

自動車営業(飲食店営業)を新規申請される方へ

○自動車営業とは、車内で飲食物を調理し、不特定多数に提供する業態のことです。自動車とは、道路運送車両法第2条第2項に定めるもののうち、二輪自動車を除きます。移動せず一定の場所に定着(常設)する場合は該当せず、固定店舗として営業許可を取る必要があります。

○令和3年6月1日以降に、大阪府内のいずれかの自治体(大阪府管轄保健所、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)で営業許可を取得したものについては、大阪府全域で営業することができます。(運用開始:令和4年1月1日)

●申請手続きの流れ

- ・申請→保健所による書類・設備の確認→手数料支払い→許可→許可証は後日交付(約2週間)
- ・許可証は窓口交付になります。申請時にレターパックプラス(赤色の封筒、郵便局やコンビニで販売されています。保健所では販売していません)を渡していただければ、許可証が出来上がり次第郵送することも可能です

●申請時に必要なもの

- 1 食品営業許可申請書 1部
- 2 自動車営業設備の概要 2部
- 3 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)
- 4 車内設備平面図 2部
- 5 法人申請の場合は、履歴事項全部証明書(コピーで可)
- 6 食品衛生責任者の資格証明書(コピーで可)
- 7 車検証の写し 2部
- 8 営業自動車(設備一式) * 設備例を参考に用意して下さい
- 9 手数料(飲食店営業 16,000 円)

* 1つでも不備があれば、受付はできません。来所時に忘れ物がないように確認してください

* タンクサイズ測定、水及び給湯設備等含め、車両内設備の動作確認を致しますので、タンク内の水、ガスボンベ、発電機等の設備もご持参ください。

●HACCPによる衛生管理

法改正により、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。

自動車営業やその一次加工所(車内で調理する材料の下処理や加工をする場所)においては、【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】を行う必要があります。

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の内容】

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。

厚労省 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。右上 QRコード又は「厚労省 HACCP 手引書」で検索)

● I～III型の設備と取扱可能なメニュー

* 下線部は、法改正に合わせて令和3年6月1日から変更になりました。

構造					
調理施設の区画等	運転席その他調理施設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。不可例)機材等で作業スペースが確保できない等				
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(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。				
設備(取扱い食品に応じて有すること)					
—	自動車営業の基本設備		提供不可食品等の条件が付される設備		
	III型(基本型)		II型(80型)	I型(40型)	
取扱い食品概要	右記以外の食品を扱う場合 複数工程の調理や生もの、 <u>切身魚や刺身の調製</u>		右記に追加して、米飯の加工調理、加熱済食品の盛付、アイスクリーム類の取扱い等を行う場合	直前加熱食品、直前加熱品を合わせて提供する行為(米飯含む) 非処理非包装の魚介類販売	
給湯設備(瞬間湯沸かし器等)	必要に応じて設けること				
手洗いシンク	洗浄用シンクと別に設けること			洗浄用シンクと兼用可能	
<u>手指の再汚染を防止する構造の手洗いシンクの水栓</u>	<u>レバー式、踏込式等、手洗いの給水口に設けること</u>		衛生上支障が無いと認められる場合は <u>手洗い後の手指と水栓のアルコール消毒で代替可能</u>		
洗浄用シンク	1槽式以上				
給水タンク容量	200L以上 (通常の食器を使用可能)	80L以上 (使い捨て食器のみ使用)	40L以上 (使い捨て食器のみ使用)		
排水タンク容量	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)				
ふた付ゴミ箱	必要				
保管設備(密閉ケース、戸棚等)	必要				
換気設備	必要(換気扇や窓など)				
取扱い品目例	直前加熱食品	○	○	○	
	米飯類の提供	○	○	○ただし品目を制限して管理すること	
	直前加熱済食品の組合せ	○	○	○ただし品目を制限して管理すること	
	既製清涼飲料水の混合 (市販氷の添加含む)	○	○	○	
	未加熱食品	○	×	×	
	かき氷の提供(市販の氷を削氷 毎に飲用適の水で表面を洗うこと)	○	○ 市販の容器包装に詰められた氷用シロップを使用すること		
	切身魚、刺身の調製	○	×	×	

- ・加熱とは食品の中心温度が75℃以上1分以上のことをいいます。
- ・提供を考えているメニューが、取扱可能な物が不明な場合は、申請の前に必ず保健所に相談して下さい。

大阪府自動車による食品営業取扱要綱

(目的)

