

自動車による移動食品営業を行う皆様へ ～キャパシティオーバーに注意！～

キッチンカーを原因とする食中毒が発生しています

自動車による移動食品営業（キッチンカー）は固定店舗に比べ、**設備・スペース**が限られます。施設の規模に応じて**安全に提供できる製造数量を定めること**や、**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画**に基づく衛生管理が食中毒予防につながります。



近年のキッチンカーを原因とする食中毒事例

時期	発生場所	原因	患者数※
2023年11月	川崎市	ウエルシュ菌	60人
2024年 5月	群馬県	ノロウイルス	28人
2024年 6月	千葉県	ノロウイルス	14人

※患者数は調査中のものを含みます

施設基準を守っていますか？

キッチンカーの外での調理行為や営業設備（給水・廃水タンクやシンク）を取り外しての営業は**食品衛生法違反**です。

仕込みは衛生的な施設で行いましょう

仕込みは**営業許可を取得している衛生的な施設**で行いましょう。

食中毒予防3原則

『つけない』、『ふやさない』、『やっつける』

手洗い
体調管理



保存温度
管理



中心部
75℃1分以上
の加熱



の徹底をお願いします

給水・廃水タンク容量について

給水・廃水タンクの容量	調理の目安
40リットル程度	・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと、 又は単一品目のみを取り扱うこと。 ・使い捨て食器を使用すること。
80リットル程度	・大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行うこと、 又は複数品目を取り扱うこと。 ・使い捨て食器を使用すること。
200リットル程度	・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 こと。 ・通常の食器も使用できる。



自動車による移動食品営業では、食中毒等発生防止のため次の食品は提供を控えてください。

（提供する場合は、衛生確保ができる十分な設備を有していることの説明を求めます。）

- ・ **既製品以外の氷**（冷却など調理に使用する場合も含む。）
- ・ **非加熱又は加熱不十分な状態で喫食する食肉、魚介類**
又は卵を含む食品
- ・ **既製品又は半製品を用いて調理等した食品以外の食品**
（営業車内で生鮮食品を下処理から調理する等）



川崎市HP「営業許可申請の手引き
（飲食店等を営業される方へ）」



川崎市HP「自動車による新規営業、
継続営業」

【問合せ先】（車両の保管場所や出店地を所管する区役所衛生課）

川崎区 044-201-3221	幸 区 044-556-6683	中原区 044-744-3273	高津区 044-861-3323
宮前区 044-856-3272	多摩区 044-935-3308	麻生区 044-965-5164	
健康福祉局保健医療政策部中央卸売市場食品衛生検査所（北部市場内施設） 044-975-2245			