

# 新たにキッチンカーによる飲食店営業を始める方へ

自動車（いわゆるキッチンカー）の車内で飲食物を調理し提供するには、**食品衛生法に基づく営業許可**が必要です。

**令和7年6月1日**以降に関西広域連合にて決定された「**自動車による飲食店営業許可基準の共通化に係る指針**」に基づき、大阪府及び和歌山県内のいずれかの自治体で飲食店営業許可を取得したキッチンカーについては、**大阪府及び和歌山県全域**で営業することができるようになりました。

※ 大阪府域で認められる飲食店営業に付帯的な魚介類の販売は、和歌山県域ではできません。

## 申請から許可取得までの流れ（基地施設※が大阪市内の場合）

### 相談

- 調理の工程数や取り扱う食品によって、必要な設備が異なります。
- 車内を改修する前に、簡単な平面図を用意したうえで、基地施設※の所在地を管轄する生活衛生監視事務所に相談してください。

### 申請

- 営業を始める2～3週間前までに、申請手続きをしたうえで、手数料を納付してください。
- 書類審査：営業内容及び図面による設備確認、食品衛生責任者の選任など、申請内容を確認します

### 検査

- 施設検査：キッチンカー内の設備が施設基準に適合しているか、確認します。  
適合していない場合は、許可できません。  
検査するにあたっては事前に日程や場所等の調整が必要です。

### 許可

- 書類審査、施設検査に合格した場合、許可期限・許可条件を付して許可されます。  
（許可された旨の通知をもって営業を開始できます。）

### 交付

- 営業許可証は、後日、窓口で交付します。
- 営業中は、車内の見やすい場所に掲示してください。

※基地施設：「一次加工所（仕込み場所）」又は「自動車（設備）保管場所」

## 申請時に必要なもの

- |   |                        |                |
|---|------------------------|----------------|
| 1 | 営業許可申請書                | 1部             |
| 2 | 営業施設の構造及び設備を示す図面       | 2部             |
| 3 | 自動車営業設備の概要             | 2部             |
| 4 | 一次加工が必要な場合は、加工施設の許可証写し | 2部（許可有効期限内のもの） |
| 5 | 申請者が法人の場合は、登記事項証明書     | （コピー可）         |
| 6 | 食品衛生責任者の資格を証する書類       | （コピー可）         |
| 7 | 車検証の写し                 | 1部             |
| 8 | 手数料                    | （飲食店営業16,000円） |
| 9 | キッチンカー                 |                |

