

キッチンカー等、自動車の 飲食店営業許可申請の手引き

申請前に、提供品目・調理工程を確認しましょう

固定施設と比較して簡易な施設設備となる自動車での営業は、提供可能な品目に制限があります。

原則として提供品目は、**提供直前に加熱調理される食品に限ります。**

おかず類、米飯、カレー及び丼物の提供、味噌汁及びスープ

- 提供直前に加熱調理するか、調理後 65℃以上で保温し提供する場合に限ります。
- 事前に下処理を行う場合は、下処理後 10℃以下で冷蔵保管するか、65℃以上で保温して調理・提供すること。下処理を別施設で行う場合は、許可を受けた施設で行うこと。
- 弁当製造（おかず盛付け済み容器への、米飯の盛付けを含む）はできません。
- 生野菜・果物類をトッピングする・サラダとして提供する行為はできません。

以下の品目については、提供直前に加熱されていない場合でも、条件により提供可能です。

市販品を使用した品目

- 缶詰や容器包装に入った漬物・カット野菜・クリーム類等で、広域に流通している市販品を使用した品目（サラダ、トッピングなど）
- 開封せずに搬送し、形態を変えずに使用し、短時間（概ね 1 日以内）で使い切る場合に限りま



飲料

- 清涼飲料水・アルコール類の小分け・混合は、注文を受けた都度カップに移すか、ミネラルウォーターを使用して溶液を薄めて提供する場合に限ります。
- 果物から果汁を絞ってジュースを製造することはできません。

かき氷・アイスクリーム

- かき氷は、許可施設で製造した氷と市販シロップ等を使用し調整したものに限りま
- アイスクリーム類については、許可施設で製造されたものをディッシャー等で小分けする場合に限ります。ソフトクリームフリーザー等での製造はできません。

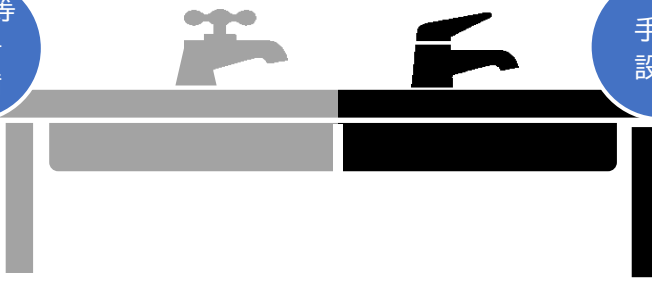
次の構造、設備を有する自動車（準固定施設）は、一般飲食店と同様の食品提供が認められます。

- ① 取扱量に応じた十分な広さを有し、内部は立ち作業ができる構造であること
- ② 床面、内壁及び天井は必要に応じて不浸透性材料を使用し、清掃しやすい構造であること
- ③ 容量 200ℓ 以上の給水タンク及び排水タンクを有すること。また、給水タンクは2個以内で構成されていること。
（※ 200ℓ の貯水をした状態で給水できること）
- ④ 流水式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であること。
- ⑤ 食品を 10℃以下で保存していることが容易に確認できる温度計を備えた、電気式等の冷蔵設備を有すること
（※ バッテリーによる給電等により、移動中も庫内温度を 10℃以下に保持することができること）


施設・設備がそろっているか確認しましょう

最終ページの「施設設備の基準」を満たす施設設備を設けてください。主な設備を以下に図示しています。

器具等
洗浄
設備



手洗
設備



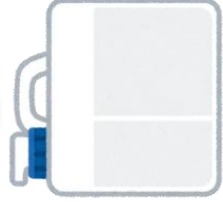
手指の再汚染防止構造とは、
手指洗浄後、止水時に手指が栓に触れるような操作が不要な構造で、例えば以下のものです。

- (1) センサーを備えているもの
- (2) 一定時間経過後、自動的に止水するもの
- (3) ハンドルレバーで止水するもので、肘で操作可能なもの


- ・ 2槽シンクを用途で使い分ける場合、それぞれの槽に独立して蛇口が必要です。
- ・ 手洗設備の水栓は、準固定施設を申請する場合等、必要に応じ、洗浄後の手指再汚染防止構造としてください。

提供品目により容量が40ℓ、80ℓ、200ℓのいずれか以上必要です。
水を規定の容量入れた状態で自動車内に設置可能であること。

給水
設備




廃水
設備



水量	提供可能品目	
40L	簡易な提供直前加熱調理品 (1日の営業につき複数品目可) OR 2工程程度の提供直前加熱調理品 (1日の営業につき1品目まで)	& <ul style="list-style-type: none"> ・ かき氷の調製 ・ アイスクリーム類の小分け ・ 清涼飲料水 ・ アルコール類
80L	2工程程度の提供直前加熱調理品 (1日の営業につき複数品目可)	
200L	複数工程提供直前加熱調理品	

