 m 奥行 m
2 施設の構造	ビニール張り、布張り、トタン張り、 その他（ ）
3 手洗い・洗浄用給水設備	合成樹脂性タンク、その他（ ） 蓋付、 水栓付 容量 リットル 個
4 食品保存設備	クーラーボックス、その他（ ） 個数 個
5 手洗い・排水設備	貯留槽、その他（ ）
6 消毒薬	アルコール、その他（ ）
7 廃棄物容器	蓋付容器、その他（ ） 個数 個
8 用水の種類	上水道水、その他（ ）

取扱食品確認欄 (保健所使用欄)	<input type="checkbox"/> ※申請者のチェックは不要です
---------------------	--

施設の構造及び設備を示す図面（1コマ メートル）



※図面の添付がない場合は、この面に記載すること。

食品取扱関係施設調査票

No.

出店者	住所	
	氏名	電話
食品衛生責任者 (業務従事責任者)※		電話

※業務を代行する方がある場合は会社名及び担当者名をご記入下さい。

1 取扱食品等 (出店期間 月 日 ~ 月 日)

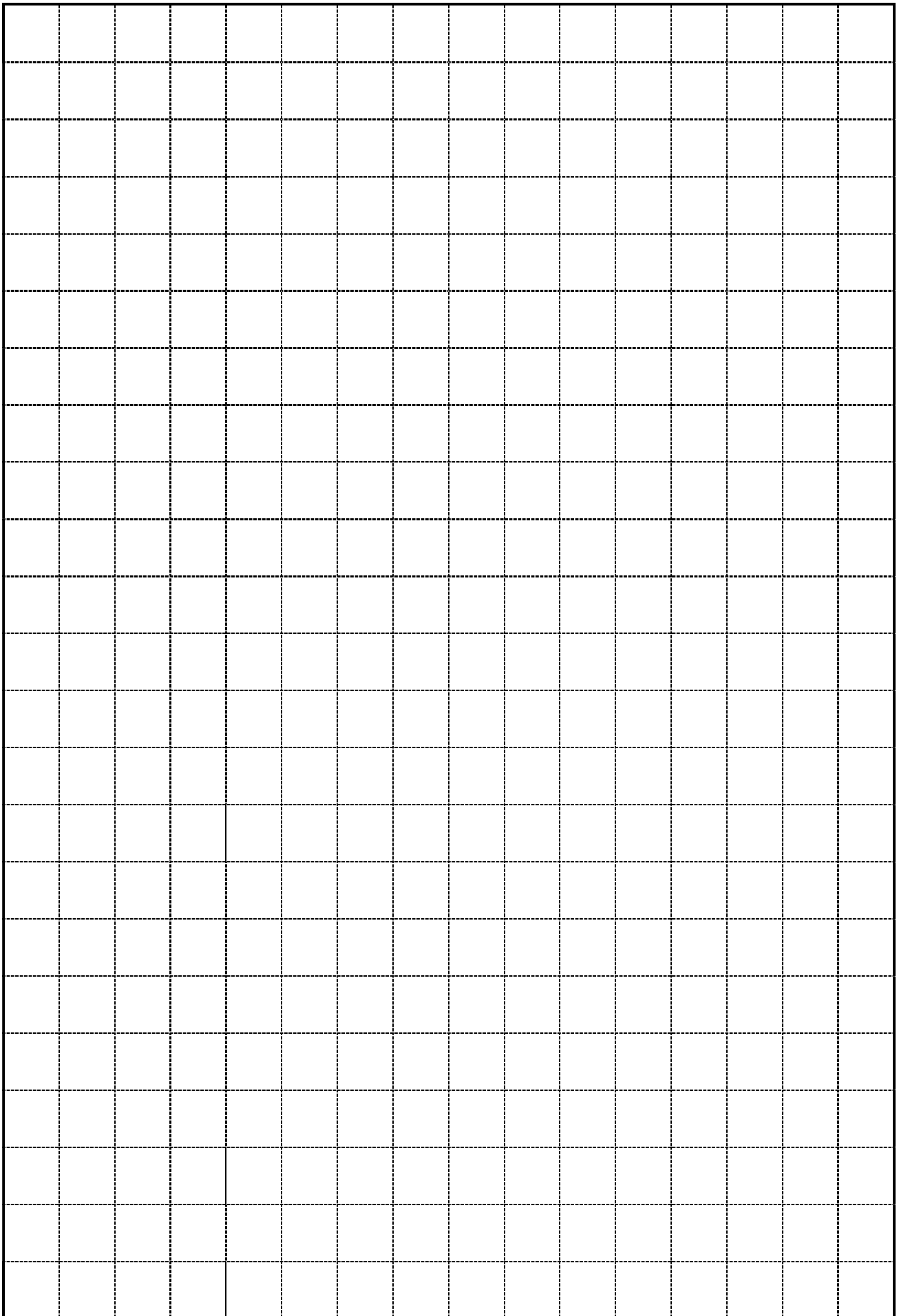
取扱食品等	(調理等を行う場合) 原材料の形態から提供までの方法 (販売のみを行う場合) 食品の保管及び陳列の方法※	最大取扱 予定数量 / 1日	試食の 有無
			有・無
			有・無
			有・無
			有・無
			有・無
			有・無
			有・無

