自動車営業（飲食店営業）の継続申請について【新法基準】

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。
- 令和3年6月1日以降に、大阪府内のいずれかの自治体で営業許可を取得した自動車については、大阪府全域で営業することができます【新法基準】。（運用開始：令和4年1月1日）
- 令和7年6月1日から関西広域連合域内で共通基準【連合基準】の運用が始まり、大阪府域と和歌山県域での相互乗り入れが開始しましたが、既に自動車営業の許可を取得している場合は、1度のみ新法基準での継続申請が可能です。

以下は新法基準での継続申請のご案内です（和歌山県内では営業できません）。
許可取得後、連合基準での営業を希望する場合は事前に変更届が必要です。

自動車営業でできる行為

- 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で販売する営業（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）

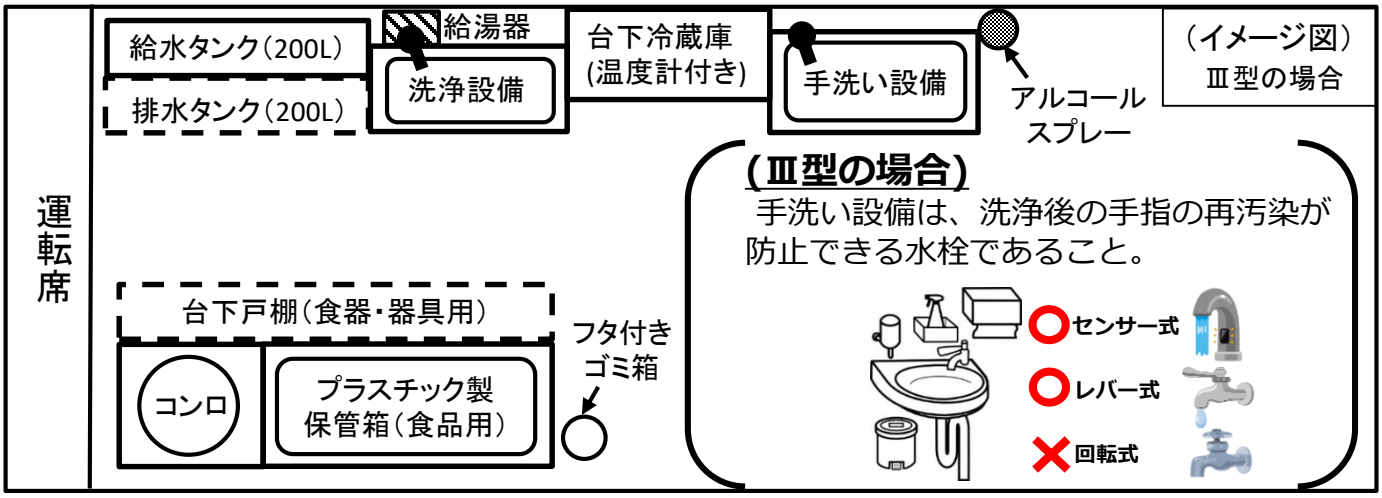
留意事項

- 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）		
		排水タンク（給水量と同等以上で、洗浄が容易にできる容器）		
	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）		
営業の大要	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	区分A～F
	品目数	複数品目	一品目	一品目	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



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。

お問い合わせ先　高槻市保健所　保健衛生課　食品衛生チーム
TEL：072－661－9331　FAX：072－661－1800

令和7年6月1日