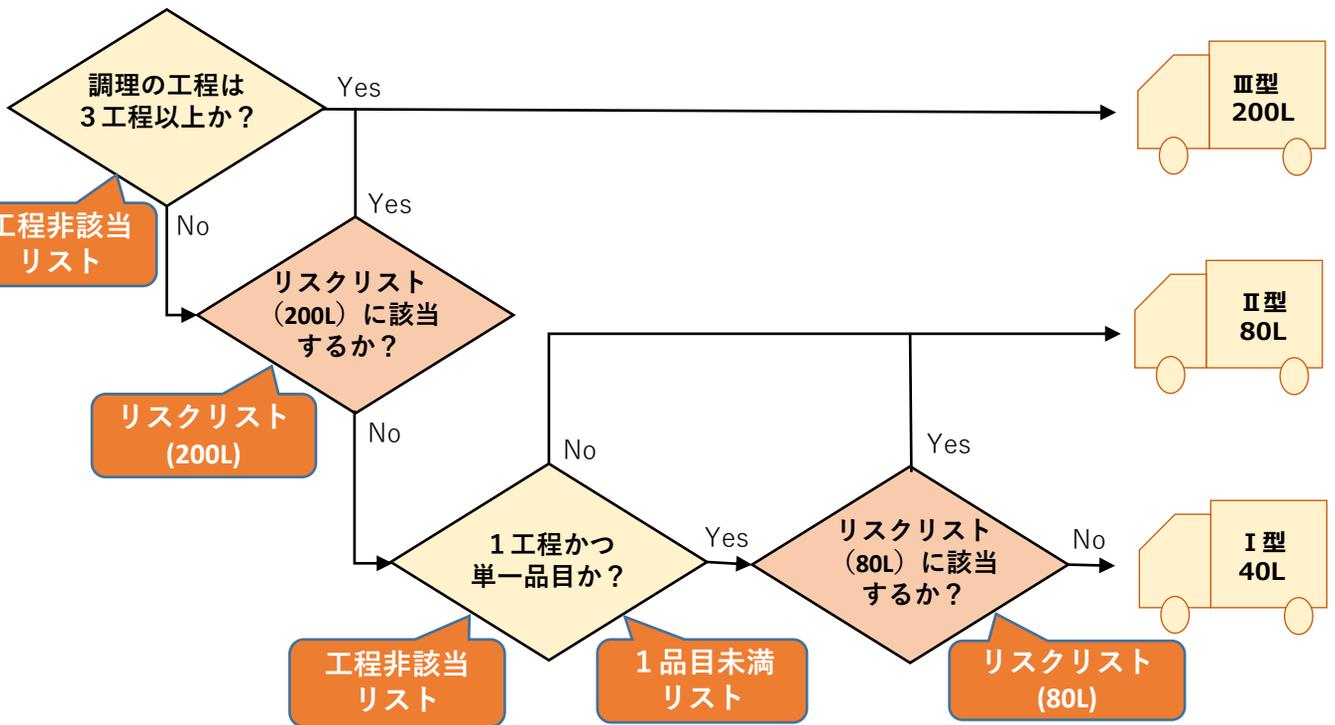


営業の種類について

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

営業の種類に応じた営業内容及び給水・廃水タンクの容量については、次図のとおりです。



② 調理の工程の数え方

調理の工程とは、車内で行われる調理の一連の手順のうち、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います。また、調理の工程非該当リスト及びリスクリストは以下のとおりです。

調理の工程の非該当リスト	リスクリスト (200L)
a. 提供用の容器等に最終提供品を盛り付ける。 (組み合わせる食品に、 生食用鮮魚介類、非加熱のまま提供する野菜、果物及び食鳥卵 を含む場合を除く。)	a. 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する。
b. 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける。 (洗浄を要する調理器具を使用する場合を除く。)	b. 食品を洗浄（洗米を含む。）する。（※）
c. 調味料（塩、砂糖、ソース等）又は粉類をかける。	c. 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う。
d. 市販品の調味料及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う。	d. 加熱前の食肉をカット、加工成形する。
e. 加熱調理する生地又は衣の調製を行う。 (卵を割り入れる、調味料を加えることを含む。)	e. 食品の水さらし、水冷する。
f. お湯を注ぐ。（コーヒーの抽出を含む。)	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。（※）
g. 食品を加温する。	(※) 一時的又は緊急的な洗浄については、全ての営業の種類において実施することができる。
h. 加熱調理前提の具材を入れる。	
i. 開封する。	リスクリスト (80L)
j. 器具に食品を投入する。	a. 生食用鮮魚介類を非加熱のまま提供する。
k. 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する。	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。
l. 加熱した食品の粗熱を取る。	c. 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する。

<たこ焼きを調理する場合>

1. 生地を作る。	非該当 (d)
2. 鉄板に生地とカット済みタコ等の具材を入れる。	非該当 (h)
3. 鉄板で具材入りの生地を加熱する。	1工程
4. たこ焼きを使い捨て食器（提供用）に盛り付ける。	非該当 (a)
5. ソースをかける。	非該当 (c)
6. ネギ、かつお節等をのせる。	非該当 (b)

1工程でかつ、
リスクリスト該当なし



<焼きそばを調理する場合>

1. 洗浄済みの野菜（人参、キャベツ）を細切する。	1工程
2. 鉄板に麺、豚肉、野菜等の具材を入れる。	非該当 (h)
3. 鉄板で具材を炒める。	1工程
4. ソースをかける。	非該当 (c)
5. 焼きそばを使い捨て食器（提供用）に盛り付ける。	非該当 (a)
6. 青のりをふりかける。	非該当 (b)

2工程でかつ、
リスクリスト該当なし



1日の営業において提供できる品目数（I型（40L）自動車のみ）

品目の数え方

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**1品目**とします。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**と数えます。また、下表の「1品目未満リスト」に掲げる食品については、同リストに掲げるもの以外の品目と合わせて提供する場合は**2つ**まで、同リストに掲げるもののみ提供する場合は**4つ**まで提供可能です。

<揚げ物を提供する場合>

冷凍から揚げ、冷凍フライドポテト等を同一フライヤーで加熱調理する場合、合わせて1品目と数えることができ、同時に提供可能です。さらに、1品目未満リストから2品目提供することが可能です。



揚げ物 1品目



1品目未満リストから2つまで



I型自動車を提供可能

1品目未満リスト（1品目未満として取り扱う品目）

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

粉末清涼飲料を溶解したもの又は飲料を混合若しくは希釈したものを含む（清涼飲料水全自動調理機を使用する場合を含む。）。なお、氷を添加する場合は、氷雪製造業で製造された氷に限る。

b. かき氷

氷雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつをかけて提供するものに限る。

c. 小分けしたアイスクリーム類及び氷菓

市販品のアイスクリーム類及び氷菓を小分けして提供するものに限る。

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（ディスペンサーアイスクリーム）

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

常温で保存する食品であって、食品表示において賞味期限が明記されているものに限る。