※弁当類については製造所、搬入時間、搬入方法を記載してください。

2 施設及び設備関係

施設の構造	プレハブ・テント・その他 ()		
給水	水容量：水道直結・約40ℓ・約80ℓ・約200ℓ・約 ℓ (水道直結でない場合) 用水タンクの個数： ℓ 個		
手洗い設備	水道直結・流水式タンク・洗浄剤・消毒剤・その他 ()		
食品保管設備	冷蔵庫(個)・冷凍庫 (個)・アイスボックス(個)・その他		
洗浄設備	シンク(槽) ・ 食洗機 (個)		
換気設備	強制換気・自然換気	使用食器	使い捨て容器・その他
排水	下水直結・その他()	廃棄物容器	ふた付容器(個)・その他

3 施設の構造及び設備を示す図面 (1 コマ メートル)



※図面の添付がない場合は、この面に記載すること。

露店営業・臨時営業・短期営業（飲食店営業）の施設基準

営業の区分	施設の構造	物理的な区画※1	床※2	給水（手洗い・洗浄用）	手洗い設備※4		洗浄設備	排水※7	冷蔵・冷凍設備※8	換気設備※9	廃棄物容器（蓋付）
				水容量等※3	シンク	洗浄・消毒※5	シンク※6				
露店営業	屋外	耐水性テント等	4方	18ℓ以上	必要	(洗浄剤)消毒液	-	貯留槽	氷・ドライアイス	-	必要
	屋内	パーテーション等	3方								
臨時営業	屋外	耐水性テント等	4方	約40ℓ以上 約80ℓ以上 上水道直結又は約200ℓ以上 (営業内容による)	必要	洗浄剤消毒液	給水が約80ℓ以上で器具・容器の洗浄を行う場合又は上水道直結若しくは約200ℓ以上の場合は1槽以上	貯留槽	氷・ドライアイス	-	必要
	屋内	パーテーション等	3方								
短期営業	屋外	プレハブ等	室	上水道直結	必要	洗浄剤消毒液	2槽以上	下水へ排水	電気冷凍・冷蔵庫	必要	必要
	屋内	パーテーション等	3方								

