

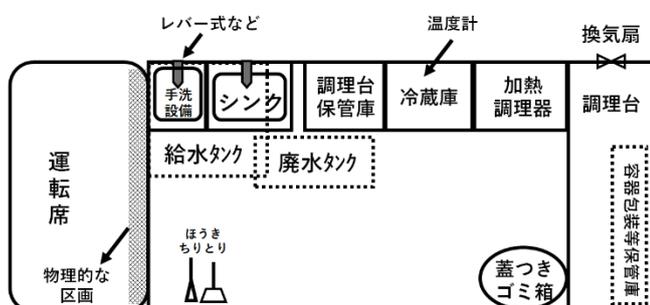
自動車営業を行うにあたって

自動車の車内に設備を設け、車内で食品の調理及び提供等を行う場合は、以下の設備基準と取扱品目を確認してください。

1. 自動車営業 営業設備比較表（表1）

		I型（40型）	II型（80型）	III型（基本型）
設備基準	手洗設備	流水受水槽式洗浄設備 （衛生上支障がない場合に限り、洗浄設備と兼用可）		流水受水槽式洗浄設備 （洗浄設備と兼用不可）
	手指再汚染防止	手指の再汚染を防止する構造の水栓（レバー式、踏込式、センサー式、ボタン式） ・洗浄設備の水栓と兼用不可・コック式は認めない。		
	洗浄設備	必要に応じた数（1槽は必須）。なお、一つの水栓を複数の受水設備で共有する首振り型水栓は不可（手洗設備と洗浄設備を兼用する場合を除く。）		
	給湯設備	必要に応じて設置		
	冷蔵設備	温度計を設置し、営業時間を通じて10℃以下（冷凍の場合は-15℃以下）の温度で保冷可能な機能を有すること。		
	給水量	40L	80L	200L
	廃水設備	給水量以上の容量があり、廃水の流出が防止でき、洗浄が容易にできる構造		
	食品保管設備	プラスチックケース、クーラーボックス等		
	その他	廃棄物容器（蓋つきゴミ箱等）・作業着、帽子・清掃用具（ほうき、ちりとり等）		
営業内容の制限	取扱可能食品	1工程の食品のみ取扱可	2工程までの食品を取扱可	3工程以上の食品を取扱可
		（裏面の2. 工程数参照）		
	品目数	単一品目のみ（裏面の3. 品目数参照）	複数品目取扱可	
	リスクリスト 200L	以下のことはできません a. 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する b. 食品を洗浄する （車内で調理の工程として行うものをいい、炊飯のため車内で行う洗米を含む。 なお、一時的又は緊急的な洗浄については、全ての営業の種類において実施することができる。） c. 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う d. 加熱前の食肉をカット、加工成形する e. 食品の水さらし、水冷する （茹でた麺を流水で締める等、水を使った冷却を行うものをいう。） f. 洗浄が必要な部品を複数有する器具（飲食器及び割ほう具を除く。）を洗浄する （なお、一時的又は緊急的な洗浄については、全ての営業の種類において実施することができる。）		—
	リスクリスト 80L	以下のことはできません a. 生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。）を非加熱のまま提供する （カット済みの市販品又は適切な許可・届出が行われた施設においてカットが行われたものを、そのまま盛り付ける又は他食品と組み合わせ最終提供品を加工成形する場合を含む。） b. 野菜・果物（カット済みの市販品等を除く。）を非加熱のまま提供する （洗浄、皮むき、カット等の必要な処理が行われた状態で販売されている市販品又は適切な許可・届出が行われた施設において洗浄、皮むき、カット等の必要な処理が行われたものを、そのまま盛り付ける又は他食品と組み合わせ最終提供品を加工成形する場合を除く。） c. 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する		—

◆自動車設備例



許可申請の方法等は、右の2次元コードから堺市ホームページを参照ください。



<問合せ先>

〒590-0078

堺市堺区南瓦町 3-1

堺市健康福祉局保健所食品衛生課

TEL：072-222-9925 FAX:072-222-1406

E-mail：shokuei@city.sakai.lg.jp

2. 調理の工程数（Ⅰ型、Ⅱ型）

調理の工程とは、車内で行われる調理の一連の手順のうち、食品衛生上の危害の発生を防止するに当たり主要なものをいいます。給水・廃水タンクの容量の判定は、1日の営業における提供品目ごとの調理の工程を数え、最も工程数の多い提供品目の工程数により判定を行います。

