

(業種別)

業種	提供食品等の制限	業種別基準
第1種自動車飲食店営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生ものの提供は禁止する。</li> <li>・原材料の一次加工は禁止する。</li> <li>・提供する直前に十分に加熱した食品に限る。ただし、米飯類の提供は認めない。</li> <li>・酒類を小分けする営業に限る。</li> <li>・食器類は1回限りの使用とする</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・耐久性があり、器具等を洗浄するのに適した充分な大きさの流水受槽式洗浄設備を設けること</li> <li>・給水タンクの容量は40L以上とする。</li> </ul>
第2種自動車飲食店営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生ものの提供は禁止する。</li> <li>・原材料の一次加工は禁止する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・耐久性があり、器具等を洗浄するのに適した充分な大きさの流水受槽式洗浄設備を設けること。なお、食器類を繰り返し使用する場合は2槽以上の洗浄槽を設けること。</li> <li>・洗浄及び消毒のための温湯を供給できる給湯設備を設けること。</li> <li>・給水タンクの容量は100L以上とする。なお、食器類を繰り返し使用する場合は、200L以上とする。</li> <li>・電気式又は機械式であって連続冷却式の冷蔵設備を設けること。ただし、冷蔵を要しない場合はこの限りでない</li> <li>・固定された屋根及び壁を有すること</li> </ul>
第1種自動車喫茶店営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の一次加工は禁止する。</li> <li>・提供する直前に十分に加熱した食品の提供に限る。ただし、かき氷を除く。</li> <li>・直前に加熱しない飲料等は、既製品を小分けする営業に限る。</li> <li>・食器類は1回限りの使用とする</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・耐久性があり、器具等を洗浄するのに適した充分な大きさの流水受槽式洗浄設備を設けること</li> <li>・給水タンクの容量は40L以上とする。</li> </ul>
第2種自動車喫茶店営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の一次加工は禁止する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・耐久性があり、器具等を洗浄するのに適した充分な大きさの流水受槽式洗浄設備を設けること。なお、食器類を繰り返し使用する場合は2槽以上の洗浄槽を設けること。</li> <li>・洗浄及び消毒のための温湯を供給できる給湯設備を設けること。</li> <li>・給水タンクの容量は100L以上とする。なお、食器類を繰り返し使用する場合は、200L以上とする。</li> <li>・電気式又は機械式であって連続冷却式の冷蔵設備を設けること。ただし、冷蔵を要しない場合はこの限りでない</li> <li>・固定された屋根及び壁を有すること</li> </ul>
第1種自動車菓子製造業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の一次加工は禁止する。</li> <li>・提供する直前に十分に加熱した菓子類の提供に限る。</li> <li>・食器類は1回限りの使用とする</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・耐久性があり、器具等を洗浄するのに適した充分な大きさの流水受槽式洗浄設備を設けること</li> <li>・給水タンクの容量は40L以上とする。</li> </ul>
第2種自動車菓子製造業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の一次加工は禁止する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・耐久性があり、器具等を洗浄するのに適した充分な大きさの流水受槽式洗浄設備を設けること。なお、食器類を繰り返し使用する場合は2槽以上の洗浄槽を設けること。</li> <li>・洗浄及び消毒のための温湯を供給できる給湯設備を設けること。</li> <li>・給水タンクの容量は100L以上とする。なお、食器類を繰り返し使用する場合は、200L以上とする。</li> <li>・電気式又は機械式であって連続冷却式の冷蔵設備を設けること。ただし、冷蔵を要しない場合はこの限りでない</li> <li>・固定された屋根及び壁を有すること</li> </ul>
自動車アイスcream類製造業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ソフトクリームフリーザーによるソフトクリームの製造に限る。</li> <li>・市販の滅菌済み原液以外の原料の使用は認めない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・耐久性があり、器具等を洗浄するのに適した充分な大きさの流水受槽式洗浄設備を設けること。</li> <li>・給水タンクの容量は100L以上とする。</li> <li>・ソフトクリームフリーザーは、殺菌及び凍結等の一連操作が自動的に行え、かつ、洗浄及び殺菌が容易に行える構造であること。</li> <li>・固定された屋根及び壁を有すること</li> </ul>
自動車乳類販売業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・販売する食品は、あらかじめ包装されたものに限る。</li> <li>・営業車内での調理加工は禁止する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給水タンクの容量は20L以上とする。</li> <li>・電気式又は機械式であって連続冷却式の冷蔵設備を設けること。ただし、常温保存可能品のみを取り扱う営業であって、乳類を常温を超えない温度で保存できる場合はこの限りでない。</li> <li>・瓶入りの乳類を取り扱う場合は、取扱量に応じた空き瓶入れを備えること。</li> </ul>
自動車食肉販売業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・販売する食品は、あらかじめ包装されたものに限る。</li> <li>・営業車内での調理加工は禁止する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給水タンクの容量は20L以上とする。</li> <li>・電気式又は機械式であって連続冷却式の冷蔵設備を設けること。なお、冷凍食肉を取り扱う場合は、食肉を-15℃以下で保存できる能力のあるものであること。</li> </ul>
自動車魚介類販売業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用鮮魚介類を販売する場合は、あらかじめ包装されたものに限る。</li> <li>・営業車内での調理加工は禁止する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給水タンクの容量は20L以上とする。</li> <li>・冷蔵設備を設けること。なお、生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、鮮魚介類を4℃以下で、また、冷凍魚介類を取り扱う場合は、魚介類を-15℃以下で保存できる能力のある電気式又は機械式であって連続冷却式の冷蔵設備を設けること。</li> </ul>
自動車食品販売業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・販売する食品は、あらかじめ包装されたものに限る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給水タンクの容量は20L以上とする。</li> </ul>

※奈良市内で営業する場合は、奈良市保健所(0742-93-8395)の許可が必要です。

【問い合わせ先】

中和保健所	橿原市常盤町 605-5 (橿原総合庁舎内)	0744-48-3031・3032
郡山保健所	奈良県大和郡山市満願寺町 60-1 (郡山総合庁舎内)	0743-51-0192
吉野保健所	吉野郡下市町新住 15-3	0747-52-0551
内吉野保健所	五條市本町 3-1-13	0747-22-3051