

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。これを受け、令和7年6月1日以降に、大阪府内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自動車（ただし、付帯的に行う魚介類販売を除く。）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。
- 申請: 営業を始める約2週間前までに、申請書類を提出し、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：施設基準に適合しているか、自動車を確認します。
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。（許可された旨の通知をもって営業を開始できます。）
- 交付: 許可証は、窓口で交付します。郵送希望者は、申請時にレターパックプラスを用意してください。
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。

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、登記事項証明書（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 自動車による営業に係る確認票 1部
- 9 営業自動車（設備一式）（※）
- 10 手数料（飲食店営業16,000円）



©2014 大阪府もずやん

※裏面の設備例を参考に用意してください。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。

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。

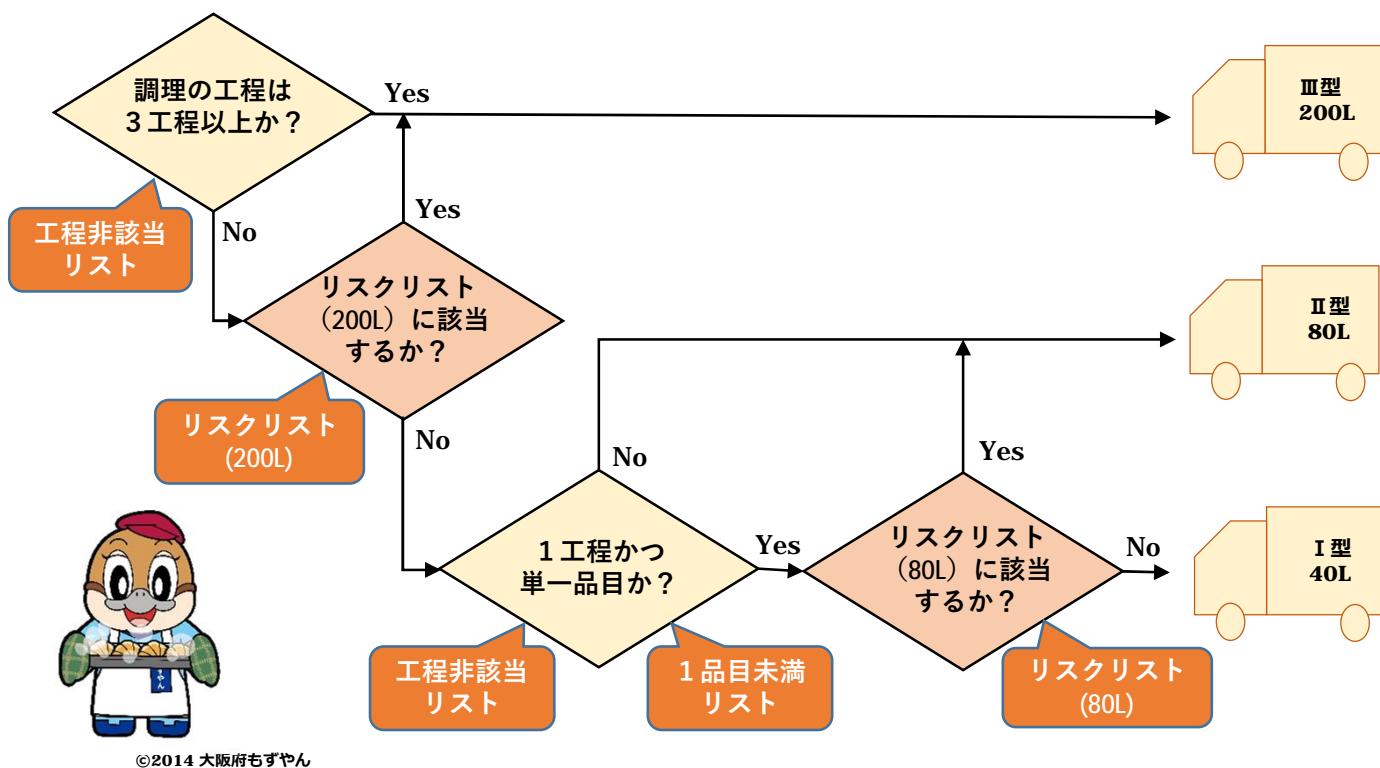
右の二次元コード又は「厚生労働省HACCP手引書」で検索



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 調理の工程の考え方

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。

調理の工程非該当リスト

- 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。)
- 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。)
- 調味料（塩、砂糖、ソース等）又は粉類をかける。
