

自動車営業取扱要領

1 目的

この要領は、食品衛生法施行細則（平成 12 年京都府規則第 12 号）別表第 2 第 1 共通基準 5 その他 (3)、(4)及び(5)における自動車営業を行う場合について必要な事項を定めるものとする。

2 用語の定義

この要領において用語の定義は以下のとおりとする。

- (1) 「自動車」とは、道路運送車両法(昭和 26 年法律第 185 号)第 2 条第 2 項に規定するものをいう。
- (2) 「自動車営業」とは、食品の調理加工又は販売の営業のうち自動車に施設を搭載し、移動して行うものをいう。
- (3) 「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付加したり、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。
- (4) 「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。

3 許可業種

自動車営業として認められるものは次の業種とする。

- (1) 食品衛生法施行令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業
- (2) 食品衛生法施行令第 35 条第 4 号に規定する魚介類販売業
- (3) 食品衛生法施行令第 35 条第 9 号に規定する食肉処理業

4 施設基準及びその運用方法

(1) 施設基準

施設の基準については、食品衛生法施行細則別表第 2 の規定によるものとする。

(2) 施設基準の運用方法

ア 走行中は閉めきることで屋外からの汚染を防止できる構造とすること。隙間のある一般的な幌（風雨やじん埃などを避けるために車両にかける覆い）などは認められない。

イ 蒸気や熱がこもらない構造設備であるとともに、作業面において十分な明るさを確保すること。

ウ 業種、営業形態等に応じた給水・廃水タンクの容量は表 1（飲食店営業を行う自動車においては表 2 及び表 3 により判定）のとおりとするが、営業者の業務計画をよく聴取し、業務実態に沿った容量のタンクを整備させること。

表 1 業種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	・単一の工程からなる調理であって、かつ、単一品目のみ取り扱う。	約 40 L
	・ 2 工程の調理を行う。 ・複数品目を取り扱う。 ・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。 ・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。 ・食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する。	約 80 L

	・ 3 工程以上の調理を行う。 ・ 使い捨てでない食器を使用する。 ・ 食品を洗浄する。 ・ 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う。 ・ 加熱前の食肉をカット、加工成形する。 ・ 食品の水さらし、水冷する。 ・ 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。	約 200 L
魚介類販売業	・ 未処理の魚介類の包装・販売のみを行う。	約 40 L
	・ 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行い、加熱用として提供する。	約 80 L
	・ 使い捨てでない食器を使用する。 ・ 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行い、非加熱用として提供する。	約 200 L
食肉処理業	・ 食肉の処理、カット、販売等を行う。	約 100 L（鹿又はいのししを処理する場合の成獣 1 頭当たり）

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 工程以上※ ¹	約 200 L	② を判定
②	リスクリスト（200 L）※ ² に該当する	約 200 L	③ を判定
③	調理の工程が 1 工程かつ単一品目※ ³ のみ取り扱う	④を判定	約 80 L
④	リスクリスト（80 L）※ ⁴ に該当する	約 80 L	約 40 L

※ 1 給水・廃水タンクの容量の判定においては、1 日の営業における提供品目ごとの調理の工程を数え、最も工程数の多い提供品目の工程数により判定を行う。

なお、食材を炒めた後に煮る等、同一の調理器具を使用する加熱調理の工程が連続する場合は、一連の加熱調理の工程について工程数にかかわらず 1 工程とみなす。

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 食品衛生上の危害の重大さ、発生の可能性の高さ等により、必要容量判定分岐図により決まる給水・廃水タンク容量よりも多くの水量を求めることとし、その対象となる調理工程、食品をリスト化したものをリスクリストという。リスクリスト（200 L）は表 3（iii）のとおりとする。

