

自動車による飲食店営業許可について

自動車の車内に設備を設け、人が車内で食品の調理及び販売を移動して行う場合は、食品衛生法に基づく営業許可(飲食店営業)が必要です。また、固定店舗と同様に、食品衛生責任者を設置し、HACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。

◆許可申請に必要な設備

設備基準	I 型 (40 型)	II 型 (80 型)	III 型 (基本型)
手洗い設備	流水受水槽式 (洗浄設備と兼用可)	流水受水槽式 (洗浄設備と兼用不可)	流水受水槽式 (洗浄設備と兼用不可) 手指再汚染防止構造必須
洗浄設備	流水受水槽式 1 槽以上		
給湯設備	必要に応じて設置		
給水量	40L 以上	80L 以上	200L 以上
排水設備	給水タンクの容量以上あり、洗浄が容易にできる排水容器		
冷蔵設備	冷蔵庫、クーラーボックス等（温度計を設置し、温度を記録する）		
食品保管設備	密閉できる（またはふた付）プラスチック製等の保管箱等		
食器器具保管設備	密閉できる（またはふた付）プラスチック製等の保管箱等		
廃棄物容器	ふた付きゴミ箱等		

※ 手洗い設備については、手指の再汚染を防ぐ構造の水栓（センサー式やレバー式など）であることを基本としますが、I 型・II 型にあっては、手洗い後の手指と水栓のアルコール消毒を行うことを代替手段とすることも可能です。（III 型では手指の再汚染を防止する構造が必須です）



※ 手洗い設備と洗浄設備は原則それぞれ専用の設備が必要ですが、I 型にあっては、手洗い設備と洗浄設備を兼用することができます。（II 型、III 型では兼用できません）

※ I 型・II 型では、使い捨て容器のみ使用可とし、通常の食器を使用することはできません。

◆自動車で営業可能な範囲

令和 4 年 1 月 1 日より、大阪府内のいずれかの自治体で令和 3 年 6 月 1 日以降の改正食品衛生法による営業許可を取得した自動車については、大阪府全域で営業が可能となりました。（詳しくは別紙チラシを参照してください。）

◆取扱品目

I 型（40型）：大量の水を要さず、簡易な調理を行う営業

- ① 1工程の簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等。飲料調製も含む。）
例）ラーメン、うどん、たこ焼き、たい焼き、唐揚げ、おでん、かき氷、わらび餅、
コーヒー、生ビール等
- ② 2工程程度の簡易な調理（直前加熱品同士の組み合わせ、一部米飯類[※]の取扱い等）
（※炊飯及び市販の米飯加工品（冷凍食品、レトルト米飯、無菌包装米飯）や一次加工所で調製した米飯加工品の加熱提供並びにそれらへの直前加熱食品の盛付のみ可。）
例）冷凍チャーハンの加熱、炊飯、カレーライス、牛丼、ホットドッグ等
- ③ 非包装の丸魚の販売（車内での処理は不可）

- ・ 同営業時において、①は複数品目、②は1品目の取扱いが認められる。ただし、①と②を同時に取り扱うことはできない（別営業時であれば可）。
- ・ ③とその他の調理行為等を同時に行うことはできない（別営業時であれば可）。
- ・ 非加熱食品（生野菜・果物や生クリーム及び押出式アイスクリームを除くアイスクリーム類等）は提供できない。
- ・ 車内での下処理（野菜の土落とし、魚の鱗や内臓除去等）及び一次加工（肉や野菜等の具材のカット等。車内での簡易な調理により客に提供できる状態にするため、あらかじめ食品を加工すること。）はできない。
- ・ 使い捨て食器を使用すること。

II 型（80型）：大量の水を要しない調理を行う営業

- I 型で可能な行為（I 型の①～③参照）に加え、以下の行為が可能。
- ②' 2工程程度の簡易な調理（加熱品同士の組み合わせ、米飯類の取扱い等）
例）焼き飯、オムライス、フルーツ缶のトッピング、直前加熱品を切ってご飯に盛り付ける等
 - ④ アイスクリーム類（ディッシャーを使用した小分け又はソフトクリーム）の提供