第1条 この要綱は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条第1項の規定により大阪府知事の許可を要する営業のうち自動車による営業について、同項の許可（以下「営業許可」という。）の取扱い及び大阪府食品衛生法施行条例（平成12年大阪府条例第14号。以下「条例」という。）第3条第1項に規定する施設基準の留意すべき事項等を定めることにより法の円滑な運営をはかり、もって飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

(用語の定義)

第2条 この要綱において次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ以下に定めるところによる。

- (1) 「自動車」とは、道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に定めるもののうち、二輪を除くものをいう。
- (2) 「自動車営業」とは、自動車の車内に設備を設け、車内で食品の調理及び販売等を移動して行う形態の営業をいう。
- (3) 「基地施設」とは、営業設備及び食品等の保管、下処理、一次加工、給水、器具等の洗浄消毒を行うための施設をいう。
- (4) 「下処理」とは野菜の土を落とす、魚のうろこや内臓を除去すること等をいう。
- (5) 「一次加工」とは、営業施設内で加熱処理等の簡易な調理の工程により客に提供できる状態、形状にするために、あらかじめ食品を加工することをいう。
- (6) 「一次加工所」とは、下処理及び一次加工を行う施設をいう。
- (7) 「1品目」とは、同じ調理工程等に分類される食品群をいう。
- (8) 「関係自治体」とは、大阪府及び大阪府内の保健所設置市（地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市）をいう。

(対象)

第3条 本要綱は、次に掲げる業種について定める。

- (1) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第35条第1号に規定する飲食店営業（いわゆるキッチンカー。以下「飲食店営業」という。）

車内で調理した食品を提供する営業（車内で鮮魚介類の簡易な処理（頭部除去、3枚おろし等）及び生食用鮮魚介類の調製を行い販売する営業若しくは鮮魚介類を仕入れそのままの状態の販売する営業（包装済魚介類の販売のみを行う営業を除く）を含む。）

- (2) 政令第35条第9号に規定する食肉処理業（いわゆるジビエカー（移動式解体処理車）。以下「食肉処理業」という。）

自動車において野生鳥獣の生体又はとたいを処理する営業

(食品の取扱いに関する制限)

第4条 車内における食品の取扱いに関する留意事項は以下のとおりとする。

- (1) 飲食店営業

車内の限られた設備での営業となるため、簡易な調理行為により客に提供できるよう、下記事項に留意すること。

ア 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所において行う、使い捨て食器を使用するなど、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するよう留意すること。

イ 別表1に掲げるI型（40型）の施設において、加熱品同士の組合せや米飯の取扱い、

付帯的な非包装魚介類の販売を行う際は、加熱後の汚染を防ぐため、取り扱う品目を1品目に制限すること等により衛生管理を徹底すること。

ウ 別表1に掲げるⅡ型(80型)の施設において、付帯的な非包装魚介類の販売を行う際は、同時に取り扱うものを直前加熱品のみで制限する等により衛生管理を徹底すること。

(2) 食肉処理業

野生鳥獣の生体又はとたいを処理する場合にあつては、「野生鳥獣の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」(平成26年11月14日付食安発1114号第1号別添)に留意すること。

(営業者が講ずべき措置)

第5条 営業者は、法第51条第2項の規定により、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号。以下「施行規則」という。)別表第17及び別表第18の基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

(営業施設の基準)

第6条 条例第3条第1項に規定する施設基準は、次のとおり運用する。

(1) 飲食店営業

ア 施行規則別表第17第四号イに規定する使用水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の廃水タンクを設けるものとし、給水タンクの容量は別表1のとおりとする。

イ 給水量約40リットルが適用できる営業において衛生上支障がない場合は、手洗い設備及び洗浄設備を兼用することができる。

ウ 条例別表第1共通基準三の項に規定する流水式手洗い設備の水栓は、給水量約40リットル及び約80リットルが適用できる営業において衛生管理上支障が無いと認められる場合は、手指の再汚染が防止できる構造の水栓を手洗い後の手指及び水栓のアルコール消毒等で代替可能とする。

(2) 食肉処理業

施行規則別表第17第四号イに規定する使用水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の廃水タンクを設けるものとし、給水タンクの容量は別表1のとおりとする。

(営業許可の申請)