必要な設備を用意し、営業できる状態でお持ちください。

動作確認も必要に応じて行います。（手洗のセンサー・発電機・ガスボンベ等）

## HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施

HACCPに沿った衛生管理が義務づけられています。

業界団体が作成した手引書（※）に基づき、衛生管理計画を作成したうえで、毎日の衛生管理の実施やその実施記録の作成・保存を行うことが必要です。

厚生労働省HP「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

※手引書は、厚生労働省ホームページをご覧ください。

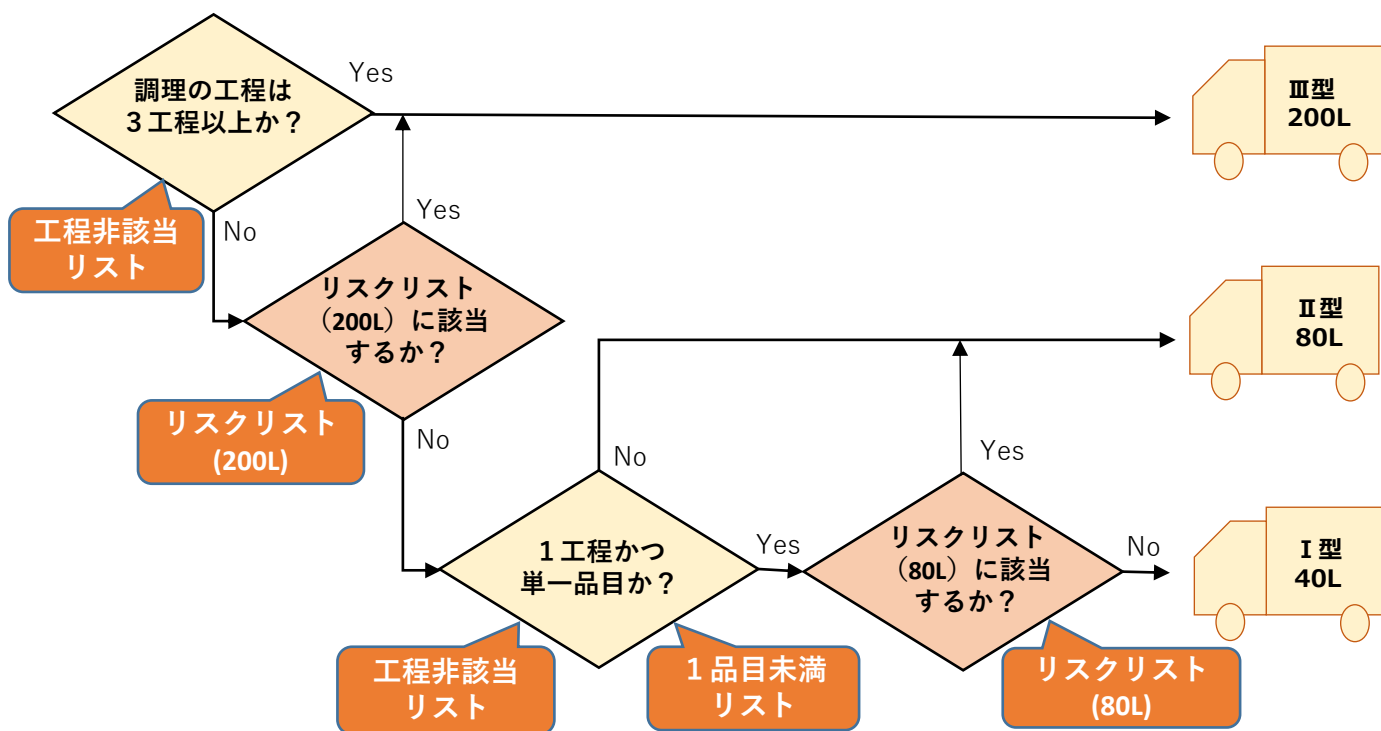
右の二次元コード又は「厚生労働省HACCP手引書」で検索



# 営業の種類について

## ① 営業の種類に応じた営業内容及び給水・廃水タンクの容量

営業の種類に応じた営業内容及び給水・廃水タンクの容量については、次図のとおりです。



## ② 調理の工程の数え方

調理の工程とは、車内で行われる調理の一連の手順のうち、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います。また、調理の工程非該当リスト及びリスクリストは以下のとおりです。

| 調理の工程の非該当リスト                                                                          | リスクリスト (200L)                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| a. 提供用の容器等に最終提供品を盛り付ける。<br>(組み合わせる食品に、 <b>生食用鮮魚介類、非加熱のまま提供する野菜、果物及び食鳥卵</b> を含む場合を除く。) | a. 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する。                   |
| b. 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける。<br>(洗浄を要する調理器具を使用する場合を除く。)                                   | b. 食品を洗浄（洗米を含む。）する。（※）                       |
| c. 調味料（塩、砂糖、ソース等）又は粉類をかける。                                                            | c. 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むぎを行う。                |
| d. 市販品の調味料及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う。                                                   | d. 加熱前の食肉をカット、加工成形する。                        |
| e. 加熱調理する生地又は衣の調製を行う。<br>(卵を割り入れる、調味料を加えることを含む。)                                      | e. 食品の水さらし、水冷する。                             |
| f. お湯を注ぐ。（コーヒーの抽出を含む。)                                                                | 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。（※）  |
| g. 食品を加温する。                                                                           | (※) 一時的又は緊急的な洗浄については、全ての営業の種類において実施することができる。 |
| h. 加熱調理前提の具材を入れる。                                                                     |                                              |
| i. 開封する。                                                                              |                                              |
| j. 器具に食品を投入する。                                                                        | <b>リスクリスト (80L)</b>                          |
| k. 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する。                                                             | a. 生食用鮮魚介類を非加熱のまま提供する。                       |
| l. 加熱した食品の粗熱を取る。                                                                      | 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。                       |

