

東京都板橋区移動営業（引車）取扱要綱

（平成 12 年 4 月 24 日区長決定）

最終改正 令和 3 年 6 月 8 日

（目的）

第 1 条 この要綱は、移動営業（引車）による営業について、食品衛生法施行条例（平成 12 年東京都条例第 40 号。以下「条例」という。）第 3 条ただし書の規定に基づき知事がしんしゃくできる場合の施設基準及び営業許可の取扱い等を定め、もって当該営業による食品の危害発生の防止を図ることを目的とする。ただし、この要綱に定めた基準に合致すれば許可するが、この形態は簡易な施設での営業形態であり、衛生上好ましいものではないため、可能な限りにおいて、固定店舗又は食品営業自動車に業種変更するよう指導する。

（定義）

第 2 条 この要綱において次の各項に掲げる用語の定義は、それぞれ以下に定めるところによる。

- （1）移動営業（引車）とは、引車に必要な設備を搭載し、人力により随時移動しながら、食品を調理し、これを客に飲食させる営業を言う。
- （2）仕込みとは、食品を移動営業（引車）における簡単な調理により提供することができる状態又は形状に加工することをいう。
- （3）仕込場所とは、仕込みを行い、器具等の洗浄又は消毒をし、給水タンクに給水し、若しくは食品又は容器包装等を保管するための施設をいう。

（対象）

第 3 条 この要綱において対象となる者は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 55 条に基づく営業を営もうとする者であって、条例第 3 条ただし書の規定により、知事が衛生上支障がないと認めた、飲食店営業（移動）を行う者とする。

（公衆衛生上必要な措置の基準）

第 4 条 営業者は、法第 51 条第 2 項の規定により、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 に規定する基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

2 移動営業（引車）の特殊性を踏まえ、特に以下の点に留意するよう指導すること。

- （1）施設の補修及び水の補充に努めること。
- （2）食器具類は、常に清潔に保つこと。
- （3）営業場所で使用する食器類は、1 回限りの使用とし、食器の洗浄を行う場合は、仕込場所で衛生的に行い、営業場所で行わないこと。
- （4）客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- （5）給水タンクは、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

また、給水タンクからは、常に飲用に適する水が供給されること。

- （6）営業場所では、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡易な調理加工に限ることとし、仕込み

は営業場所で行わず、仕込場所で行うこと。

(施設基準)

第5条 条例別表第2に定めるとおりとし、飲食店営業の基準を適用するものとする。ただし、移動営業(引車)の特殊性を踏まえ、次に掲げる事項については、各号の定めるところによる。

- (1) 条例別表第2中第1の2の規定、第1の3のハ及びニにおける床に係る規定、第1の3のイ、ヲ及びタの規定並びに第1の4のトの規定は適用しない。
- (2) 条例別表第2中第1の1並びに第1の3のヘ、チ、リ及びレの規定にかかわらず、次のとおりとする。

ア 施設

屋根、側壁及び人力により移動できる機能を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであって、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること。

イ 洗浄設備

器具類を洗浄するのに便利な洗浄設備及び手洗設備を設けること。

洗浄設備及び手洗設備は兼ねることも可能とする。

ウ 手指の消毒

手指を消毒するため消毒用の薬品を入れた容器を設けること。

エ 給水設備

蛇口のついた容量 18 リットル以上の有蓋の容器を有し、使用する水は飲用に適する水であること。

オ 排水設備

排水を衛生的に処理するための容器を設けること。

(取扱食品)

第6条 取扱食品は、次に掲げる食品に限るものとし、1施設につき、1品目の取扱いとし、その場での調理は、工程の簡易なもので、提供直前に加熱処理が行われるものに限ること。ただし、生もの(さしみ、すし等)、米飯類及び生クリームを取り扱わないこと。

- (1) おでん(みそおでんを含む)
- (2) 焼きとり
- (3) 焼き貝
- (4) いか焼き
- (5) たこ焼き
- (6) お好み焼き
- (7) ラーメン
- (8) 焼きそば
- (9) 今川焼き(たい焼き、大判焼き及び黄金焼きを含む。)

(10) 焼き餅（しょう油、のり及びきな粉等を付けたものを含む。）

（営業許可手続）

第 7 条 営業許可の申請は、営業許可申請書（東京都板橋区食品衛生法施行細則（昭和 50 年板橋区規則第 25 号）別記第 3 号様式により行わせること。

2 許可の申請に当たっては、主たる営業地及び取扱品目を申請させること。

なお、その取扱品目を許可条件として記入すること。

3 営業許可は、区内に主たる営業地を有する申請者に対して行うものとする。ただし、やむを得ない場合は、営業地にかかわらず区内に住所地を有する申請者に対して行うことができるものとする。

4 保健所長は、許可に当たり営業施設の検査を行うこと。

5 許可有効期限は 5 年間とする。

6 都内の他保健所長の許可を得たものは当該保健所長の許可を得たものとする。

7 営業許可書は、営業中常に確認できるよう、営業者に対し、許可書を掲示又は携帯させること。

（監視指導等）

第 8 条 保健所長は、食中毒等の事故を未然に防止するため、必要に応じて、一斉検査等を行わせ、公衆衛生上必要な措置の基準及び施設基準に基づく点検や、取扱食品、従事者の健康状態、食器、器具等の検査を実施するものとする。

2 営業形態の特殊性に鑑み、次の点についても指導するものとする。

(1) 営業の場所、時間等については、関係法令に違反しないようにすること。

(2) 近隣に迷惑な行為をせず、また、客にもさせないこと。

（手数料）

第 9 条 東京都板橋区手数料条例（平成 12 年板橋区条例第 10 号）によるものとする、

付 則

1 この要綱は、平成 12 年 4 月 24 日から施行する。

2 この要綱の施行期日前に許可を受けたものにあつては、その有効期間満了日までは、なお従前の例によるものとする。

付 則

1 この要綱は、平成 18 年 4 月 14 日から施行する。

2 この要綱の施行期日前に許可を受けたものにあつては、その有効期間満了日までは、なお従前の例によるものとする。

付 則

1 この要綱は、決定した平成 21 年 5 月 29 日から施行する。

- 2 この要綱の施行期日前に許可を受けたものにあつては、その有効期間満了日までは、なお従前の例によるものとする。

付 則

- 1 この要綱は、令和 3 年 6 月 8 日から施行する。
- 2 この要綱の施行の際、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営業を行うことができることとされた者については、なお従前の例により営業することができる。