- 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。
- 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。)
- お湯を注ぐ。
(コーヒーの抽出を含む。)
- 食品を加温する。
- 加熱調理前提の具材を入れる。
- 開封する。
- 器具に食品を投入する。
- 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する。
- 加熱した食品の粗熱を取る。

リスクリスト (200L)

- 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する。
- 食品を洗浄（洗米を含む。）する。
(※)
- 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う。
- 加熱前の食肉をカット、加工成形する。
- 食品の水さらし、水冷する。
- 洗浄が必要な部品を複数有する器具（飲食器及び割ばう具を除く。）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)

- 生食用鮮魚介類を非加熱のまま提供する。
- 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。
- 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 (e)
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、
リスト該当なし



©2014 大阪府もずやん

2 工程でかつ、
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)

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。

©2014 大阪府もずやん



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釀したものを含む（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（ディスペンサーライスクリーム）

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

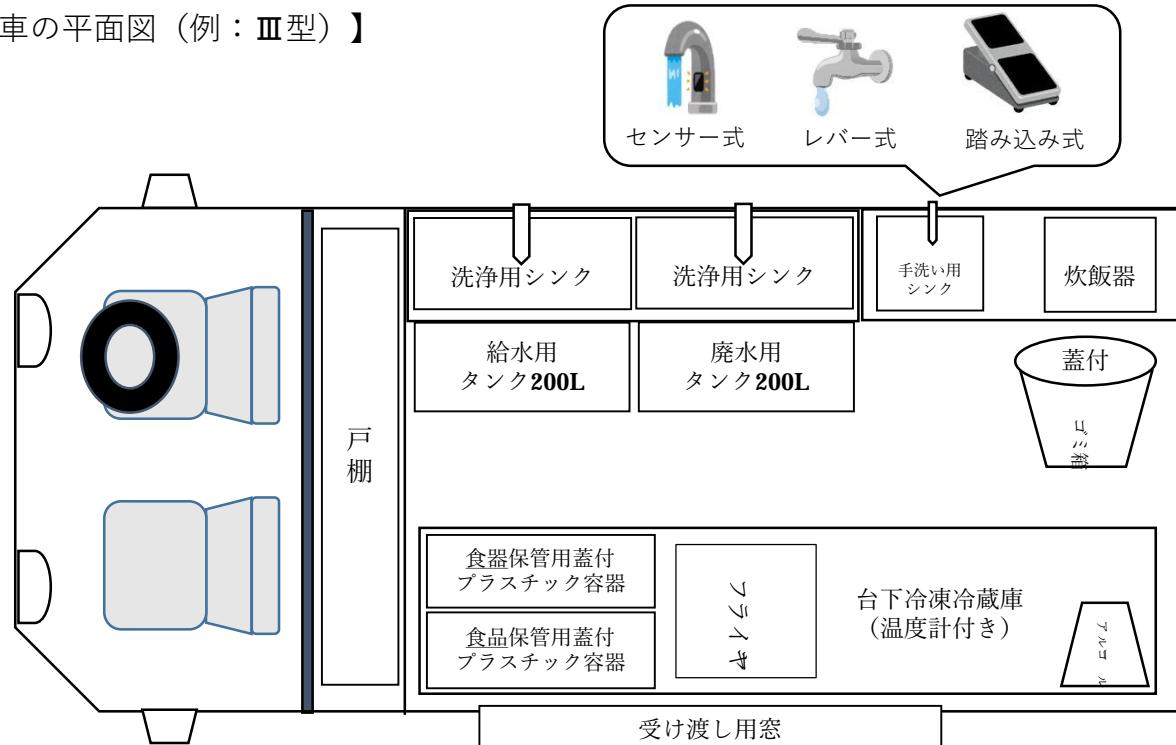
f. 盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品