<たこ焼きを調理する場合>

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| 1. 生地を作る。                  | 非該当（d） |
| 2. 鉄板に生地とカット済みタコ等の具材を入れる。  | 非該当（h） |
| 3. 鉄板で具材入りの生地を加熱する。        | 1 工程   |
| 4. たこ焼きを使い捨て食器（提供用）に盛り付ける。 | 非該当（a） |
| 5. ソースをかける。                | 非該当（c） |
| 6. ネギ、かつお節等をのせる。           | 非該当（b） |

1 工程でかつ、  
リスクリスト該当なし



<焼きそばを調理する場合>

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| 1. 洗浄済みの野菜（人参、キャベツ）を細切する。  | 1 工程   |
| 2. 鉄板に麺、豚肉、野菜等の具材を入れる。     | 非該当（h） |
| 3. 鉄板で具材を炒める。              | 1 工程   |
| 4. ソースをかける。                | 非該当（c） |
| 5. 焼きそばを使い捨て食器（提供用）に盛り付ける。 | 非該当（a） |
| 6. 青のりをふりかける。              | 非該当（b） |

2 工程でかつ、  
リスクリスト該当なし



# 1 日の営業において提供できる品目数（I 型（40L）自動車のみ）

## 品目の数え方

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 **1 品目** とします。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** と数えます。また、下表の「1 品目未満リスト」に掲げる食品については、同リストに掲げるもの以外の品目と合わせて提供する場合は **2 つ** まで、同リストに掲げるもののみ提供する場合は **4 つ** まで提供可能です。

<揚げ物を提供する場合>

冷凍から揚げ、冷凍フライドポテト等を同一フライヤーで加熱調理する場合、合わせて 1 品目と数えることができ、同時に提供可能です。さらに、1 品目未満リストから 2 品目提供することが可能です。



## 1 品目未満リスト（1 品目未満として取り扱う品目）

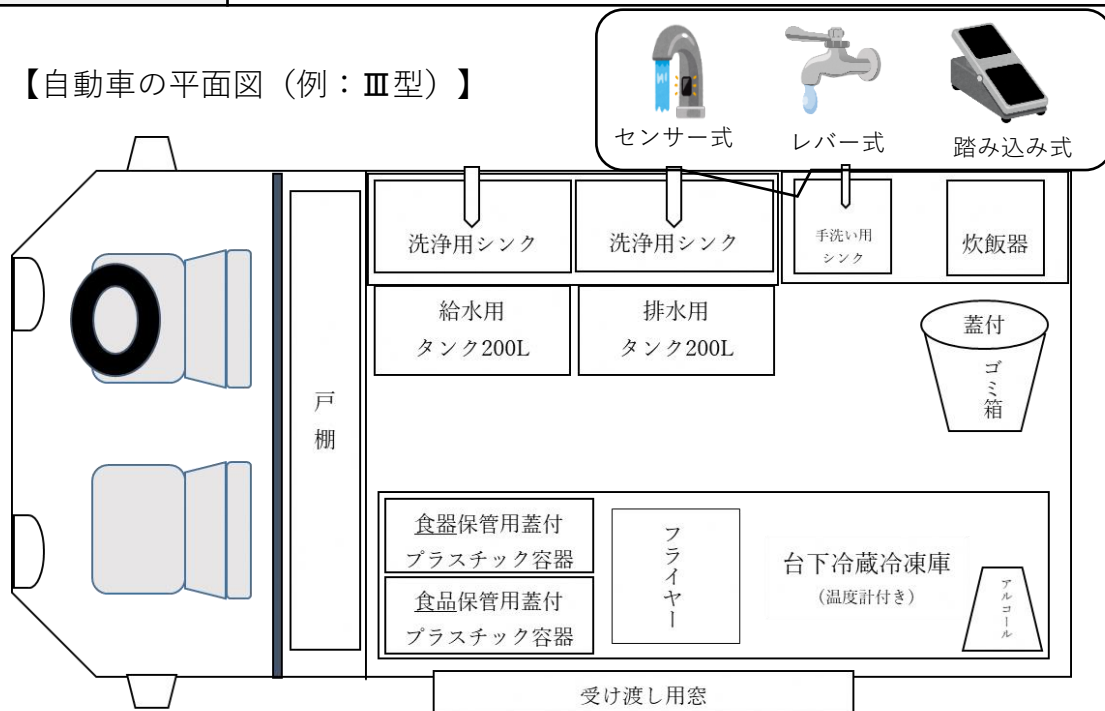
- a. 市販飲料品（乳類を含む）又は酒類を小分け・調製・混合した飲料品  
粉末清涼飲料を溶解したもの又は飲料を混合若しくは希釈したものを含む（清涼飲料水全自動調理機を使用する場合を含む。）。なお、氷を添加する場合は、氷雪製造業で製造された氷に限る。
- b. かき氷  
氷雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつをかけて提供するものに限る。
- c. 小分けしたアイスクリーム類及び氷菓  
市販品のアイスクリーム類及び氷菓を小分けして提供するものに限る。
- d. 専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの（ディスペンサーアイスクリーム）
- e. 加熱殺菌機能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  
常温で保存する食品であって、食品表示において賞味期限が明記されているものに限る。

