

大阪府自動車による食品営業取扱要綱の一部改正について（概要）

1 改正の趣旨

本府では、大阪府自動車による食品営業取扱要綱において、自動車による営業許可等について必要な事項を定めています。

今般、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）の一部改正（令和 3 年 6 月 1 日施行）により、営業許可業種が改められるとともに、都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業であって政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならないとされました。このため大阪府食品衛生法施行条例（平成 12 年大阪府条例第 14 号。以下「府条例」という。）の一部を改正し、厚生労働省令の基準を参酌した営業の施設に係る基準を定めました。

これを受け、大阪府自動車による食品営業取扱要綱について必要な改正を行うものです。

2 改正の概要

（1）営業許可業種

自動車により営業可能な業種は、次のとおりとします。

ア 食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号。以下「政令」という）第 35 条第 1 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（いわゆるキッチンカー）

今回の法改正により、その場で客に飲食させるか、又は短期間のうちに消費されることを前提として食品を加工成形する「調理」を行う業を飲食店営業の対象とすると定義されました。自動車における食品の調製販売は、この「調理」の範疇内で行う行為であることから、従前の自動車における菓子製造業、喫茶店営業、豆腐製造業、アイスクリーム類製造業は、自動車における飲食店営業に統合します。

また自動車における飲食店営業には、車内で鮮魚介類の簡易な処理（頭部除去、3 枚おろし等）及び生食用鮮魚介類の調製を行い、販売する営業又は非処理の非包装鮮魚介類の販売をする営業を含みます。

イ 政令第 35 条第 9 号に規定する食肉処理業のうち、自動車において野生鳥獣の生体又はとたいを処理する場合（いわゆるジビエカー（移動式解体処理車））

なお、従前の自動車による食肉販売業（包装済食肉に限る）及び魚介類販売業（包装済魚介類に限る）並びに乳類販売業は、法改正施行後は届出業となり許可の対象外となります。

(2) 営業施設の基準及び食品の取扱いに関する制限について

自動車の業種及び給水タンク設備の容量により取扱いが可能な食品等は、府条例で定める施設基準の内容の他、次のとおりとします。

業種及び給水タンク設備の容量と食品等の取扱いについて

業種	給水タンクの容量	食品等の取扱い
飲食店営業	約 40 リットル	<ul style="list-style-type: none">・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行う。・使い捨て食器を使用する。・処理を伴わない非包装魚介類の販売のみを行う。
	約 80 リットル	<ul style="list-style-type: none">・比較的大量の水を要しない、2工程程度の簡易な調理を行う。・使い捨て食器を使用する。
	約 200 リットル	<ul style="list-style-type: none">・比較的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。・通常の食器を使用することができる。・鮮魚介類の簡易な処理及び生食用鮮魚介類の調製を伴う販売をする。 <p>（魚介類の処理や生食用鮮魚介類の調製については、車内の給水量の範囲内で衛生的に行える簡易な行為に限る）</p>
食肉処理業	約 100 リットル（目安として、鹿または、いのししを処理する場合の成獣1頭あたり）	野生鳥獣の生体又はとたい及び食肉の処理を行う。

(3) その他所要の規定の整備

3 施行期日

令和3年6月1日