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)】



問合せ先一覧

各自治体の申請相談窓口は、大阪府下保健所の衛生課となります。
右の二次元コード又は「大阪府保健所」で検索



©2014 大阪府もずやん

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、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いう。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、別品目と数える。
- (8)「工程」とは、車内で行われる調理の一連の手順（その場で客に飲食させるか、又は、短期間のうちに消費されることを前提として、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、又は調味を加えたりなどして飲食に最も適するように食品を加工成形する一連の手順をいう。以下同じ。）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う。
- (9)「関係自治体」とは、大阪府、和歌山県、大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市、東大阪市及び和歌山市をいう。

(対象)

第3条 この要綱は、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（車内で鮮魚介類の処理（頭部除去、うろこ取り、内臓除去、殻むき）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で販売する営業（包装済魚介類の販売のみを行う営業を除く）を含む。ただし、これらについては、大阪府内で営業許可を取得した営業者が、大阪府内で営業する場合に限る。）

- (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、同一営業日に食品の調製とそれに付帯する魚介類の販売を行う際は、食品の洗浄が十分にできない設備であること並びに単一品目の取扱条件であることから、包装済みの状態で仕入れてそのまま販売するものに限る。非包装魚介類の販売は1品目と数え、処理や加工をしないものに限り、また同一営業日に他の品目(第6条(1)イ(i)にあげる品目を含む。)を扱えないものとする。

ウ 別表1に掲げるII型(80型)の施設において、同一営業日に食品の調製とそれに付帯する魚介類の販売(生食用鮮魚介類を除く。)を行う際は、食品の洗浄が十分にできない設備であることから、包装済みの状態で仕入れてそのまま販売する、あるいは同時に取り扱う食品を直前加熱品のみに制限する等により衛生が確保されるよう努めること。

(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っては、「野生鳥獣肉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・廃水タンクの容量は別表1のとおりとする。

イ 給水・廃水タンクの容量の判定は、別表2に掲げる要件を順に当てはめることにより行う。

(i) 1品目未満(他品目と合わせて1品目とする。)として取り扱う品目(以下「1品目未満リスト」という。)は次にあげる品目とする。ただし、1日の営業において1品目未満として扱うことができるのは、1品目未満リスト以外の品目と合わせて提供する場合は2つまで、1品目未満リストのみを提供する場合は3つまでとする。

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釀したものを含む(清涼飲料水全自動調理機を使用する場合を含む。)。ただし、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(ディスペンサーライスクリーム)

- 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。

(ii) 1日の営業における提供品目ごとの調理の工程を数え、最も工程数の多い提供品目の工程数により判定を行う。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工程とみなす。また、調理の一連の手順のうち、工程に該当しないもの（以下「工程非該当リスト」という。）は次にあげるものとする。

