

川崎市移動食品営業に関する各許可対象業種の食品の取扱い

川崎市自動車を利用して行う営業の取扱要綱（以下「要綱」という。）中「3 許可対象業種」で規定する各業種の食品の取扱いは、次のとおりとする。

なお、本指針で使用する用語の意義は、要綱で使用する用語の例による。

第1 飲食店営業

その場で客に飲食させるか、短期間のうちに消費されることを前提として調理し、提供するものとする。移動食品営業は限られた営業室の広さ、給水能力等であることから、その取扱品目等を次のとおりとする。

- 1 提供する食品として適当でない食品は次のとおりとする。ただし、衛生管理が確保できる十分な設備を有している場合は、この限りでない。
 - (1) 既製品以外の氷（冷却など調理に使用する場合も含む。）
 - (2) 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
 - (3) 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）
- 2 要綱中「4 飲食店営業及び菓子製造業における営業内容の目安」については、具体的に次のとおり取り扱う。

営業者は、業務計画（当該営業車で取り扱う品目、提供食数、調理又は製造工程、使用する水の量等）に適した給水・廃水タンクの容量を整備すること。

- (1) 大量の水を要する場合
200リットル程度の給水・廃水タンクの容量を有すること。
- (2) 大量の水を要しない場合
使い捨て食器を使用し、調理工程や品目数等から大量の水を要しない場合は、80リットル程度の給水・廃水タンクの容量を有すること。
ただし、次のいずれかに該当する場合は、40リットル程度の給水・廃水タンクの容量を有することで差し支えない。
 - ア 単一品目^{*1}のみ取り扱う場合
 - イ 簡易な調理^{*2}のみを行う場合

※1：調理工程が同一で、かつ、社会通念上単一メニューとして想定できる範囲の品目

※2：「既製品又は半製品を温める、揚げる、焼く」、「既製品を組合せる、盛り付ける」等
- 3 仕込み^{*3}及び器具等の洗浄消毒を行う施設は、営業許可を取得している施設とする。

※3：食品を営業車内で最終的な調理、製造又は加工することにより提供することができる状態になるよう、あらかじめ調理、製造又は加工することをいう。

第2 菓子製造業

- 1 移動食品営業は営業室の大きさが限られていることから、原則、客に直接販売する範中とする。ただし、包装し、表示を貼付し卸売する場合、営業室の広さが十分にあり、食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成12年神奈川県条例第8号）別表第2

の11の(1)に規定している包装する室又は場所を確保すること。

なお、飲料を調製してその場で提供するにあたっては、専用の設備等を設けること。

2 営業車内で取り扱うことのできる食品の給水・廃水タンクの容量ごとの工程及び品目数等については、第1の1から3を準用する。

第3 魚介類販売業

魚介類を身おろし又は切り身に調理するため、200リットルの給水・廃水タンクの容量を有し、営業室の広さが十分で、衛生的に取り扱える場合は、附带的に魚介類を茹でる、焼くなどの単純な調理を行うことは差し支えない。

また、さしみ、ぶつぎり等生食用鮮魚介類の提供は、原則として行わないこと。ただし、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備え、衛生管理が確保できる十分な設備を有している場合は、この限りではない。