- 注) ※1 耐水性テント等及びパーテーション等構造の前面は、カウンター（前面幕省略可）とすることができる。
また、短期営業（屋内）において、取扱食品・施設の状況等を踏まえ、必要に応じて、前面等にパーテーション等を追加するものとする。
- ※2 原則として、不透水性材料（ビニールシート等）とする。
また、粉塵混入等の危害がないと判断できる場合、斟酌することができる。
- ※3 給水設備は、飲用に適する水を供給できること。
- ※4 露店営業、臨時営業のシンクは、食品衛生上の支障がない場合、貯留槽で代用することができる。
※5 消毒液はアルコール又は逆性石けん等、洗浄剤は液体せっけん等とする。
- ※6 短期営業のシンクは、原材料及び器具・容器の洗浄のうち、どちらか又は両方の取扱いが極めて少ない場合、1槽で兼ねることができる。
また、器具・容器の洗浄設備は、食洗機に代えることができる。
- ※7 排水設備は、給水量に応じて適切に排水できること。
- ※8 冷蔵・冷凍設備は、常温品のみを取扱う場合、適用しないことができる。
また、臨時営業において、取扱食品・取扱量等を踏まえ、必要に応じて、電気式冷凍・冷蔵庫を設置するものとする。
- ※9 短期営業（屋内）の換気設備は、建物の換気設備により対応できる場合、斟酌することができる。

短期営業（食肉販売業）の施設基準

営業	施設の構造	物理的な区画※ ₁	床	給水（手洗い・洗浄用）	手洗い設備		洗浄設備	排水※ ₅	冷蔵・冷凍設備	換気設備※ ₆	廃棄物容器（蓋付）
				水容量等※ ₂	シンク	洗浄・消毒※ ₃	シンク※ ₄				
食肉販売業	屋外	プレハブ等	室	上水道直結	必要	洗浄剤 消毒液	2槽以上	下水へ排水	電気冷凍・冷蔵庫	必要	必要
	屋内	パーティション等	室								

- 注) ※1 屋内営業で処理を行わない場合、室を3方とすることができる。
 ※2 給水設備は、飲用に適する水を供給できること。
 処理を行わない場合、水容量は取扱量に応じて約40ℓ以上、約80ℓ以上又は約200ℓ以上とすることができる。
 ※3 消毒液はアルコール又は逆性石けん等、洗浄剤は液体せっけん等とする。
 ※4 シンクは、原材料及び器具・容器の洗浄のうち、どちらか又は両方の取扱いが極めて少ない場合、1槽で兼ねることができる。
 ※5 排水設備は、給水量に応じて適切に排水できること。
 ※6 屋内営業の換気設備は、建物の換気設備により対応できる場合、斟酌することができる。

短期営業（魚介類販売業）の施設基準

営業	施設の構造※ ₁	物理的な区画※ ₁	床※ ₁	給水（手洗い・洗浄用）	手洗い設備※ ₃		洗浄設備	排水※ ₆	冷蔵・冷凍設備※ ₇	換気設備※ ₈	廃棄物容器（蓋付）
				水容量等※ ₂	シンク	洗浄・消毒※ ₄	シンク※ ₅				
魚介類販売業	屋外	プレハブ等	室	上水道直結	必要	洗浄剤 消毒液	2槽以上	下水へ排水	電気冷凍・冷蔵庫	必要	必要
	屋内	パーティション等	室								

- 注) ※1 屋外営業で処理を行わない場合、プレハブ等を耐水性テント等、室を4方とすることができる。この場合、原則として、不透水性材料（ビニールシート等）の床を設置するものとするが、粉塵混入等の危害がないと判断できる場合は、斟酌することができる。
 また、屋内営業で食品衛生上の支障がない場合、室を3方とすることができる。
 ※2 給水設備は、飲用に適する水を供給できること。
 処理を行わない場合、水容量は取扱量に応じて約40ℓ以上、約80ℓ以上又は約200ℓ以上とすることができる。
 ※3 シンクは、処理を行わない場合、貯留槽で代用することができる。
 ※4 消毒液はアルコール又は逆性石けん等、洗浄剤は液体せっけん等とする。
 ※5 シンクは、原材料及び器具・容器の洗浄のうち、どちらか又は両方の取扱いが極めて少ない場合、1槽で兼ねることができる。
 また、処理を行わない場合、斟酌することができる。
 ※6 排水設備は、給水量に応じて適切に排水できること。
 ※7 冷蔵・冷凍設備は、処理を行わない場合、氷・ドライアイスとすることができる。
 ※8 換気設備は、屋外営業でプレハブ等を耐水性テント等とした場合及び屋内営業で建物の換気設備により対応できる場合、斟酌することができる。