- a. 盛り付ける
 - 調理の一連の手順のうち、最終の手順として、提供用の容器等に最終提供品をのせる、盛り付ける又は注ぐものをいう。
ただし、容器上で食品を組み合わせ最終提供品として作り上げる場合であって、組み合わせる食品に生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。）並びに非加熱のまま提供する野菜、果物及び食鳥卵を含む場合は調理の工程に該当する。
- b. 薫味又はトッピングをのせる又はふりかける
 - 最終提供品に少量添える香味野菜や香辛料及び最終提供品の飾りや味付けのために上にのせるものをいう。ただし、香味野菜等の処理に洗浄を要する調理器具を使用する場合は除く。
- 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（塩、砂糖、ソース等）及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う
 - 調味料又は粉類のいずれかのみを用いる場合を含む。
- 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
 - チョコレートを湯煎で溶かす、レトルト食品や調製済みのスープを温める等をいう。
- h. 具材を入れる
 - 調理の一連の手順の中で、具材を生地等の中に投入・混ぜ込む又は生地の上にのせるなどするもののうち、加熱調理を行うものをいう。
(具材の例：たい焼きの餡、たこ焼きのたこ、カレーの具材、味噌汁の具材等)
- 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
 - 個包装された市販品を機器で押し出す場合（ディスペンサーアイスクリーム）及び殺菌済み原料を使用して加熱殺菌機能付きフリーザーによりソフトクリームを調理する場合に限る。
- l. 加熱した食品の粗熱を取る

(iii) リスクリスト（200L）

車内で行う調理の工程又は提供する食品の中に、次にあげる項目に該当する工程又は食品が含まれる場合は、比較的大量の水を要することから、その工程の数にかかわらず給水・廃水タンクの容量は「約200リットル」とする。

- a. 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する
- b. 食品を洗浄する
 - 車内で調理の工程として行うものをいい、炊飯のための車内で行う洗米を含む。
(一時的又は緊急的な洗浄を除く。)

c. 鮮魚介類の頭部除去、うろこ取り、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

茹でた麺を流水で締める等、水を使った冷却を行うものをいう。

f. 洗浄が必要な部品を複数有する器具（飲食器及び割ばう具を除く。）を洗浄する

（一時的又は緊急的な洗浄を除く。）

（iv）リスクリスト（80L）

車内で行う調理の工程又は提供する食品の中に、次にあげる項目に該当する工程又は食品が含まれる場合は、比較的大量の水を要しないものの、一定の水量を要し、簡易な営業であるとはいえないことから、その工程の数にかかわらず給水・廃水タンクの容量は「約 80 リットル」とする。

a. 生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。）を非加熱のまま提供する

カット済みの市販品又は適切な許可・届出が行われた施設においてカットされたものを、そのまま盛り付ける又は他食品と組み合わせ最終提供品を加工成形する場合を含む。

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

洗浄、皮むき、カット等の必要な処理が行われた状態で販売されている市販品又は適切な許可・届出が行われた施設において洗浄、皮むき、カット等の必要な処理が行われたものを、そのまま盛り付ける又は他食品と組み合わせ最終提供品を加工成形する場合を除く。

c. 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する

ウ 給水量約 40 リットルが適用できる営業において食品衛生上支障がない場合は、食品等を洗浄するための洗浄設備と、手指の洗浄消毒のための流水式手洗い設備を兼用することを認める。

エ 条例別表第 1 共通基準三の項又に規定する冷蔵又は冷凍設備においては、原材料等の保管に十分な大きさであって、営業時間を通じて 10 度以下（冷凍保管が必要な原材料等においては -15 度以下）の温度で保冷可能な機能及び温度計を備えたものとすること。

オ 条例別表第 1 共通基準三の項又に規定する廃棄物を入れる容器については、蓋又は同等の機能を備えること。

（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・廃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 大阪府内（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 7 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、大阪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 号の 1、2）

（2）営業施設の平面図等

（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

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、大阪府内とする。

- 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）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、大阪府以外の関係自治体で営業許可を受けた営業者は、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項ロの運用を適用し、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。

附則

この要綱は、令和5年12月13日から実施する。

附則

- 1 この要綱は、令和7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7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 この要綱の施行日の前日までに法第55条第1項の規定に基づく自動車による飲食店営業の許可を受けた営業者は、施行日以降初めて営業許可の更新を行う場合（改正政令附則第2条第1項又は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、営業を自動車で行っている者が、当該営業を継続するために法第55条第1項の許可の申請を行う場合を含む）に限り、なお従前の要綱の例により許可を受けることができる。
- 4 この要綱の施行日の前日までに法第55条第1項の規定に基づく自動車による飲食店営業の許可を受けた営業者及び前項の規定によりなお従前の要綱の例により許可を受けた営業者が、営業許可の有効期限が満了する日までにこの要綱の適用を受けようとする場合は、大阪府知事に届出なければならない。