※ 3 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。

※ 4 リスクリスト（80 L）は表 3（iv）のとおりとする。

表3 要件リスト

(i) 1品目未満リスト	- 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（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
(ii) 工程非該当リスト	調理の一連の手順のうち、調理の工程に該当しないもの - a 盛り付ける 容器上で食品を組み合わせ最終提供品として作り上げる場合、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。）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・調整済食品の温め直し） - 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
(iii) リスクリスト (200L)	車内で以下に掲げる工程を行う場合は、調理の工程の数にかかわらず、給水・廃水タンクの容量は約200Lとする。 - a 車内で洗浄を行うか否かに関わらず、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、殻むきを行う - 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
(iv) リスクリスト (80L)	車内で以下に掲げる工程を行う場合は、調理の工程の数にかかわらず、給水・廃水タンクの容量は約80Lとする。 - 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

エ 手指の洗浄消毒ができる流水受槽式の手洗い設備を設けること。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とし、代替措置は認めないこととする。ただし、給水・廃水タンク容量約40Lの魚介類販売業については、定期的に水栓を消毒することで再汚染防止の措置とすることを認める。

オ 手指の洗浄消毒のための流水式手洗い設備とは別に食品等を洗浄するための流水受槽式の洗浄設備を設置すること。1つの水栓を手洗い設備と共有することも認めない。ただし、給水・廃水タンク容量約40Lの魚介類販売業の場合と、給水・廃水タンク容量約40Lの飲食店営業で、食品衛生上支障がない場合（器具の洗浄を行わない場合）は、食品等を洗浄するための洗浄設備と、手指の洗浄消毒のための流水式手洗い設備を兼用することを認める。

カ 冷蔵又は冷凍設備においては、原材料等の保管に十分な大きさであって、営業時間を通じて10℃

以下（冷凍保管が必要な原材料等においては－１５℃以下）の温度で保冷可能な機能及び温度計を備えたものとする。

キ 生食用食品を提供する場合は、生食用食品専用の包丁、まな板を備えること。

ク 廃棄物を入れる容器にあっては、蓋又は同等の機能を備えること。

5 公衆衛生上必要な措置の基準

営業者は、食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号。以下「法」という。）第５１条第２項の規定により、食品衛生法施行規則（昭和２３年厚生省令第２３号。以下「省令」という。）別表第１７及び別表第１８の基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

なお、自動車営業としての特殊性を踏まえ、営業者に対して以下の点に留意するよう指導すること。

(1) 共通事項

ア 給水タンクは常に飲用に適する水が供給されるよう、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

イ 営業開始の都度、給水タンクへ所定の量の給水を行い、営業終了後、給水タンク及び廃水タンク内の水を公衆衛生上支障のない方法により廃棄すること。

(2) 特定事項

ア 飲食店営業及び魚介類販売業

(ア) 器具等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。

(イ) 取扱品目及び取扱量は、作業場の規模等に見合ったものとする。

(ウ) 作業は、必ず施設内で清潔に行うこと。

(エ) 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。

(オ) 食品の保管は、必要に応じ冷蔵庫やクーラーボックス等を用い、常に適正に行うこと。

(カ) 食品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。

イ 食肉処理業

野生鳥獣の生体又はとたいを処理する場合にあっては、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成２６年１１月１４日付食安発１１１４第１号別添）に留意すること。

6 営業に当たり遵守すべき事項

(1) 対象車両が牽引車と被牽引車に分離する仕様の場合

原則、切り離しての営業は認めず、営業場所の都合で切り離しが必要な場合は、すぐに移動できる場所に牽引車を待機させておくこと。

(2) 事前に仕込みを行う場合

作業内容から判断される適切な許可又は届出を行った施設において処理を行うこと。

7 京都府との乗入れ

令和４年１０月１日から京都府と乗入れを開始している。

(1) 営業許可の範囲

自動車営業が可能な範囲は、京都府域内とする。

(2) 京都府との営業許可の乗入れに関する取り決め事項

「自動車営業及び露店等営業許可の乗入れに関する取決め事項について（令和４年９月１４日付４生第５００号 保医医第２０１１号 京都府健康福祉部生活衛生課長、京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課長）」（以下、「府市通知」という。）のとおりとする。

