

- 自動車による飲食店営業について②

【調整事項関係】

他の自治体の営業許可で営業を行うことを認めていない自治体

- 認めていない理由として、要望がないことのほか、①違反判明時に主体となる自治体が決まらない、②行政処分をする自治体が決まらない等、都道府県間での監視指導の調整に関することが挙げられていた。

特定の都道府県間または同一の都道府県において営業を認めた自治体

- ①違反等を発見した場合の通報体制等の構築については、33例のうち18例の自治体で取り決めていた。
また、②営業の禁停止などの行政処分をする自治体については、33例中33例全ての自治体が、許可自治体が営業の禁停止処分を行うこと、と取り決めていた。
- 営業者に関する情報の共有については、情報共有を行っていないと回答した自治体が33例中17※例であった。

※ 依頼があれば情報共有すると回答した自治体を含む

➡ 今後、自動車を用いた営業に関する監視指導時の実態等を個別に確認し、標準的な方策を検討していく。

【施設基準関係】

<条例と参酌基準の差異>

- 各県で規定している条例の条文について、47都道府県のホームページを確認したところ、参酌基準と全く同じ基準としていたのは44自治体であり、一部異なる基準としていたのは3自治体であった。
- 施設基準の運用について、一部の自治体においては条例と参酌基準の規定は同じものの、運用上の取り扱いが異なっていた。こうした自治体では、運用上の取り扱いについて調整が可能と考えられる。

自動車営業による飲食店営業について

前提

- 飲食店営業は公衆衛生に与える影響が著しい営業であることから、飲食店営業を行おうとする者は、法第55条第1項に基づき、都道府県知事等の許可が必要。
- その際、固定施設において調理した食品を提供しようとする者に対して、施設の所在地を管轄する都道府県知事等が許可を与えることとしている。
- また、自動車において調理した食品を提供しようとする者に対しては、原則、営業地を管轄する都道府県知事等が許可を与えることとしている。
- 飲食店営業に係る違反判明時の体制については、法違反が疑われる事案や、有症苦情等を探知した場合には、通報を受けた保健所、施設を管轄する保健所等で連携して、調査を行うことにより、原因食品及び原因施設を特定するとともに、施設の衛生管理の状況や営業の状況等を踏まえ、必要に応じ、行政処分等が行われている。

自動車による飲食店営業の特性

- 固定施設においては、営業施設が特定されているため、法違反等を探知してから、迅速に原因食品及び原因施設の特定を行うことが可能。
- 一方で、自動車による飲食店営業については、営業施設が移動するため、法違反等を探知してから、原因食品及び原因施設を特定することが困難。
このため、自動車による飲食店営業については、固定施設と同様の水準で必要な指導等を行えるよう、体制を構築することが重要である。
- そのため、「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日生食発1227第2号）では、都道府県等の間で監視指導の方法、違反判明時の通報体制等の調整を行っていることを前提に、1つの営業許可で、複数の都道府県間等の地域を越えて営業を行うことを可能としている。

自動車を用いた飲食店営業の実態に関するアンケート調査における 他の自治体の営業許可で営業を認めた場合の自治体間の調整に関する調査結果概要

- 他の自治体の営業許可で営業を認めた自治体（特定の都道府県間または同一の都道府県のいずれも含む。）においては、
 - ・ 違反判明時の通報体制について、違反等の通報を受けた自治体で指導し、その後、許可自治体へ通報するという回答が33例中18例であった。
 - ・ 営業の禁停止などの行政処分については、許可した自治体が行うという回答が33例中33例であった。
- また、営業者に関する自治体間の情報共有については、33例中、16例で営業者に関する情報共有が行われていた一方で、情報共有を行っていないと回答した自治体（※）が17例であった。

		同一都道府県内の他の自治体の営業許可で同一都道府県内 は営業を認めた（32例）		特定の都道府県の間で営業を認めた（1例） →大阪府／和歌山県
自治 体 間 で の 取 り 決 め	違反判明時の通報体制 ※22自治体から提供された文書より	違反等の通報を受けた自治体で指導し、その後、 許可自治体へ通報	17	違反等の通報を受けた自治体で指導し、その後、 許可自治体に通報
	営業の禁停止などの行政 処分をする自治体	許可自治体が営業の禁停止処分を行う ※ 営業の禁停止以外の廃棄命令、回収命令等 の行政処分は許可自治体以外の自治体でも可 能と3自治体が回答	32	許可自治体が営業の禁停止処分を行う
	営業者の情報に関する自 治体間の共有	情報共有をしている 共有事項：営業者名、営業者住所、屋号、車両 番号 ※これらに加え、自動車の保管場所、仕込み場 所、営業場所を共有している自治体があった。	15	情報共有をしている 共有事項：営業者名、営業者住所、屋号、車両番 号 ※その他：施設の図面等、関係自治体からの求め に応じて共有
		情報共有をしていない ※依頼があれば情報共有すると回答した自治体 を含む。	17	