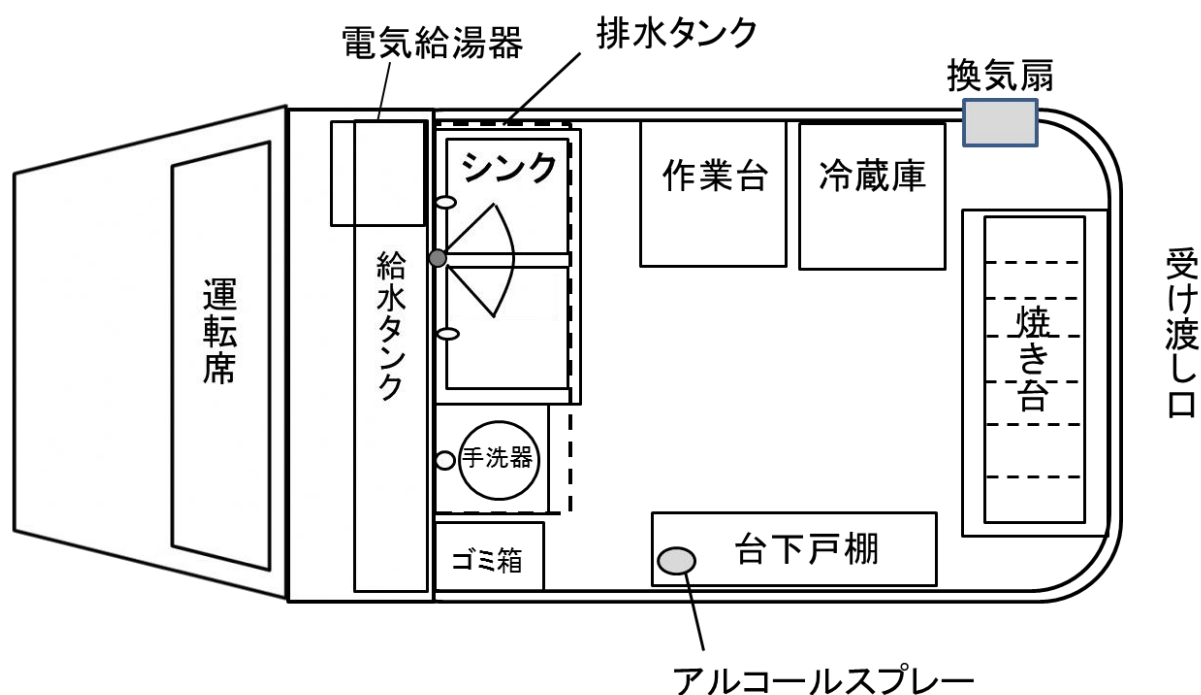
- ・ 同営業時において、①、②'の複数品目の取扱いが認められる。
- ・ ②'の加熱済み食品は、直前加熱でなくても可。また、米飯の調理加工も可。
- ・ ③を行う場合は、同時に取り扱うものを直前加熱品のみとする。
- ・ ④を除く非加熱食品（生野菜・果物や生クリーム等）は提供できない。
- ・ 車内での下処理及び一次加工はできない。
- ・ 使い捨て食器を使用すること。

Ⅲ型（基本型）：大量の水を要する調理を行う営業

Ⅰ型Ⅱ型で可能な行為（Ⅰ型Ⅱ型参照）に加え、非加熱食品の提供や生食用鮮魚介類の調理提供が可能
例）刺身、生野菜、生クリーム等を使用した料理や菓子、弁当の調製、魚介類の切り身の調理等

- ・飲食に起因する衛生上の危害発生を防止するため、原材料の細切、鮮魚介類の内臓除去などの下処理はあらかじめ一次加工施設において行い、また、使い捨て食器を使用するよう努めること。
- ・車内での下処理、一次加工並びに鮮魚介類の簡易な処理（頭部の除去、3枚おろし等。鱗とりや内臓除去は含まない。）及び生食用鮮魚介類の調理を伴う販売は、車内の給水量の範囲内で衛生的に行うことができる範囲に限る。