8 営業許可申請

(1) 営業許可申請は、次の区分に従い、医療衛生センター各方面担当を通じて保健所長に行うものとする。

なお、自動車の保管場所が京都府内（京都市を除く。）である場合は、当該保管場所を管轄する京都府の保健所が申請先となる。

ア 自動車の保管場所が市内である場合は、その所在地を所管する方面担当

イ 自動車の保管場所が京都府外である場合は、主たる営業地又は初回の営業場所を所管する方面担当

(2) 営業許可申請書には、以下の書類を添付するものとする。

ア 施設の構造及び設備を示す図面

- イ 水質検査の結果（水道事業、専用水道、簡易専用水道により供給される水及び小規模貯水槽以外の水を使用する場合。ただし、電子申請の場合は小規模貯水槽の場合であっても添付が必要。）
 - ウ 施設の所在地に係る周囲おおむね200メートルの区域内の見取図
 - エ 法人の登記事項証明書の写し（法人の場合。提出済みの書類から変更がない場合は不要。）
 - オ 自動車車検証の写し
 - カ 別添様式「自動車営業設備の概要（飲食店営業）」
 - キ 必要に応じて仕込施設の営業許可証の写し
- (3) 営業許可申請書の記載方法に関する留意事項は以下のとおりとする。
- ア 「施設の所在地」欄には次の優先順位に従い、該当するものを記載すること。
 - なお、記載した所在地の末尾には、その所在地で行う業務の種類を括弧書きで記載すること。
 - (ア) 自動車の保管場所（例：〇〇区〇〇町〇ー〇（自動車の保管場所） 等）
 - (イ) 主たる営業地（例：〇〇区〇〇町 △△公園（主たる営業地） 等）
 - (ウ) 初回の営業場所（例：〇〇区〇〇町 〇〇スーパー××店店頭（初回の営業場所） 等）
 - イ 「主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装」の「自由記載」欄には取扱食品を具体的に記載すること。
 - ウ 「備考」欄には以下の内容を記載すること。
 - (ア) 自動車の車台番号
 - (イ) 営業を行おうとする区域（例：京都府内一円、〇〇区及び△△区内一円 等）
 - なお、営業を行おうとする場所があらかじめ特定できる場合は、その所在地及び名称を具体的に記載すること。（「施設の所在地」欄で、主たる営業地又は初回の営業場所として記載済みの場合は省略可）
 - エ いわゆるトレーラーハウス等、牽引車両（動力を登載）と連結しなければ走行できない被牽引車両により営業する場合、「自動車登録番号」欄には、被牽引車両の登録番号を記載すること。

9 営業許可事務

- (1) 営業許可証の記載内容
- ア 許可の有効期間
 - 5年とする。
 - ただし、申請者が5年に満たない営業期間を許可申請したときは、その期間とする。
 - イ 営業の所在地
 - 営業許可申請書の「施設の所在地」欄で記載した内容と同一とする。
 - ウ 備考欄
 - 以下のとおり記載する。
 - (ア) 飲食店営業
 - a 営業場所
 - 営業許可申請書の備考欄で記載している営業を行おうとする区域のとおり記載する。
 - b 自動車登録番号
 - 「自動車登録番号は、〇〇△△△ □□ □□」と記載する。
 - c 給水・廃水タンクの容量
 - 給水・廃水タンクの容量に応じて「給水・廃水タンクの容量は〇〇L」と記載する。
 - d 広域連合基準
 - この要領に基づく施設基準を満たす場合（経過措置を除く。）に括弧書きで記載する。
 - e 洗浄設備兼用
 - 4(2)オの規定による食品等を洗浄するための洗浄設備と手指の洗浄消毒のための流水式手洗い設備を兼用することを認める場合に括弧書きで記載する。

記載例：営業場所：京都府内一円

自動車登録番号は、〇〇△△△ □□ □□

給水・廃水タンクの容量は〇〇L

(広域連合基準)

