

令和3年6月1日から自動車による移動食品 営業が変わりました。



これまで、神奈川県内全域で食品衛生法に基づく自動車による移動食品営業を営業する場合は、県及び保健所設置自治体である横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、藤沢市及び茅ヶ崎市でそれぞれ手続きを行う必要がありました。

令和3年6月1日以降に県内で新たに許可等を受けた営業車について、県内の自治体で営業を認めあう運用を開始したことから、神奈川県全域で営業できるようになりました。それに伴い、県内のいずれかの自治体で営業許可を取得又は営業届出をすれば、県内の他の自治体で手続きは不要になります。

ただし、令和3年6月1日より前に許可等を受けた営業車の営業範囲は従来どおりです。運用にあたり、手続き等は次のとおりとなります。

申請場所について

申請は(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(下処理用の調理施設等)の所在地、(3)営業者の住所(法人の場合は、主たる事務所の所在地)の自治体の保健所等で行ってください。

神奈川県内に該当する場所がない場合は、主たる営業地の自治体の保健所等で行ってください。

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> 営業車の車庫(車の保管場所)の所在地が県内にある
いいえ ↓ | → | 県内の営業車の車庫の所在地を管轄する保健所等に申請
はい |
| <input type="checkbox"/> 営業車を管理する事務所等の所在地が県内にある
いいえ ↓ | → | 県内の営業車を管理する事務所等(下処理用の調理施設等)の所在を管轄する保健所等に申請
はい |
| <input type="checkbox"/> 営業者の住所が県内にある
(法人の場合は、主たる事務所の所在地)
いいえ ↓ | → | 県内の営業者の住所等を管轄する保健所等に申請
はい |
| <input type="checkbox"/> 主たる営業地を管轄する保健所等に申請 | | |

許可取得後に(1)~(3)の所在地に変更があった場合は、有効期間満了時には**変更先の自治体**で新規で営業許可を取得することとなります。

営業区域、指導等について

営業区域、指導等について、神奈川県内保健所設置自治体(神奈川県、横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、藤沢市及び茅ヶ崎市(寒川町を含む))で、「自動車による移動食品営業に関する申し合わせ」により、許可を受けた(届出した)自治体以外の神奈川県内の区域においても営業が認められ、営業中はその営業区域を所管する自治体が指導を行います。

変更や廃業の届出について

申請事項の変更や廃業の届出は、許可を受けた(届出した)自治体の保健所等で行ってください。

注意事項

許可申請時の必要書類や手続きは自治体によって異なりますので、事前に手続き先となる自治体の保健所等へ確認の上、手続きを行ってください。

窓口等問合せ先

横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、藤沢市及び茅ヶ崎市(寒川町を含む)の保健所・保健センター
<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/p19321.html>



上記の6市を除く神奈川県域の保健福祉事務所等
<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/p1221796.html>



許可又は届出の業種について

○許可業種: 飲食店営業、菓子製造業、魚介類販売業、食肉処理業

○届出業種: 乳類販売業、食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)、魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売) 等

施設基準 これまでの施設基準から以下の点が大きく変わります。

※令和3年5月31日以前に許可を受けている営業車についても、有効期限満了に伴い引き続き営業を行う場合、新たな基準を満たす必要があります。

【飲食店営業及び菓子製造業】

調理をする場所とそれ以外の場所を区画することや、手洗い・洗浄設備等を備えることは、これまで同様に必要です。

①従業者用の流水式手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造のものを設置してください。(レバー式、センサー式など)

②業務計画(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)に基づき、取り扱う食品に応じた貯水設備が必要です。

③貯水設備(給水・廃水タンク容量)

貯水設備 (給水・廃水タンクの容量)	食品及び食器類の取扱い
200リットル以上	大量の水を要する調理 複数の工程からなる調理 使い捨て以外の食器も使用する
80リットル以上	大量の水を要しない調理 使い捨ての食器を使用する 40リットルより複雑な調理ができる
40リットル以上	大量の水を要しない調理 単一品目又は簡易な調理のみを行う 使い捨ての食器を使用する 例) アメリカンドッグを揚げる又は加温する、焼き鳥を焼く又は加温する

(飲食店営業の取扱い食品)

固定店舗に比べ衛生管理が困難なことから以下の食品の提供は控えてください。

- 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提供する食肉、魚介類又は卵を含む食品
- ③営業車内で生鮮食品を下処理から調理した食品等

【魚介類販売業】

①従業者用の流水式手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造のものを設置してください。(レバー式、センサー式など)

②貯水設備(給水・廃水タンク容量)

貯水設備 (給水・廃水タンクの容量)	食品及び食器類の取扱い
200リットル以上	魚介類を身おろし又は切り身に調理する場合 ※食品等の流水式洗浄設備及び処理台が設けられていること
18リットル以上	鮮魚の販売

【食肉処理業】

①従業者用の流水式手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造のものを設置してください。(レバー式、センサー式など)

②計画処理頭数に応じ、十分な水を供給する機能を備える貯水設備を有すること。

③シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、成獣1頭当たり約100リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。