堺市 SAKAI CITY

新たに自動車営業（飲食店営業）を始める方へ

大阪府内で、自動車営業（車内で飲食物を調理し、提供する業態）を行うためには、**食品衛生法に基づく営業許可**が必要です。自動車とは、道路運送車両法第２条第２項で規定するものをいい、移動せず一定の場所に定着（常設）する場合は自動車に該当せず、固定店舗として営業許可を取る必要があります。

このたび、関西広域連合において「自動車による飲食店営業許可基準の共通化に係る指針」が決定され、令和７年６月１日から運用が開始されます。

また、令和７年６月１日以降に、大阪府内又は和歌山県内のいずれかの自治体（大阪府管轄保健所、和歌山県管轄保健所、指定都市（大阪市、堺市）、中核市（豊中市、高槻市、枚方市、東大阪市、八尾市、寝屋川市、吹田市、和歌山市））で営業許可を取得したものについては、**大阪府及び和歌山県全域で**営業することができます。

申請から許可取得までの流れ

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て保健所に相談してください。（※１）

申請
- 営業を始める約２週間前までに、保健所に申請してください。**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。**
- 申請時に手数料を納付してください。

検査
- **施設検査：施設基準に適合しているか、自動車を確認します。**（※２）
- 適合していない場合は、許可できません。（改善指導を行います。）

許可
- 書類審査、施設検査に合格した場合は、許可期限、許可条件を付して許可されます。

交付
- 許可証は、保健所窓口又は郵送で交付します。
- 営業中は、車内の見やすい場所に営業許可証を掲示してください。

※許可証は掲示をすることを前提に、必要に応じて、許可証の画像、許可証の記載事項等をインターネット上に掲載することも可能です。

※１
事前相談の方法はこちら

※２
車両の高さが2.1メートルを超える場合は、平面駐車場の予約が必要です。事前に食品衛生課までご連絡ください。

申請時に必要なもの

1. **営業許可申請書　１部**
2. **自動車営業設備の概要　２部**
3. **露店・自動車による営業に係る確認票　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. **車内設備平面図　２部**
6. **食品衛生責任者の資格を証するもの**（コピーで可）
7. **車検証の写し　２部**
8. **営業自動車（設備一式）**（※）
9. **手数料（飲食店営業16,000円）**

※裏面の設備例を参考に用意してください。

各種申請様式や届出様式は右の二次元コードの各掲載場所からダウンロードできます。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施

法改正により、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。
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記録の作成・保存を行うことが必要となります。

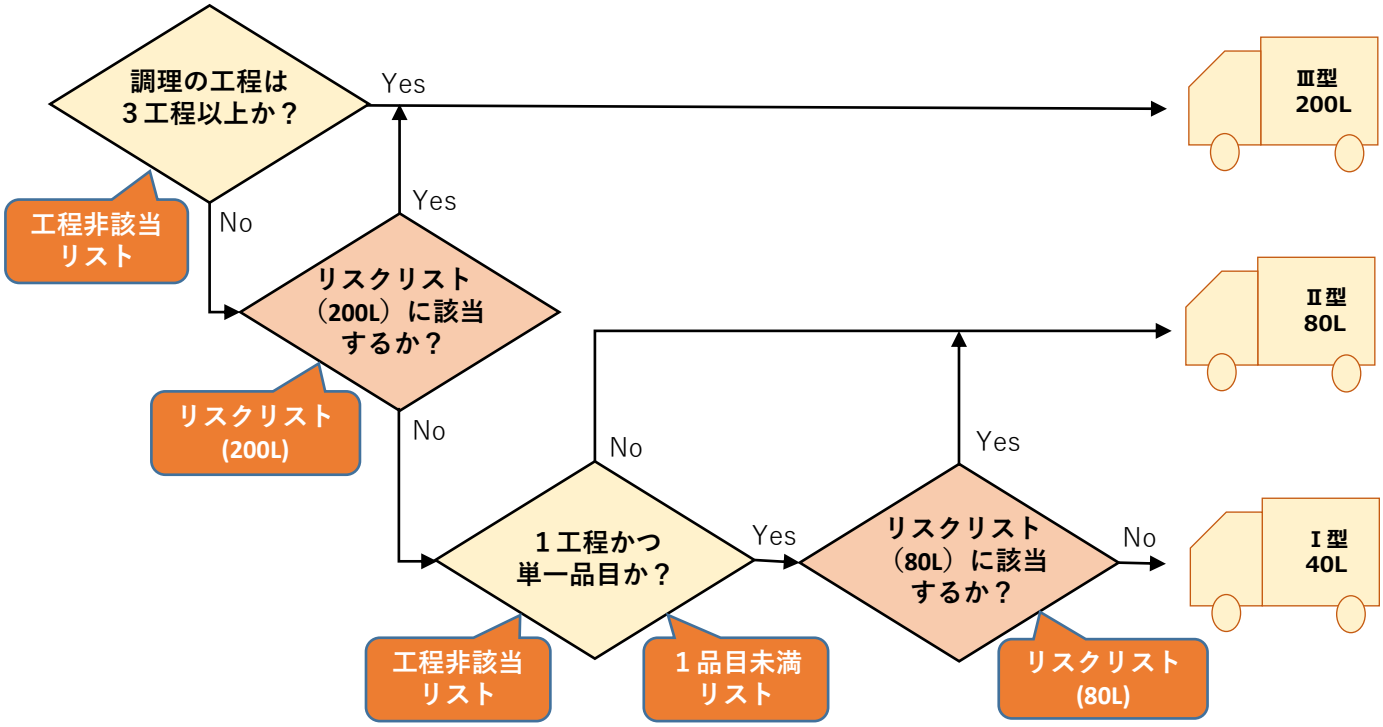
※手引書は、厚生労働省ホームページをご覧ください。
右の二次元コード又は「厚生労働省HACCP手引書」で検索