(イ) 魚介類販売業

上記ウ(ア)の a、b、c 及び e に加えて、給水・廃水タンクの容量に応じて次とおり記載する。

a 給水・廃水タンクの容量が約 40 L の場合

調理、加工又は処理行為を伴わない魚介類に限ります。

b 給水・廃水タンクの容量が約 80 L の場合

調理、加工又は処理行為を伴う場合は、加熱を要する魚介類に限ります。

(2) 「自動車営業設備の概要（飲食店営業）」の写し

飲食店営業の営業許可証には、営業許可申請書に添付されていた「自動車営業設備の概要（飲食店営業）」の写しを添えて交付する。

(3) 営業許可済証

営業許可証と共に自動車営業許可済証を交付すること。

なお、この自動車営業許可済証は、営業許可証の枚数にかかわらず、1 施設に 1 枚とする。

10 申請内容の変更等

(1) 省令第 67 条に掲げる事項（第 3 号にあっては営業の種類を除く。）に変更が生じた場合は、変更内容が確認できる書類を添えて、省令第 71 条の規定による変更の届出を提出させること。また、自動車の保管場所の所在地に変更が生じた場合においても、変更届の提出を促すこと。

(2) 自動車の保管場所又は主たる営業地の範囲の変更に伴い、医療衛生センターにおける管轄区が変更された場合は、新たに台帳を所管すべき医療衛生センターの方面担当に所管替えすること。

なお、自動車の保管場所又は主たる営業地が京都府下へ変更された場合は、変更届を受理し、医療衛生センターでの所管は継続する。

(3) 変更の届出において、「自動車営業設備の概要（飲食店営業）」の添付があった場合は、当該様式の写しを交付する。

(4) 変更や廃業等の届出手続きは、許可した医療衛生センター方面担当で行う。

11 営業許可の更新手続きの留意点

許可更新の案内は現に所管する医療衛生センター方面担当から発出し、申請時に受付担当が京都市内で変更することが判明した場合には、新たに所管する医療衛生センター方面担当が審査及び許可証を発行すること。

なお、府市共に許可を受けている自動車については、許可の有効期限が先に切れる自治体で手続きを行うこととし、同時に有効期限が切れる場合は、8(1)の規定を準用する。

12 監視及び行政処分

(1) 監視は自動車の保管場所又は現に営業している地域を所管する医療衛生センター各方面担当に属する食品衛生監視員が随時行う。

(2) 食品衛生監視員は、自動車の構造や公衆衛生上必要な措置の基準等について不備を発見した場合は、基準に合致するよう適切に指導するとともに、行政処分を必要と認めたときは、当該食品衛生監視員の所属する医療衛生センター各方面担当が保健所長に報告を行う。

また、行政処分を行うときは、医療衛生センターは営業者に通知する。

なお、京都府が許可した施設について不備を発見した場合は、府市通知に基づき対応する。

13 営業届出に関する準用規定

自動車による届出においては、5、6、8(1)及び(3)、9(1)イ、10並びに12の規定を準用する。

ただし、市内で固定の許可等施設（以下「親店舗」という。）を持つ事業者が、その親店舗の許可等の

範疇で製造・調理した完成品を単に自動車で販売する場合は、親店舗の営業と移動販売による営業は同一事業者により一体的に衛生管理がなされていると考えられるため、別途自動車による販売業の届出は不要とする。

なお、届出不要とした場合であっても、事業者の希望により自動車販売による営業届が提出された場合は、8(1)の規定に関わらず、親店舗を所管する行政区が受付することとする。

さらに、自動車による届出について、京都府内一円で営業を行う場合は、京都府及び京都市共に届出を行う必要がある。

附則

本要領は、令和3年6月1日から適用する。

附則

本要領は、令和3年11月1日から適用する。

附則

本要領は、令和4年10月1日から適用する。

改正後のこの要領の規定は、令和4年10月1日以降に法第55条第1項の規定に基づく許可を受けた営業について適用する。

附則

本要領は、令和7年6月1日から適用する。

改正後のこの要領の規定は、令和7年6月1日以降に法第55条第1項の規定に基づく許可を受けた営業について、適用する。

ただし、この要領の適用の際、現に自動車営業の許可を受けて営業を行っている者は、令和7年6月1日以降初めて営業許可の更新（旧法許可からの引継ぎでの新規許可申請を含む。）を行う際に限り、各許可権者が食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（令和元年厚生労働省令第八十七号）の施行日（令和3年6月1日）から令和7年5月31日まで運用していた基準により許可を受けることができ、当該許可に係る有効期間の満了日までの間は、なお従前の例により当該営業を行うことができる。

