自動車による営業区域について

「神奈川県内のいずれかの自治体で**令和3年6月1日以降に営業許可を受けた営業車**については、**神奈川県内の許可を受けた自治体以外でも営業することを認める。**」という申し合わせを神奈川県内の自治体で行っています。

そのため、自動車による営業については、以下の所在地を管轄する自治体宛て申請し、許可を受ければ、神奈川県内の他自治体で営業許可を受ける必要はありません。

（1）営業車の車庫（車の保管場所）の所在地

（2）営業車を管理する事務所等の所在地（下処理用の調理施設等）

（3）営業者の住所（法人の場合は、主たる事務所の所在地）

（4）営業車の主たる営業地（（1）～（3）がいずれも県外の場合）

（1）～（4）のうち、神奈川県内に所在するものが一番小さい番号を所管する自治体宛て申請してください。

（例1）車庫が川崎市にあり、営業地が横浜市の場合　⇒　川崎市宛て申請

（例2）車庫が川崎市にあり、営業者の住所が横浜市にあり、営業地が相模原市の場合　⇒　川崎市宛て申請

（例3）車庫・事務所・住所がいずれも県外で、営業地が川崎市の場合　⇒　川崎市宛て申請

自動車の給水・廃水タンク容量について

飲食店営業、菓子製造業では、食品の取扱いの程度（調理の複雑性や品目数、食器が使い捨てか等）により、必要なタンク容量が異なります。

給水・廃水タンクの容量が40リットル程度

・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと、又は単一品目のみを取り扱うこと。

・使い捨て食器を使用すること。

給水・廃水タンクの容量が80リットル程度

・大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行うこと、又は複数品目を取り扱うこと。

・使い捨て食器を使用すること。

給水・廃水タンクの容量が200リットル程度

・大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行うこと。

・通常の食器も使用できる。

事前相談及び申請時には以下の情報を整理いただき、必要なタンク容量を検討ください。

品目（メニュー）の数／品目（メニュー）／調理工程／仕込み場所（食材の仕込みや器具等の洗浄消毒を行う施設）※の有無／使用する食器の種類

※仕込み場所については、衛生的に食品を取り扱う必要があるため、営業許可を取得してください。

（例1）3品目／ポテト・フライドチキン・コロッケ／全て購入した半製品を同じフライヤーで揚げる。

使い捨て食器に盛り付けて提供。　**⇒共通した簡易な調理のみを行うため、40リットルで営業可能。**

（例2）1品目／焼鳥／カット済みの鶏肉を車内で串うちし、焼き台で焼く。

使い捨て食器に盛り付けて提供。

⇒簡易な調理を超えるが、単一品目のみの取扱いなので、40リットルで営業可能。

（例3）2品目／フライドチキン・ドリンク／購入した半製品を揚げる・ドリンクサーバーから注ぐ。

使い捨て食器に盛り付けて提供。

⇒2種類の行為だが、簡易な調理のみを行うため、40リットルで営業可能。

自動車による営業では、食中毒等発生防止のため、次の食品は提供を控えてください。
提供する場合は、衛生確保ができる十分な設備を有していることの説明を求めます。

・既製品以外の氷（冷却など調理に使用する場合も含む。）

・非加熱又は加熱不十分な状態で喫食する食肉、魚介類又は卵を含む食品

・既製品又は半製品を用いて調理等した食品以外の食品（営業車内で生鮮食品を下処理から調理する等）