- ★簡易な加熱調理品：半製品を揚げる程度の食品。(唐揚げ、フライドポテトなど)
- ★2工程程度の加熱調理品：仕込みをし、調理するような食品。(粉をといて揚げる唐揚げ等)
- ★200Lの給水タンクを備えたうえで、準固定施設となる施設設備(前ページ下部参照)を設けた自動車については、一般の飲食店と同様の食品提供が可能です。


冷蔵・
冷凍
設備




冷蔵庫やクーラーボックス等。
温度計を備えるなど、温度が分かるようにしておくこと。


食肉、食肉製品、ゆでだこ、ゆでがに、生かき、牛乳、乳飲料など、保存基準が設定されている食品を取扱う場合には、運搬中を含め、常時、10℃、-15℃、(4℃)以下を保持していなければなりません。

手指
殺菌消毒
設備




「第3類医薬品か指定医薬部外品の表示がある消毒用アルコール+石鹼」または、「指定医薬部外品か医薬部外品の表示のある手指洗浄剤」を設けてください。

保管
設備



常温保存の原材料や食器・調理器具等は、ふた付き容器・戸棚等に収納すること。

廃棄物
容器



ふた付きのごみ箱など。不浸透性で、汚液・汚臭が漏れない構造であること。

ほか、

- ・ 加熱殺菌設備
- ・ 照明
- ・ 清掃用具
- ・ 清掃方法 掲示場所

等

営業許可申請のながれ

事前
相談

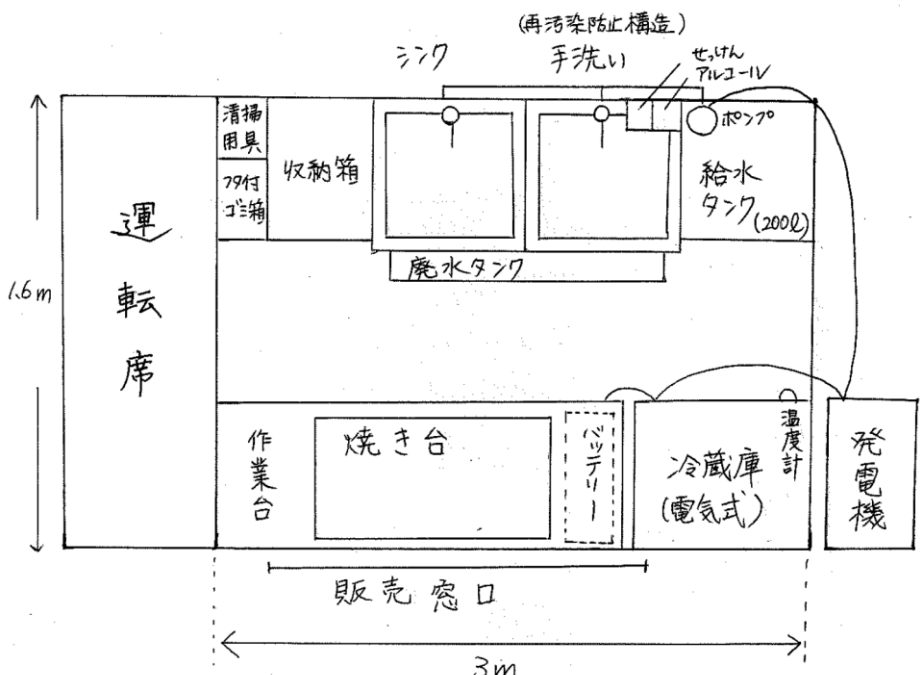
- 事前相談を受けつけています。
- 計画段階で、品目・調理工程を定め、それらを記載した書類及び施設の平面図（作業場内の寸法や設備の配置がわかるもの）を持参し、ご相談ください。

申請

営業開始予定日の少なくとも2週間前には、申請を行ってください。

次ページの「申請に必要な書類等」を準備して、窓口までお越しください。

12時から13時までは窓口が縮小されます。それ以外でも、当所の状況によっては、申請・施設調査をお待ちいただく場合があります。予めご了承ください。

必要資料	注意点
申請用紙	以下の2通りの方法で入手可能です。 1、窓口で入手：申請時に窓口で記入しても可 2、神戸市サイト：「神戸市 営業許可」等で検索、ダウンロードしてください。
施設平面図	以下の図を参考にして、施設の全体寸法及び設備機器の配置がわかるものをご準備ください。施行時の図面の写し・手描き、どちらでも可です。 
車検証	・ 原本と <u>写し</u> をご準備ください。原本は照合後お返しいたします。
食品衛生責任者資格証	・ 養成講習会受講終了証、調理師免許証、製菓衛生師免許証、栄養士免許証等。 ・ 資格をお持ちでない場合は、食品衛生責任者養成講習会を受講してください。養成講習会は、食品衛生協会が開催しています。（受講料が別途必要です）
場合により必要な書類	法人の場合：3か月以内の登記事項証明書をご準備ください。 水道水以外の水を使用する場合：水質検査成績書の原本と写し
申請手数料	飲食店営業許可：16,000円

