

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。）において、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「施行規則」という。）で定める基準を参酌した営業の施設に係る基準を定め、それを基に大阪府自動車による食品営業取扱要綱を定めています。

令和4年度から関西広域連合では「ビジネスしやすい関西」に向け、地域における行政目的の達成と様々な事業者の利便性の向上の両立を目指し、「広域的な様式・基準の統一」に取り組んでおり、その一つとして自動車による飲食店営業許可基準共通化の検討を行ってきました。

今般、構成団体で協議し、関西広域連合域内における自動車による飲食店営業許可基準の共通化に係る指針案が取りまとめられました。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）営業施設の基準及び食品の取扱いに関する制限について

ア 自動車により営業可能な業種のうち、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第1号に規定する飲食店営業において、施行規則別表第17第4号イに規定する使用水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の廃水タンクの容量は表1のとおりとします。

また、給水・廃水タンクの容量の判定は、表2に掲げる要件を順に当てはめることにより行います。

表1 営業の種類に応じた営業内容及び給水・廃水タンクの容量

業種	営業内容	給水・廃水タンクの容量
飲食店営業	I型（40型） 簡易な営業 ・単一の工程からなる調理であって、かつ、単一品目のみ取扱う。 ・処理や加工を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。	約40L
	II型（80型） 比較的大量の水を要しない営業 ・2工程からなる調理を行う。 ・複数品目を取り扱う。 ・処理を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。 ・生食用鮮魚介類の調製を伴う販売をする。	約80L
	III型（基本型） 比較的大量の水を要する営業 ・3工程以上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。 ・鮮魚介類の処理及び生食用鮮魚介類の調製を伴う販売をする。	約200L

表2 飲食店営業における給水・廃水タンクの容量の判定

番号	要件	該当する場合	該当しない場合
①	調理の工程が3工程 * 1以上	約 200L	②を判定
②	リスクリスト (200L) * 3に該当する	約 200L	③を判定
③	調理の工程が1工程かつ単一品目 * 2のみ取り扱う	④を判定	約 80L
④	リスクリスト (80L) * 4に該当する	約 80L	約 40L

* 1 「工程」とは、車内で行われる調理の一連の手順（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、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、又は調味を加えたりなどして飲食に最も適するように食品を加工成形する一連の手順をいう。以下同じ。）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う。また、調理の一連の手順のうち、工程に該当しないもの（以下「工程非該当リスト」という。）は表3（ii）のとおりとする。

* 2 「1品目」とは、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いう。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る。1品目未満（他品目と合わせて1品目とする。）として取り扱う品目（以下「1品目未満リスト」という。）は表3（i）のとおりとする。ただし、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、1品目未満リスト以外の品目と合わせて提供する場合は2つまで、1品目未満リストのみを提供する場合は3つまでとする。

* 3 表3（iii）

* 4 表3（iv）

表3 要件リスト

(i) 1品目未満リスト	
	<ul style="list-style-type: none"> 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 b. かき氷 c. 小分けしたアイスクリーム類及び氷菓（市販品の小分けに限る） 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 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

(ii) 工程非該当リスト	(iii) リスクリスト (200L)	(iv) リスクリスト (80L)
		該当する工程がある場合はⅢ型
<ul style="list-style-type: none"> a. 盛り付ける（容器上で組み合わせ最終提供品として作りあげられる場合、生食用鮮魚介類並びに非加熱のまま提供する野菜・果物及び食鳥卵の盛り付けを除く） b. 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける c. 調味料(塩、砂糖、ソース等)又は粉類をかける 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 e. 加熱調理する生地又は衣の調製を行う f. お湯を注ぐ g. 食品を加温する(湯煎・調製済食品の温め直し) h. 具材を入れる i. 開封する j. 器具に食品を投入する k. 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する l. 加熱した食品の粗熱を取る 	<ul style="list-style-type: none"> 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・洗米する c. 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むき 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 f. 洗浄が必要な部品を複数有する器具(飲食器及び割ぼう具を除く)を洗浄する 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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 c. 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する

イ 府条例別表第1 共通基準三の項チに規定する流水式手洗い設備の水栓は必須とし、代替措置は認めないこととします。

ウ 表1に掲げるⅠ型(40型)の施設において、同一営業日に食品の調製とそれに付帯する魚介類の販売を行う際は、食品の洗浄が十分にできない設備であること並びに単一品目の取扱条件であることから、包装済みの状態で仕入れてそのまま販売するものに限ることとします。非包装魚介類の販売は1品目と数え、処理や加工をしないものに限り、また同一営業日に他の品目(表3(i)1品目未満リストにあげるものを含む)を扱えないものとします。

エ 表1に掲げるⅡ型(80型)の施設において、同一営業日に食品の調製とそれに付帯する魚介類の販売(生食用鮮魚介類を除く)を行う際は、食品の洗浄が十分にできない設備であることから、包装済みの状態で仕入れてそのまま販売する、あるいは同時に取り扱う食品を直前加熱品のみ制限する等により衛生が確保されるよう努めることとします。

(2) その他所要の規定整備

3 施行期日

令和7年度(予定)