「露店営業」において簡易な調理により取り扱うことができる食品

甘酒、アメリカンドッグ、イートポテト、いか焼、潮汁、うどん（冷しうどんを除く。）、お好み焼、おでん、おやき、貝汁、からあげ、関東煮、ぎょうざ、串かつ、串焼き、五平餅、コロケ、さつまスティック、しゅうまい、酒精飲料、しるこ、スノーボール、清涼飲料水（ホット、アイス）、ぜんざい、雑煮、そば（ざるそば、冷やしそばを除く。）、たこ焼、チーズボール、チヂミ、中華そば（冷し中華を除く。）、でんがく、どて煮、豚汁、煮するめ、春巻き、広島焼き、フライドポテト、フレンチドッグ（フランクフルト）、ポテト、ホルモン焼、味噌汁、焼貝、焼魚、焼そば、焼鳥、焼肉、焼餅、野菜炒め、野菜の素揚げ、リング焼き

あめ細工、あんまき、大判焼、果実飴、果実チョコ、カステラ焼、カルメラ焼、クレープ（チョコレート、あん類及びジャム類に限る）、穀物膨脹菓子（砂糖等で調味したもの）、しんこ細工、せんべい焼、たい焼、たません、チュロス、ドーナツ、べっこう飴、みたらしだんご、ワッフル、わらび餅

加熱品	
工程	内容
原材料	<ul style="list-style-type: none"> ・流通品又は許可施設等の衛生的な施設で下処理された原材料を使用すること。ただし、半製品又は既製品を使用する場合は、流通品を使用すること ・食肉を使用する場合、一口大程度までの大きさであること
加熱	<ul style="list-style-type: none"> ・施設では原材料のカット、細切、成型、串打ち等の下処理を行わないこと ・一度の加熱工程で調理が終了し、速やかに提供する食品であること（茶葉、コーヒー豆等を熱湯抽出する加熱飲料を含む）
加熱後	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱後は簡易な調味、トッピング以外の行為を行わないこと ・調味は常温保存が可能な調味料を使用すること ・トッピングは簡易なものであって、衛生的に取り扱える量及び種類であること ・調味、トッピングは衛生的な器具を用いて行うこと ・茶葉、コーヒー豆等を熱湯抽出した加熱飲料に氷を入れる場合、氷雪製造業で製造された氷を使用し、氷は衛生的な器具で取り扱うこと
容器	使い捨て容器を使用すること
機器	使用する器具は洗浄が簡易に行えるものであること

非加熱飲料及びかき氷	
工程	内容
原材料	<ul style="list-style-type: none"> ・飲料は流通品を使用すること。ただし、許可施設等で、茶葉、コーヒー豆等を水又は湯で抽出し、冷却したものは流通品に含むこと ・乳及び乳飲料を使用しないこと ・かき氷に使用する氷は氷雪製造業で製造されたものを使用すること
分注・削氷	<ul style="list-style-type: none"> ・施設では分注又は削氷以外の調製を行わないこと ・飲料は直接容器に分注し、速やかに提供すること ・飲料に氷を入れる場合は、氷雪製造業で製造された氷を使用し、氷は衛生的な器具で取り扱うこと ・かき氷は、衛生的な機器を用いて削氷し、速やかに提供すること
分注・削氷後	<ul style="list-style-type: none"> ・分注・削氷後は簡易な調味以外の行為を行わないこと ・調味は常温保存が可能な調味料を使用すること ・調味は衛生的な器具で行うこと
容器	使い捨て容器を使用すること
機器	使用する器具は洗浄が簡易に行えるものであること

※米飯類は冷凍食品等の既製品に限ること