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」

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。

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工程とみなします。

調理の工程非該当リスト

a. 提供用の容器等に最終提供品を盛り付ける。（組み合わせる食品に、**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**を含む場合を除く。）

b. 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける。（洗浄を要する調理器具を使用する場合を除く。）

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。（卵を割り入れる、調味料を加えることを含む。）

f. お湯を注ぐ。（コーヒーの抽出を含む。）

g. 食品を加温する。

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。

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。

リスクリスト（200L）

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（洗米を含む。）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（飲食器及び割ぽう具を除く。）を洗浄する。（※）

（※）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。

リスクリスト（80L）

a. 生食用鮮魚介類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。

＜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に盛り付ける。	非該当（a）
5．ソースをかける。	非該当（c）
6．カットネギ、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．野菜（人参、キャベツ）をカットする。	**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．鉄板で具材をそれぞれ炒める。	**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

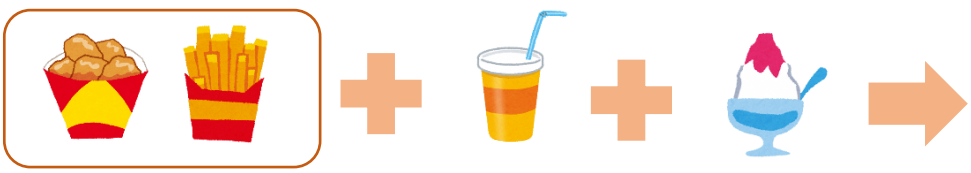


1日の営業において提供できる品目数について（Ⅰ型（40L）自動車のみ）

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。



揚げ物1品目　＋　1品目未満リストから2つまで　＋　Ⅰ型自動車で提供可能

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

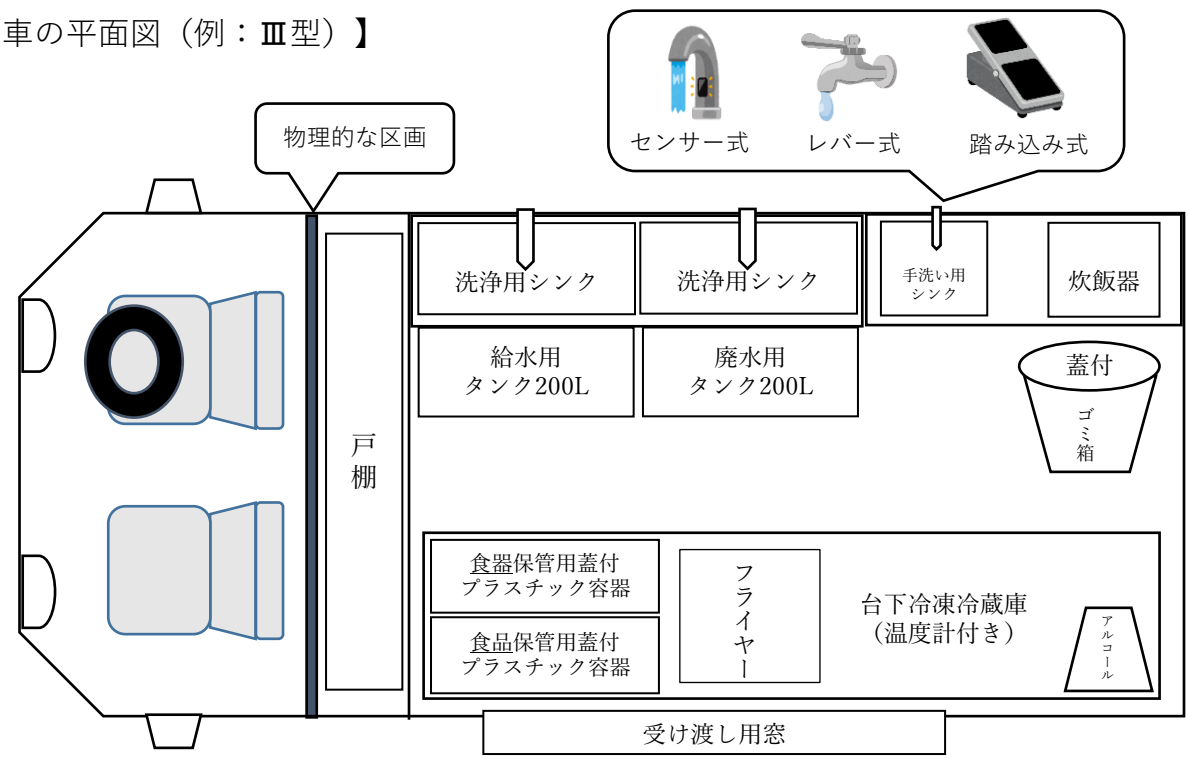
f. 盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品

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。

施設基準について

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。 ☞手洗い用シンクの水栓は、手指の再汚染を防止する構造であること。 ☞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 （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		
食品用・食器用保管設備	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）】



問合せ先

堺市健康福祉局保健所食品衛生課
〒590-0078　堺市堺区南瓦町3番1号　本館6階
電話：072-222-9925　FAX：072-222-1406
メールアドレス　shokuei@city.sakai.lg.jp

(令和8年11月作成)