

自動車営業を行うにあたって

自動車（二輪を除く）の車内に設備を設け、車内で食品の調理及び提供等を行う場合は、以下の設備基準と取扱品目を確認してください。

1. 自動車営業 営業設備比較表（表1）

		飲食店営業					
		I型（40型）		II型（80型）		III型（基本型）	
設備基準	手洗設備	流水受水槽式洗浄設備 (洗浄設備と兼用可)			流水受水槽式洗浄設備 (洗浄設備と兼用不可)		
	手指再汚染防止水栓	衛生管理上支障がないと認められる場合 手洗い後の手指と水栓のアルコール消毒で水栓代替可				手指の再汚染を防止する構造の水栓	
	洗浄設備	必要に応じた数（1槽は必須）					
	給湯設備	必要に応じて設置					
	冷蔵設備	温度計を設置し温度を記録 常に適切な温度であることを確認すること					
	給水量	約40ℓ		約80ℓ		約200ℓ	
	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					
営業の概要	一次加工下処理	不可				可（汚染度の高い行為は原則一次加工所で行う）	
	取扱品目例 (表2参照)	区分A+C	区分B	区分D	区分A~C+E	区分A、B、Eの直前加熱品目+D	区分A~F
	品目数	複数品目	1品目※	1品目※	複数品目	複数品目※	複数品目
	備考	使い捨て容器を使用				通常の食器を使用可	

A,C=簡易な調理 B,E=2工程程度の簡易な調理 D=処理なし非包装丸魚販売 F=複数の工程からなる調理

※ 市販飲料の提供（氷の添加無しでコップに注ぐ（手動・全自動調理器）のみも含む）は可能です。

◆自動車営業設備例



※車外での食品の調理、加工、包装等の行為は認められません。
 ※牽引車は原則切り離すことなく営業すること。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。

◆品目の考え方

おでん、唐揚げ、焼き鳥等の具体的なメニューごとに1品目と数えるのではなく、同じ調理工程を行う食品群を1品目と数えます。

例えば、とんかつと唐揚げの場合、同じ調理工程（揚げ物）であるため1品目と数えます。

また、例外として、表2のB1とB2を併せて1品目として数えることもできます。

品目については表2をご参照ください。

2. 食品及び調理の分類と取扱品目の区分（表2）

分類1	分類2（品目）	内容	具体例	区分
食品	麺類	市販品又は一次加工所等で調製した材料とスープ等を加熱し、茹でた麺とあわせる	ラーメン、うどん、そば	A
	かき氷	冰雪製造業で製造された氷柱（板氷、ロック氷等）を削る	かき氷	A
	わらび餅	完成品にきな粉をまぶして提供する行為のみ	わらび餅	A
	調理パン	具材をパンにはさんだ後直前加熱するものに限る	ホットサンド、ホットドッグ（直前加熱品のみ）	A
	飲料	既成飲料（牛乳除く）の調製（希釈、混合、氷の添加）	ソーダ割り、ハイボール	A
		既成飲料（牛乳除く）の注ぎ分け提供、全自動調理器によるコップ販売	清涼飲料、生ビール	
		コーヒー等の加熱、抽出、牛乳の添加後加熱、加熱後飲料への氷の添加	コーヒー、紅茶、ミルクティー	C
		非加熱の牛乳を加えた飲料の提供	カフェオレ、ミルクティー	
	米飯類	炊飯、市販の米飯加工品（冷凍食品、レトルト米飯、無菌包装米飯）を加熱する 一次加工所で調整した米飯加工品を加熱して提供する行為は自動車のみ可	（炊飯）白ご飯、炊き込みご飯、おかゆ （市販品加熱）肉巻きおにぎり、焼きおにぎり、焼き飯	B 1
		米飯に具材を加えて炒める等の米飯類の調理加工（直前加熱した食品を米飯に単に組み合わせる場合を除く）	焼き飯、オムライス	E
アイスクリーム	市販品又は許可施設等で製造したアイスクリームのディッシュアップ	アイスクリーム	E	
	ソフトクリームの提供（押出式は区分A）	ソフトクリーム		
調理工程	煮物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を煮る	おでん、煮込み、豚汁	A
	焼き物	市販品又は一次加工所等で調製した材料（現場で小麦粉等と混合したものを含む）を焼く	串焼き、お好み焼き、たこ焼き、たい焼き、ベビーカステラ、具材乗せたこせん	A
	揚げ物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を揚げる	フライドポテト、唐揚げ、揚げ菓子	A
	蒸し物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を蒸す	じゃがバター、シュウマイ、蒸しまんじゅう	A
	加熱食品の組合わせ	直前加熱した食品（炊飯後の米飯及び加熱調理した市販の米飯加工品を含む）同士を組み合わせる 一次加工所で調製した米飯加工品を加熱して組み合わせる行為は自動車のみ可	カレーライス、牛丼、ホットドッグ、カフェオレ（加熱後牛乳の組合せは自動車のみ）	B 2
		加熱済み食品の調理加工（上記B 2を除く）	冷やしうどん、フルーツ缶のトッピング、直前加熱品を切ってカレーやごはんに乗せる等	E
	弁当類の調製	放冷工程のある弁当類の調製	弁当	F
非加熱食品の提供	非加熱で食品を提供する（加熱後の食品に非加熱食品を加える場合を含む）	刺身、生野菜、生クリーム（現場でホイップしたもの）等を使用した料理や菓子	F	
その他	魚介類の販売	仕入れた鮮魚介類の処理を車内で行わない簡易な加熱調理又は非包装での販売	魚介類の簡易な加熱調理、丸魚販売	D
		鮮魚介類の簡易な処理（頭部の除去、3枚おろし等をいい、鱗取り、内臓除去を除く）	魚介類の切り身、生食用鮮魚介類、付帯的な調理	F