実態調査を踏まえた課題と対応案について

課題1 違反時判明時に主体となる自治体、行政処分を行う自治体に関する取り決めについて	対応案
○ 他の自治体の営業許可で営業を行うことを認めていない理由として、複数の自治体から以下の内容があがった。 ・違反判明時に主体となる自治体が決まらない。 ・行政処分を行う自治体が決まらないこと。	○ 他の自治体の営業許可で営業を認めた自治体(特定の都道府県間または同一の都道府県のいずれも含む。)においては、多くの自治体が以下の取り決めを行っていたことから、これらを自治体間の調整時の参考として、以下を周知することを検討してはどうか。 ・違反判明時の通報体制について、違反等の通報を受けた自治体で指導し、その後、許可自治体へ通報する。 ・営業の禁停止などの行政処分について、許可した自治体が行う。
課題2 違反等を探知するための体制構築について	対応案
○ 情報共有を行っていないと回答した自治体(※)が17であり、法違反を探知してから迅速に原因施設の特定を行うことが困難であることが懸念される。 (※) 依頼があれば情報共有を行っているとは回答した自治体を含む。 ○ また、現状、営業場所の共有については4例回答があったものの、詳細を確認したところ「〇〇県内一円」等、大まかな情報しか把握できていないため、法違反を探知してから迅速に原因施設の特定を行うことが困難であることが懸念される。	○ 自動車による飲食店営業について固定施設と同様の水準で必要な指導等を行うことができるよう、一定のルールを検討してはどうか。

自動車を用いた飲食店営業に係る都道府県の施設基準について

- 各県で規定している条例の条文について、47都道府県のホームページを確認したところ、参酌基準と全く同じ基準であったのは44自治体であり、一部異なる基準としていたのは3自治体であったが、複数の地域で営業することについて都道府県等の調整を困難にする内容ではないと考えられる。
- 施設基準の運用について、一部の自治体においては条例と参酌基準の規定は同じだが、運用上の取り扱いが異なっていた。こうした自治体では基準自体は同じであるため、運用上の取り扱いについて調整が可能と考えられる。

条例と参酌基準とで一部異なる内容がある（3例）

参酌基準と異なる記載		(参考)参酌基準の記載	異なる記載の概要
例1	飲食店営業及び菓子製造業のうち、自動車において調理又は製造をする場合にあっては、3の項(4)、(9)、(12)及び(16)の基準を適用しない。	令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあっては、第三号二、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。	自動車営業の対象に飲食店営業のほか「菓子製造業」がある。 ➡当該自治体に聞き取りを行い、地域の実情を踏まえ、設けている基準であることを確認した。
例2	政令第35条各号に掲げる営業に共通する施設の基準 省令別表第19で定める基準(同条第4号に掲げる営業のうち、自動車において当該営業をするものにあっては、同表第3号二、リ、ヲ及びタで定める基準を除く。)をもって、その基準とする。この場合において、同表第3号チで定める基準(同条第1号及び第4号に掲げる営業のうち、自動車においてこれらの営業をするものに係る部分に限る。)中「水栓は」とあるのは「水栓は必要に応じて」と、同表第5号ホ(2)及びヘ(2)で定める基準中「冷蔵」とあるのは「必要に応じて冷蔵設備」と、同号ホ(4)で定める基準中「備える冷凍室及び保管室」とあるのは「有する冷凍設備を備えた当該製品の保管をする室又は場所」とする。	従業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。	手洗設備の水栓の再汚染を防止する構造について、自動車営業については「必要に応じ」とある。 ➡「必要に応じ」とあるとおり、都道府県等の間で調整可能である。
例3	自動車において調理をする場合にあっては、 <u>使用目的及び業務能力に応じた十分な量の水を供給し、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。</u>	自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。 (1) 簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、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。 (2) 比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、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。 (3) 比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、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。	給水量、配水量に関して、水の量を記載していない。 ➡条例に記載はないものの、給水量及び配水量に関しては参酌基準に沿った運用がなされている。

条例と参酌基準の規定に差異はないが、運用上の取り扱いが異なる場合がある

- * 1 作業場の広さ：調理従事者が立って作業可能な調理場の高さを求めている（回答数：2）
- * 2 ねずみ及び昆虫の侵入防止：食品の提供口へ網戸等の設置を求めている（回答数：2）
- * 3 作業区画の間仕切り：調理を行わない運転席と調理場との区画の間仕切りを求めている（回答数：1）
- * 4 洗浄設備：手洗い設備と食品等の洗浄設備の兼用を可能としている（回答数：2）
- * 5 給水・廃水設備：タンクの容量について、取扱可能な食品の数や工程の考え方が異なる（回答数：6）