◆自動車営業設備例（イメージ図）



【注意事項】

- 車の外装は耐水性の材質とし、塵埃等の異物が侵入しないよう密閉された構造であること。（パネル張り等が望ましく、幌張り等の構造を避けること。）
- 床面や内壁、天井は清掃、洗浄、消毒しやすい材質・構造であること。
- 車外では、食品の調理、加工、包装等を行わないこと。
- 「牽引車＋被牽引車」で営業を行う場合は、原則として切り離さないこと。出店場所の関係で、一時的に切り離す場合であっても、すぐに移動できる場所に牽引車を待機させておくこと。

■許可申請の流れ

◆手続きの流れ

- (1) 取扱食品や営業形態に問題がないか自己チェックしてください。
- (2) 保健所に図面等を持参して、事前相談を行ってください。
- (3) 必要な設備を揃え、許可申請に必要な書類を作成してください。
- (4) 提出書類と設備（自動車）、手数料（現金）を持って、保健所で書類及び設備の審査を受け、手数料を納めてください。
- (5) 書類及び設備に不備がなければ、食品営業許可証引換証をお渡しします。
- (6) 2週間後以降に保健所にて営業許可証を受け取ってください。^{注)}

注) 許可証の郵送を希望される場合は、「レターパックプラス」（赤色）に送付先等必要事項をご記入の上、申請時にご持参ください。

◆申請時に必要な書類

書類	部数	備考
営業許可申請書・営業届出書（新規／継続）	1	
食品衛生責任者の資格を証明するもの	1	・写し
登記事項証明書	1	・法人の場合のみ ・写し
営業施設の平面図	2	
自動車営業設備の概要（様式1）	2	
一次加工所※の営業許可証	2	・一次加工を行う場合のみ ・写し
自動車検査証	2	・写し
露店・自動車による営業に係る確認票	1	

※一次加工所とは、車内での簡易な調理により客に提供できる状態にするため、あらかじめ食品を加工するための施設のことです。（肉や野菜などのカットを行う施設等）

◆申請手数料（令和3年6月1日現在）

飲食店営業：16,000 円

※許可の更新の場合：12,800 円

■営業者遵守事項

営業者は次に掲げる事項を遵守してください。

- (1) 営業設備周辺を清潔に保つこと。
- (2) 食品、器具及び容器包装は衛生的に取り扱うこと。
- (3) かき氷で氷柱を使用する場合には、必ず使用前に飲用に適した水で表面を洗うこと。
- (4) 手洗い設備には石鹼及び消毒液等を備え、常に使用できる状態にすること。
- (5) 営業中は流水による手洗い及び消毒液等による手指消毒を励行すること。
- (6) 設備の補修及び水・消毒液等の補充に努めること。
- (7) 廃棄物容器は、汚液及び汚臭がもれないようにするとともに、清潔にしておくこと。
- (8) 調理作業に従事する者に、清潔な衣服・帽子（髪を覆うもの）を着用させること。
- (9) 従事者の健康に留意し、胃腸炎症状や手指に傷がある場合は、調理作業に従事させないこと。
- (10) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。特に、原材料にアレルギー物質（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ等）が含まれているかどうかを把握し、食品の提供時に消費者からアレルギー物質が含まれているかどうかの質問があった場合には、正確な情報を伝えること。
- (11) 調理・提供した食品等に関して、消費者の健康被害に関する情報を探知した場合や、消費者から異味または異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない苦情等の申し出を受けた場合等は、速やかに保健所に連絡すること。
- (12) 手引書等を参考にした上で、衛生管理計画を作成するとともに、計画に沿った衛生管理を実施し、その内容を記録すること。
- (13) 営業許可証は、営業中常に確認できるよう見やすい場所に掲示すること。
- (14) 食品衛生法その他、食品表示法、道路法、道路交通法や消防法等、関係他法令を遵守すること。

【問い合わせ先】

豊中市保健所 健康危機対策課 食品衛生係

豊中市中桜塚4丁目11番1号

TEL:06-6152-7320（直通） FAX:06-6152-7328