施設
調査

- 設備が設置されていること、施設設備が基準に合致していることを保健所職員が確認します。確認後、許可作業に進みます。
- 設備が整っていない場合は再調査となり、営業は開始できません。

施設調査

※ 住所地が遠方であるなどの理由により、申請と同時に施設調査を希望する場合は、以下の準備を整えたうえで来所してください。

申請する車両に、営業中実際に使用する設備をすべて積んで来所してください。



タンクに水を満たし、冷蔵・冷凍設備を冷やしたうえで、来所してください。



当事務所の駐車場は、**高さ制限 (2.0m) があります**。近隣の駐車場を調べてからお越しください。

発電機を使用する場合、近隣住民から騒音の苦情が出ないように場所に停めてください。



● なお、**不備の多い確認事項は以下のとおりです**ので、**事前に確認願います**。

- ・手洗い設備・洗浄設備が流水可能で、給水量に見合う廃水を適切に貯留できることが確認できなかった。
- ・冷蔵庫内・冷凍庫内が 10℃ (4℃) 以下又は -15℃以下に冷えていなかった。
- ・夜間に営業する予定があるにも関わらず、照明設備が備えられていなかった。
- ・加熱品目の提供を行う営業であるのに、加熱殺菌用の加熱設備を、施設調査時に確認できなかった。
- ・米飯、カレー・スープ等を提供する営業であるのに、65℃以上の保持を可能にする保温設備が調査時に確認できなかった。
- ・給水タンク・廃水タンクが複数あるにもかかわらず、給水管や排水管の繋ぎ変えができない構造であった。
- ・準固定施設で申請したが、立って作業ができる車高ではなかった。
- ・準固定施設で申請し、手洗いの蛇口をレバー式としたが、レバーが短く、肘で操作ができない状態であった。

許可

- 許可通知書及び許可済証を作成し、郵送又は窓口で交付します。
- 書類作成等の手続きに数日かかります。郵送の場合は郵便配達の間が別途必要です。
- 許可済証は、施設内の見やすい場所に掲示してください

許可後

- 営業者の住所・名称、施設の屋号、食品衛生責任者を変更する場合は、変更届を提出してください。
- 作業場の構造、取扱品目を変更する場合は、事前に相談をしてください。
- 営業を廃止する場合は衛生監視事務所に届出が必要です。

インターネットで申請をすることも可能です。(現在のところオンラインによる手数料納付には対応していません。手数料を納付後に正式な申請受理となります。)
インターネット申請は、厚生労働省「食品衛生申請等システム」サイト上で行います。サイト名を検索し、同サイトに掲載されているマニュアルに従い申請してください。サイトで登録後、内容に不備等あればご連絡いたしますので対応をお願いいたします。不備がなければ、窓口にお越しいただくようご連絡しますので、来所いただき、申請手数料納付後、施設調査を実施します。なお、インターネット申請は窓口申請に比べ、許可をうけるまでの時間がかかる場合が多いため、営業開始までの余裕をもって行ってください

施設設備の基準(食品衛生法施行規則別表第 19、20 及び兵庫県条例に基づく)

- 1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。
- 3 施設の構造及び設備
 - イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
 - ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
 - ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
 - ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
 - ヘ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。
 - ト 法第 13 条第 1 項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
 - チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は必要に応じて洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
 - 又 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第 13 条第 1 項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。
 - ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
 - ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
 - カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
 - レ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
 - ソ 添加物を使用する施設にあっては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。

4 機械器具

- イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。
- ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
- ハ 食品又は添加物に直接接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
- ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
- ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
- ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
- ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

5 その他

- ロ 簡易な営業（そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。）をする場合にあつては、次に定める基準により営業をすることができる。
 - （1）床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。
 - （2）排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。
 - （3）冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。
 - （4）食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。

第2 業種ごとの基準

1 飲食店営業

- イ 自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - （1）簡易な営業にあつては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
 - （2）比較的大量の水を要しない営業にあつては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
 - （3）比較的大量の水を要する営業にあつては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理

食品等事業者は、食品衛生法施行規則に定められた基準に従い

- ① 衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること、
- ② 公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること、
- ③ 公衆衛生管理の実施状況を記録し、保存すること、
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと、

が求められています。厚生労働省ウェブサイトの

**「ご存じですか？HACCP」「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」**

を参考にして、衛生管理計画や記録類を作成してください。