また、この要領の適用の際、現に自動車営業の許可を受けて営業を行っている者が、当該許可に係る有効期間の満了日までにこの要領に基づく施設基準を満たすこととなった場合は、変更届を提出することにより、この要領に基づき当該営業を行うことができる。

自動車営業設備の概要（飲食店営業）

営業許可については、本票に基づく申告内容を前提としたうえで許可するものであり、内容を変更する場合は、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく変更届出が必要となることがあります。

また、申告内容で衛生状態が確保できない場合は、設備の改修等を行っていただく必要があります。

営業所の名称、屋号又は商号	
営 業 者 氏 名	
自 動 車 保 管 場 所	

営業車の概要	自動車登録番号（ ）車台番号（ ） 車種（ ）	保健所 確認欄
手 洗 い 設 備	流水受槽式設備 材質等（ ）、 手指再汚染防止構造の水栓 （踏込式・レバー式・センサー式・ボタン式 ）	
洗 浄 設 備	流水受槽式設備 （ 1 槽 ・ 2 槽以上 ） □手洗い設備と兼用（40Lのみ兼用可能） 材質等（ ）	
給 水 量	L 給湯設備 有□ 無□	
廃水貯留設備	ポリタンク L ・ その他（ L ）	
食品保管設備	材質等（ ） 米飯を扱う場合 電気炊飯器・その他（ ）保管温度 ℃	
食 器 器 具 保 管 設 備	材質等（ ）	
冷 蔵 設 備	冷蔵庫 ・ クーラーボックス ・ その他（ ） □温度計（必須）	
廃 棄 物 容 器	蓋付きポリバケツ ・ その他（ ）	
作業着・帽子	専用の作業着 ・ 帽子 ・ マスク ・ その他（ ）	
清 掃 用 具	（ ）	

仕込み施設又は材料供給等確認書

私は下記施設	の調理場において原材料の仕込みを行い から材料を供給し で機器・器具の洗浄を行い	ます。
屋号 業種		
所在地		
営業者氏名		

取扱品目

取扱品目	()
	[(i) 1 品目未満リスト *別紙参照]
	※リスト外の品目 1 品目 + a ~ f のうち 2 つまで ⇒ 1 品目、a ~ f のうち 4 つまで ⇒ 1 品目 □ (i) - a □ (i) - b □ (i) - c □ (i) - d □ (i) - e □ (i) - f

【品目の詳細】 漏れなく記入してください。（200Lは、品目名のみ記入）

*別紙リストを参照のこと				保 健 所 記 入 欄			
品目	品目名	調理の手順	手順数 (A)	工程 非該当 (B)	工程数 (A-B)	リスク リスト	必要水量
1		1.		☐		80L () 200L ()	☐ 40L
		2.		☐			☐ 80L
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			☐ 200L
		7.		☐			
2	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		80L () 200L ()	☐ 40L
		2.		☐			☐ 80L
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			☐ 200L
		7.		☐			
3	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		80L () 200L ()	☐ 40L
		2.		☐			☐ 80L
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			☐ 200L
		7.		☐			
4	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		☐		80L () 200L ()	☐ 40L
		2.		☐			☐ 80L
		3.		☐			
		4.		☐			
		5.		☐			
		6.		☐			☐ 200L
		7.		☐			
1 日の品目数		品目	1 日の最大工程数			必要水量	L

(i) 1品目未満リスト	
※リスト外の品目1品目+a～fのうち2つまで⇒1品目、a～fのうち4つまで⇒1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 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）
	品目数・工程数に関わらず該当する工程がある場合は200L	品目数・工程数に関わらず該当する工程がある場合は80L以上
a 盛り付ける（ただし、容器上で組み合わせ最終提供品として作りあげる場合、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	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、殻むきを行う 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	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