第7条 府内(保健所設置市の区域を除く。以下同じ。)で自動車営業を営もうとする者(次条第2項の規定により営業を営もうとする者を除く。)は、営業許可申請書・営業届出書(新規・継続)(大阪府食品衛生法施行細則(昭和27年大阪府規則第40号)様式第8号)により基地施設を管轄する保健所長に申請しなければならない。ただし、府内に基地施設がない場合は、主たる営業地を管轄する保健所長に申請すること。

2 前項の食品営業許可申請書に添付する書類は次の各号とする。

(1) 自動車営業設備の概要(様式第1号)

(2) 営業施設の平面図等(平面図は営業譲渡に伴う新規申請の場合に省略することができる)

(3) 一次加工所を設けた場合はその図面(許可施設は、許可証の写しで可)

(4) 自動車検査証写し

(5) 営業譲渡に伴う申請の場合は、営業を譲渡したことを証する書面

3 自動車は1台につき1業種に限り、1台ごとに営業許可を要する。

4 一次加工の内容によっては、一次加工所において必要な営業許可を取得すること。

(営業許可の範囲等)

第8条 自動車営業の営業が可能な区域は、府内一円とする。

2 「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について(令和元年12月27日付け生食発1227第2号。厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知)」及び「複数の自治体間にまたがって営業する自動車等に係る照会について(回答)(令和3年10月6日付け薬生食監1006第1号。厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知)」によ

り、関係自治体間で監視指導の方法、違反判明時の通報体制、行政処分の取扱い等について定めた協定書に基づき、府以外の関係自治体で法第 55 条第 1 項の規定による許可を受けた営業車は、前項に規定する区域において当該営業を行うことができる。

- 3 営業者は、前項の規定により営業を行う場合、許可証を営業の施設内の見やすい場所に掲示すること。

附則

- 1 この要綱は、平成 24 年 4 月 1 日から実施する。
- 2 「自動車による食品営業の指導取締りについて」(昭和 39 年 7 月 6 日 39 食第 2963 号)、「自動車による食品営業の指導取締りについて」(昭和 39 年 7 月 20 日食内第 336 号)、「自動車による食肉販売業、魚介類販売業および乳類販売業の指導取締りについて」(昭和 42 年 6 月 2 日食第 739 号)、「自動車による食肉、魚介類及び乳類販売業の指導取締りについて」(昭和 42 年 6 月 5 日食内第 97 号)、『『自動車によるソフトクリームの移動販売』の取扱いについて』(平成 13 年 12 月 14 日食第 697 号) 及び「自動車による豆腐製造業の取扱いについて」(平成 17 年 3 月 14 日食第 2773 号) は廃止する。

附則

この要綱は、平成 27 年 4 月 1 日から実施する。

附則

- 1 この要綱は、令和 3 年 6 月 1 日から実施する。
- 2 改正後のこの要綱の規定は、令和 3 年 6 月 1 日以降に法第 55 条第 1 項の規定に基づく許可を受けた営業について適用する。
- 3 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令(令和元年政令第 123 号。以下「改正政令」という。) 附則第 2 条第 1 項又は第 2 項の規定によりなお従前の例により営業を行うことができる者のうち、改正前の政令第 35 条第 14 号魚介類販売業の営業を自動車で行っている者が、大阪府食品衛生法施行条例の一部を改正する条例(令和 2 年条例第 90 号。以下「改正条例」という。) 第 3 条の施行後に当該営業を従前どおり継続するために食品衛生法等の一部を改正する法律(平成 30 年法律第 46 号) 第 2 条の規定による改正後の食品衛生法第 55 条第 1 項の許可の申請を行う場合は、改正政令第 1 条の規定による第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業の許可の申請に該当するとみなす。
- 4 前項の規定に基づく申請に係る改正条例第 3 条の規定による改正後の条例第 3 条第 1 項で定める施設基準の適用については、飲食店営業で自動車により営業する場合に適用される施設基準の一部を下記のとおり緩和する。なお、当該許可を更新する場合についても同様とする。
 - (1) 営業の設備が食品を冷蔵又は冷凍で保管することを目的とする区画のみであって、当該施設内に従業者以外の者が容易に立ち入ることができない構造である場合に限り、食品を取扱う場所は条例第 3 条第 1 項別表第 1 第 1 号共通基準二の項を適用しない。
 - (2) 第 6 条第 1 項口の運用を適用し、手洗い設備及び洗浄設備を兼用することができる。

附則

- 1 この要綱は、令和 4 年 1 月 1 日から実施する。
- 2 改正後のこの要綱の規定は、令和 3 年 6 月 1 日以降に法第 55 条第 1 項の規定に基づく許可を受けた営業について適用する。