附則

この要綱は、令和7年6月1日から実施する。

別表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

業種	営業内容	給水・廃水タンクの容量
飲食店営業	<p>I型 (40型) 簡易な営業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 単一の工程からなる調理であって、かつ、単一品目のみ取り扱う。 ・ 処理や加工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) 比較的大量の水を要しない営業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 2工程からなる調理を行う。 ・ 複数品目を取り扱う。 ・ 処理を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。 ・ 生食用鮮魚介類の調製を伴う販売をする。 	約 80 リットル
	<p>III型 (基本型) 比較的大量の水を要する営業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 3工程以上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。 ・ 鮮魚介類の処理及び生食用鮮魚介類の調製を伴う販売をする。 	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）	

別表2 飲食店営業における給水・廃水タンクの容量の判定

番号	要件	該当する場合	該当しない場合
①	調理の工程が 3 工程以上	約 200L	②を判定
②	リスクリスト(200L)に該当する	約 200L	③を判定
③	調理の工程が 1 工程かつ単一品目のみ取り扱う	④を判定	約 80L
④	リスクリスト(80L)に該当する	約 80L	約 40L

(様式第1号の1 表面)

自動車営業設備の概要 (飲食店営業)

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	
施設の名称、屋号又は商号	
基地施設 所在地	自動車保管場所
所在地	一次加工所

営業車の概要	自動車登録番号 ()、車台番号 () 車種 ()	保健所確認欄
手洗い設備	流水受槽式設備 材質等 ()、 手指再汚染防止構造の水栓 (踏込式・レバー式・センサー式・ボタン式)	
洗浄設備	流水受槽式設備 (1槽・2槽以上) □手洗い設備と兼用 ※I型で器具の洗浄を行わない場合に兼用可能 材質等 ()	
給水量 (型)	L 給湯設備 有□ 無□	
廃水貯留設備	ポリタンク L・ その他 (L)	
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 () □温度計(必須)	
廃棄物容器	蓋付きポリバケツ・ 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	()	

一次加工又は材料供給等確認書

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 で機器・器具の洗浄を行い	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。

取扱品目

取扱品目	()
	((i) 1品目未満リスト *別紙参照)	
	※リスト外の品目 1品目+a~fのうち2つまで⇒1品目、a~fのうち4つまで⇒1品目	
	<input type="checkbox"/> (i)- a <input type="checkbox"/> (i)- b <input type="checkbox"/> (i)- c <input type="checkbox"/> (i)- d <input type="checkbox"/> (i)- e <input type="checkbox"/> (i)- f	□ 付帯的な非包装魚介類販売
* I型は、非包装魚介類を販売する日に他の品目((i)を含む)の取扱はできません		

【品目の詳細】太枠内に漏れなく記入してください。(III型は、品目名のみ記入)

		*別紙リストを参照のこと	保 健 所 記 入 欄				
品目	品目名	調理の手順	手順数 (A)	工程 非該当 (B)	工程数 (A-B)	リスク リスト	必要水量
1		1.		<input type="checkbox"/>		□該当なし	<input type="checkbox"/> 40L(I型)
		2.		<input type="checkbox"/>		□80L ()	<input type="checkbox"/> 80L(II型)
		3.		<input type="checkbox"/>		□200L ()	<input type="checkbox"/> 200L(III型)
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
2	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		<input type="checkbox"/>		□該当なし	<input type="checkbox"/> 40L(I型)
		2.		<input type="checkbox"/>		□80L ()	<input type="checkbox"/> 80L(II型)
		3.		<input type="checkbox"/>		□200L ()	<input type="checkbox"/> 200L(III型)
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
3	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		<input type="checkbox"/>		□該当なし	<input type="checkbox"/> 40L(I型)
		2.		<input type="checkbox"/>		□80L ()	<input type="checkbox"/> 80L(II型)
		3.		<input type="checkbox"/>		□200L ()	<input type="checkbox"/> 200L(III型)
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
4	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.		<input type="checkbox"/>		□該当なし	<input type="checkbox"/> 40L(I型)
		2.		<input type="checkbox"/>		□80L ()	<input type="checkbox"/> 80L(II型)
		3.		<input type="checkbox"/>		□200L ()	<input type="checkbox"/> 200L(III型)
		4.		<input type="checkbox"/>			
		5.		<input type="checkbox"/>			
		6.		<input type="checkbox"/>			
		7.		<input type="checkbox"/>			
1日の品目数		品目	1日の最大工程数			必要水量	L(型)