# 施設基準

## 構造

| 構造                                   |                                                                                                 |         |         |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| 調理施設の区画等                             | 運転席その他調理施設以外と隔壁などで明確に区画されていること。十分な広さを有すること。（不適切例）作業スペースが確保できず、調理の一部を車外で行う等                      |         |         |
| 調理場の床及び内壁                            | 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒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。（ベニヤ板、カーペット不可）                    |         |         |
| 設備（取扱い食品の品目数、調理の工程数、リスクリストに応じて有すること） |                                                                                                 |         |         |
| －                                    | Ⅲ型（基本型）                                                                                         | Ⅱ型（80L） | Ⅰ型（40L） |
| 給湯設備                                 | 必要に応じて設けること                                                                                     |         |         |
| 手洗い用シンク                              | 洗浄用シンクと別に設けること。<br>（※）手洗い器の水栓は、手指の再汚染を防止する構造であること。<br>（※）Ⅰ型（40L）のみ、車内で器具の洗浄を行わない場合、洗浄用シンクと兼用可能。 |         |         |
| 洗浄用シンク                               | 1槽式以上                                                                                           |         |         |
| 給水タンク容量                              | 200L以上                                                                                          | 80L以上   | 40L以上   |
| 廃水タンク容量                              | 給水タンク容量以上                                                                                       |         |         |
| 冷蔵設備                                 | 冷蔵庫又はクーラーボックス<br>（温度計を設置し、適切な温度であることを確認し、記録すること）                                                |         |         |
| 蓋付ゴミ箱                                | 必要                                                                                              |         |         |
| 保管設備                                 | 必要（密閉ケース、戸棚等）                                                                                   |         |         |
| 換気設備                                 | 必要（換気扇や窓等）                                                                                      |         |         |

【自動車の平面図（例：Ⅲ型）】



## お問い合わせ先

（大阪市内のみ）

| 保健所名称        | 所在地                                           | 所管区域                         |
|--------------|-----------------------------------------------|------------------------------|
| 北部生活衛生監視事務所  | 北区扇町2-1-27（北区役所2階）<br>TEL：06-6313-9518        | 北区、都島区、旭区、淀川区、東淀川区           |
| 西部生活衛生監視事務所  | 港区市岡1-15-25（港区役所4階）<br>TEL：06-6576-9240       | 福島区、此花区、西区、港区、大正区、西淀川区       |
| 東部生活衛生監視事務所  | 中央区久太郎町1-2-27（中央区役所3階）<br>TEL：06-6267-9888    | 中央区、浪速区、天王寺区、東成区、生野区、城東区、鶴見区 |
| 南東部生活衛生監視事務所 | 阿倍野区旭町1-1-17（サンビル阿倍野3階）<br>TEL：06-6647-0723   | 阿倍野区、東住吉区、平野区                |
| 南西部生活衛生監視事務所 | 住之江区浜口東3-5-16（住之江区保健福祉センター分館）TEL：06-4301-7240 | 住之江区、住吉区、西成区                 |