別表1 食品及び食器類の取扱いと給水タンクの容量

業種	食品及び食器類の取扱い	給水タンクの容量
飲食店営業	<p>I型 (40型)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 1工程の簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）で複数品目を取り扱う。 もしくは2工程程度の簡易な調理で1品目を取り扱う。 ・ 使い捨て食器を使用する。 ・ 処理を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。 	約40リットル
	<p>II型 (80型)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 2工程程度の簡易な調理の複数品目を取り扱う。 ・ 大量の水を要しない調理を行う。 ・ 使い捨て食器を使用する。 ・ 処理を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。 	約80リットル
	<p>III型 (基本型)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 大量の水を要する調理を行う。 ・ 複数の工程からなる調理を行う。 ・ 通常の食器を使用することができる。 ・ 下処理や一次加工を行う。 ・ 鮮魚介類の簡易な処理及び生食用鮮魚介類の調製を伴う販売をする。 <p>（下処理や一次加工、魚介類の処理や生食用鮮魚介類の調製については、車内の給水量の範囲内で衛生的に行える簡易な行為に限る）</p>	約200リットル
食肉処理業	野生鳥獣の生体又はとたい及び食肉の処理を行う。	約100リットル（目安として、鹿又はいのししを処理する場合の成獣1頭あたり）

(様式第1号)

自動車営業設備の概要

営業許可については、本票に基づく申告内容を前提としたうえで許可するものであり、内容を変更する場合は、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく変更届出が必要となることがあります。

また、申告内容で衛生状態が確保できない場合は、設備の改修等を行っていただく必要があります。

営業者氏名			
営業者住所			
基地施設所在地	自動車保管場所		
	一次加工所		
取扱品目	飲食店営業型 ③はⅢ型のみ Ⅰ型Ⅱ型は原則加熱品	①簡易な調理 (<input type="checkbox"/> 1品目 <input type="checkbox"/> 複数品目) <input type="checkbox"/> 飲料の調製 <input type="checkbox"/> かき氷 <input type="checkbox"/> アイスクリーム類 <input type="checkbox"/> ④ ①に付帯的な非包装魚介類販売 *Ⅰ型で①と②、②と④を同時に取扱うことはできません。 Ⅰ型Ⅱ型で④を非加熱品と同時に取扱うことはできません。	保健所 確認欄
		②加熱品組合せ・米飯 (<input type="checkbox"/> 1品目 <input type="checkbox"/> 複数品目) <input type="checkbox"/> 米飯の加工調理 *米飯の加工調理はⅡ型Ⅲ型のみ。*Ⅰ型は、1品目のみ。	
		③複数工程の調理 () <input type="checkbox"/> 切身魚・生食用魚介類の調製 <input type="checkbox"/> 生野菜、果物、生クリームを使うメニュー	
	食肉処理業	処理する鳥獣の種類 () 計画処理頭数 (頭/日)	
営業車の概要		自動車登録番号 ()、車種 ()	
手洗い設備		流水受槽式設備 材質等 ()、 水栓 (踏込式・コック式・) 消毒方法 () <input type="checkbox"/> 手指再汚染防止構造の水栓	
洗浄設備		流水受槽式設備 (1槽 ・ 2槽以上) <input type="checkbox"/> 手洗い設備と兼用 材質等 ()、消毒方法 ()	
給水量 飲食店営業 (型)		L 給湯設備 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 大量の水を要する営業は行わない。 <input type="checkbox"/> 簡易な営業に限る。 下処理 (有・無) 一次加工 (有・無)	
給水量 食肉処理業		L 給湯設備 (電気湯沸器・その他)	
排水設備		ポリタンク ・ その他 ()	
食品保管設備		材質等 () 米飯を扱う場合 電気炊飯器・その他 () 保管温度 ℃	
食器器具保管設備		材質等 ()	
冷蔵設備		冷蔵庫 ・ クーラーボックス ・ その他 ()	
廃棄物容器		ふた付きポリバケツ ・ その他 ()	
作業着・帽子		専用の作業着 ・ 帽子 ・ マスク ・ その他 ()	
清掃用具		()	
食器		使い捨て食器 ・ 再使用食器 ・ その他 ()	

一次加工又は材料供給確認書

私は下記施設	{ の調理場において原材料の一次加工を行い から材料を供給し }	ます。
屋号	業種	
所在地		
営業者氏名		

※許可証の写しを添付すること。