

自動車営業(飲食店営業)をはじめられる方へ

自動車営業

- 自動車(道路運送車両法第2条第2項に定めるもののうち、二輪を除くもの)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です。
- 食品衛生責任者の選任とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が必要です。

自動車営業のできる行為

- 車内で調理した食品を提供(いわゆるキッチンカー)
- 車内で鮮魚介類の簡易な処理及び生食用鮮魚介類の調製を行い販売する営業
- 鮮魚介類(包装鮮魚介類を除く)を仕入れそのままの状態の販売(丸魚のままでの販売)

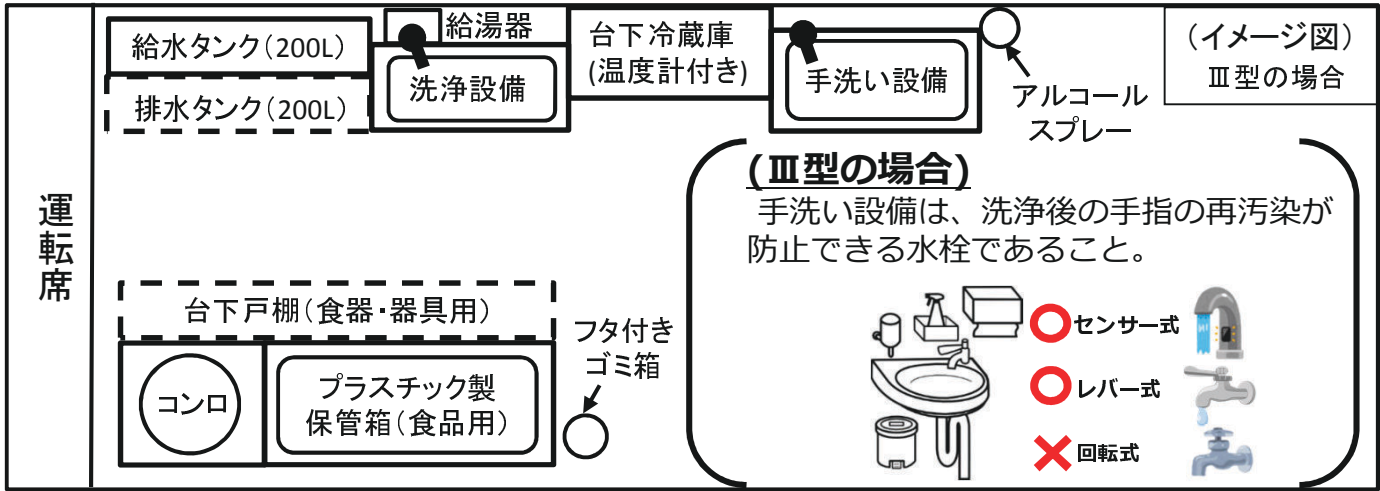
取扱品目例

| 区分 | 内容 | 具体例 |
|----|------------------|---|
| A | 簡易な調理 | 直前加熱品(ラーメン、ホットサンド、おでん、串焼き、たい焼き、唐揚げ、ドーナツ) |
| | | かき氷、わらび餅、飲料の注ぎ分け提供、調製(ハイボール、生ビール、コーヒー) |
| B | 加熱品同士の組合せ(米飯を含む) | 炊飯、市販品(冷凍食品、レトルト米飯及び無菌包装米飯)を加熱する、一次加工所で調製した米飯加工品を加熱して提供する |
| | | 直前加熱品同士の組み合わせ(カレーライス、牛丼、ホットドック) |
| C | 非加熱牛乳飲料 | 非加熱牛乳を加えた飲料(カフェオレ、ミルクティー) |
| D | 魚介類販売① | 鮮魚介類の簡易な加熱調理、非包装(丸魚)販売(注:包装品の鮮魚介類の販売は届出業) |
| E | アイスクリーム類 | アイスクリーム類のディッシュアップ、ソフトクリーム(注:押出式は区分A) |
| | 米飯と具材の加熱調理 | 焼き飯、オムライス |
| | 加熱調理済み食品の調理等 | 冷やしうどん、直前加熱品をカットし、米飯・カレー等に載せる |
| F | 弁当、非加熱食品 | 放冷工程のある弁当類の調製、非加熱での食品提供(刺身、生野菜、生クリームの使用) |
| | 魚介類販売② | 簡易な処理(頭部除去、三枚おろし、刺身)(注:内臓の除去は基地施設で実施すること) |

留意事項

- 原則、車内で下処理(野菜の土落とし、魚のうろこや内臓の除去)はできません。
- I型(給水量が40L)、II型(同 80L)の場合は、車内で一次加工(材料のカット等)はできません。
- 下処理や一次加工はあらかじめ基地施設(一次加工施設)で行うようにしてください。
- 車外に出て調理、加工、包装等はできません。
- I型で区分B(加熱品同士の組み合わせ、米飯の取扱い)又は区分D(非包装(丸魚)販売)を行う場合は、取り扱う品目を1品目としてください。「1品目」とは、同じ調理工程等に分類される食品群をいいます。※
- II型で区分D(非包装(丸魚)販売)を行う場合は、同時に取り扱うものを直前加熱品のみとしてください。※
- ※ 既製飲料の提供(氷の添加無しでコップに注ぐ、ビアサーバーから注ぐ等)は可能です。また、これらの食品を取り扱わない日に別の区分の品目を取り扱うことは可能です。
- 加熱後の米飯は、65℃以上で衛生的に保管してください。
- 車両を変更する場合は、新たに許可が必要です。

| 必要な設備 | | 自動車営業(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 | 流水受水槽式設備 (洗浄設備と兼用可) | | | 流水受水槽式設備 (洗浄設備と兼用不可) | |
| | 手指再汚染防止水栓 | 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 (水道水を利用) | 給水タンク(40L以上) | | 同 80L以上 | | 同 200L以上 |
| | | シンク(1槽以上で必要に応じた数) | | | | |
| | 給湯設備 | 必要に応じて設置 | | | | |
| | 冷蔵設備 | 冷蔵庫、クーラーボックス等必要に応じ、取扱量に応じた容量を有する設備 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 | | | | |
| | 食品保管設備 | フタ付きで密閉できること(戸棚、プラスチック製保管箱等) | | | | |
| | 食器器具保管設備 | フタ付きで密閉できること(戸棚、プラスチック製保管箱等) | | | | |
| | 廃棄物容器 | 専用のフタ付き容器(ポリバケツ等) | | | | |
| 営業の概要 | 一次加工・下処理 | 不可 | | | | 可(汚染度の高い行為は 原則基地施設で行う) |
| | 取扱品目例 | 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 |
| | 品目数 | 複数品目 | 一品目 | 一品目 | 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 |



許可申請時に必要なもの

- 【申請書類】・申請書(1部) ・図面(2部) ・自動車営業設備の概要(2部) ・自動車車検証の写し
・一次加工施設の許可証写し(2部)(一次加工する場合)
・登記事項証明書(申請者が法人の場合) ・食品衛生責任者の資格証
・露店・自動車による営業に係る確認票
- 【手数料】 16,000円(現金)
- 【上記設備・器具】 自動車営業に必要な設備・器具については、全て申請時に持参してください。