なお、食材を炒めた後に煮る等、同一の調理器具を使用する加熱調理の工程が連続する場合は、一連の加熱調理の工程について工程数にかかわらず1工程とみなします。

また、調理の一連の手順のうち、次のリストに掲げるものは、調理の工程に該当しません。

（表2：工程非該当リスト）

<p>a. 盛り付ける （調理の一連の手順のうち、最終の手順として、提供用の容器等に最終提供品をのせる、盛り付ける又は注ぐものをいう。ただし、容器上で食品を組み合わせ最終提供品として作り上げる場合であって、組み合わせる食品に生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。）並びに非加熱のまま提供する野菜・果物及び食鳥卵を含む場合は調理の工程に該当する。）</p> <p>b. 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける （最終提供品に少量添える香味野菜や香辛料及び最終提供品の飾りや味付けのために上にのせるものをいう。ただし、香味野菜等の処理に洗浄を要する調理器具を使用する場合は除く。）</p> <p>c. 調味料（塩、砂糖、ソース等）又は粉類をかける</p> <p>d. 市販品の調味料（塩、砂糖、ソース等）及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う （調味料又は粉類のいずれかのみを用いる場合を含む。）</p> <p>e. 加熱調理する生地又は衣の調製を行う （卵を割り入れる、調味料を加えることを含む。）</p>	<p>f. お湯を注ぐ（コーヒーの抽出を含む。）</p> <p>g. 食品を加温する （チョコレートを湯煎で溶かす、レトルト食品や調製済みのスープを温める等をいう。）</p> <p>h. 具材を入れる （調理の一連の手順の中で、具材を生地等の中に投入・混ぜ込む又は生地の上にのせるなどするもののうち、加熱調理を行うものをいう。）（具材の例：たい焼きの餡、たこ焼きのたこ、カレーの具材、味噌汁の具材等）</p> <p>i. 開封する</p> <p>j. 器具に食品を投入する</p> <p>k. 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する （個包装された市販品を機器で押し出す場合（ディスペンサーアイスクリーム）及び殺菌済み原料を使用して加熱殺菌機能付きフリーザーによりソフトクリームを調理する場合に限る。）</p> <p>l. 加熱した食品の粗熱を取る</p>
---	--

（例：キッチンカー内でカレーやご飯を調製するカレーライスの場合）

手順	工程数
1. 野菜を切る	1 工程
2. 肉やカレールウを容器から出す	－（工程非該当リスト i に該当）
3. 野菜とお肉を鍋で炒める	1 工程（食材を炒めた後に煮る等、同一の調理器具を使用する加熱調理の工程が連続する場合は、まとめて1工程とみなす）
4. 鍋に水とカレールウを入れて煮る	1 工程（食材を炒めた後に煮る等、同一の調理器具を使用する加熱調理の工程が連続する場合は、まとめて1工程とみなす）
5. カレーを保温する	－（工程非該当リスト g に該当）
6. 洗米	1 工程（無洗米を使用する場合は0工程）
7. ご飯を炊飯器で炊飯	1 工程
8. ご飯を加温して保管	－（工程非該当リスト g に該当）
9. ご飯、カレーを盛り付ける	－（工程非該当リスト a に該当）
合計	合計4工程（Ⅲ型に該当）

※一次加工所でカレーを調製してキッチンカー内で保温する場合は、1～4の手順は不要です

3. 品目数（Ⅰ型）

1日の営業において、車内で行う調理の工程及び調理器具が概ね共通している最終提供品群を1品目とします。ただし、同じ最終提供品群であっても、調理の工程や調理器具が異なる場合は別品目と数えます。

また、1品目未満リスト（表3）に掲げるものについては、1品目未満（他品目と合わせて1品目）として扱いますが、1日の営業において1品目未満として扱うことができるのは、リストに掲げるもの以外の品目と合わせて提供する場合は2つまで、リストに掲げるもののみ提供する場合は3つまでとなります。

（表3：1品目未満リスト）

a. 市販飲料品（乳類を含む）又は酒類を小分け・調製・混合した飲料品 粉末清涼飲料を溶解したもの又は飲料を混合若しくは希釈したものを含む（清涼飲料水全自動調理機を使用する場合を含む。）。なお、氷を添加する場合は、氷雪製造業で製造された氷に限る。
b. かき氷（氷雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつをかけて提供するものに限る。）
c. 小分けしたアイスクリーム類及び氷菓（市販品のアイスクリーム類及び氷菓を小分けして提供するものに限る。）
d. 専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの（ディスペンサーアイスクリーム）
e. 加熱殺菌機能付きフリーザー及び殺菌済み原料を使用して調理するソフトクリーム
f. 盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品（常温で保存する食品であって、食品表示において賞味期限が明記されているものに限る。）

（例）

取扱食品	品目数
ポテトフライ＋チキンナゲット （いずれも冷凍食品をフライヤーで揚げる）	1 品目（車内で行う調理の工程及び調理器具が概ね共通しているため）
ポテトフライ＋焼き鳥	複数品目（調理器具や調理工程が異なるため）
ポテトフライ＋生ビール	1 品目（生ビールは1品目未満リスト a に該当するため）
ポテトフライ＋生ビール＋かき氷＋アイスの小分け	複数品目（1品目未満として扱うことができるのは、1品目未満リストに掲げるもの以外の品目と合わせて提供する場合は2つまでのため）