(i) 1品目未満リスト

※リスト外の品目 1品目+a~f のうち2つまで⇒1品目、a~f のうち4つまで⇒1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
- b. かき氷
- c. 小分けしたアイスクリーム類及び氷菓（市販品の小分けに限る）
- 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
- 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

(ii) 工程非該当リスト	(iii) リスクリスト (200L)	(iv) リスクリスト (80L)
	品目数・工程数に関わらず 該当する工程がある場合はIII型	品目数・工程数に関わらず 該当する工程がある場合はII型以上
a. 盛り付ける（ただし、容器上で組み合わせ最終提供品として作りあげる場合、生食用鮮魚介類並びに非加熱のまま提供する野菜・果物及び食鳥卵の盛り付けを除く） b. 薫味又はトッピングをのせる又はふりかける 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（塩、砂糖、ソース等）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 f. お湯を注ぐ g. 食品を加温する（湯煎・調製済食品の温め直し） h. 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	a. 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する b. 食品を洗浄する・洗米する c. 鮮魚介類の頭部除去、うろこ取り、内臓除去、殻むき 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（飲食器及び割ぼう具を除く）を洗浄する	

(様式第1号の2)

自動車営業設備の概要（食肉処理業）

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		
施設の名称、屋号又は商号		
基地施設所在地	自動車保管場所	

食肉処理業	処理する鳥獣の種類（ <input type="checkbox"/> ）、計画処理頭数（ <input type="checkbox"/> 頭/日）	保健所確認欄
営業車の概要	自動車登録番号（ <input type="checkbox"/> ）、車台番号（ <input type="checkbox"/> ）、 車種（ <input type="checkbox"/> ）	
手洗い設備	流水受槽式設備 材質等（ <input type="checkbox"/> ）、 手指再汚染防止構造の水栓（踏込式・レバー式・センサー式・ボタン式 <input type="checkbox"/> ）	
洗浄設備	流水受槽式設備（1槽・2槽以上） 材質等（ <input type="checkbox"/> ）、消毒方法（ <input type="checkbox"/> ）	
給水量	L <input type="checkbox"/> 60℃以上温湯 <input type="checkbox"/> 83℃以上熱湯 <input type="checkbox"/> 温度計（生体又はとたいを処理する場合） 給湯設備（電気湯沸器・その他 <input type="checkbox"/> ）	
廃水貯留設備	蓋付きポリタンク L・その他（ <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> ）	
製品用冷蔵設備	冷蔵庫・冷凍庫 <input type="checkbox"/> 温度計（必須）	
不可食部分保管容器	蓋付きポリバケツ・その他	
廃棄物容器	蓋付きポリバケツ・その他	
血液加工用設備	原材料用：冷蔵庫・冷凍庫 <input type="checkbox"/> 温度計（必須） 原材料貯留槽・分離機・運搬用具用洗浄槽 <input type="checkbox"/> 原材料となる血液を運搬しない	
作業着・帽子	専用の作業着・帽子・マスク・その他（ <input type="checkbox"/> ）	
清掃用具	（ <input type="checkbox"/> ）	