

飲食店営業（自動車）の許可申請について

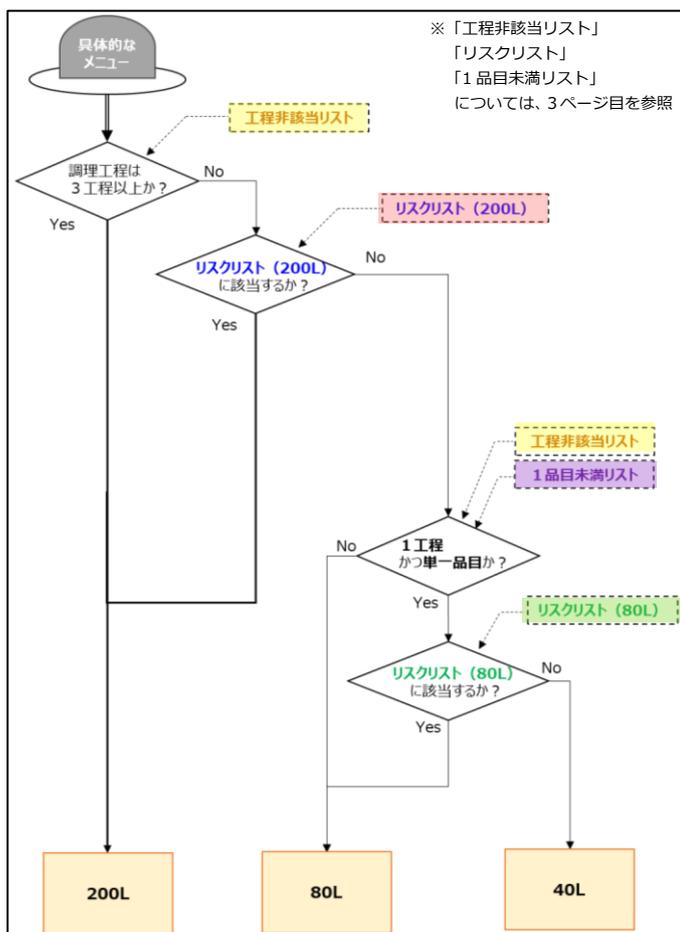
飲食店営業（自動車）とは、短期間のうちに消費される食品を調理・販売する営業で、ドーナツなどの菓子の調理も含まれます。

これまで、兵庫県全域で自動車（キッチンカー）営業をする場合は、兵庫県、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市、西宮市、それぞれの保健所の許可が必要でした。令和7年（2025年）6月1日以降、いずれかの保健所で許可を受けた自動車（キッチンカー）は、必要な手続きを行えば、兵庫県全域での営業が可能となります。

窓口となる保健所

- 自動車保管場所が県内の場合は、**自動車保管場所**を管轄する保健所（健康福祉事務所）
- 自動車保管場所が県外の場合は、**下処理施設**を管轄する保健所（健康福祉事務所）
- 自動車保管場所及び下処理施設が県外の場合は、**主たる営業地**を管轄する保健所（健康福祉事務所）

必要な貯水設備の容量（飲食店営業）



申請時に必要な書類など

- 営業許可申請書
- 平面図
- 申請手数料（16,000円）（現金又はPayPay）
- 食品衛生責任者の資格を証明する書類（写し可。確認後返却します）
- 車検証のコピー又は車体番号が分かるもの
- 法人の場合は、登記事項証明書（6か月以内のもの）（写し可。確認後返却します）
- 親権者の同意書（申請者が未成年の場合）
- その他指示する書類（ ）

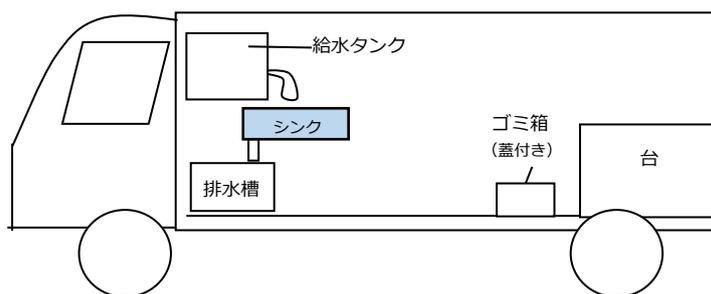
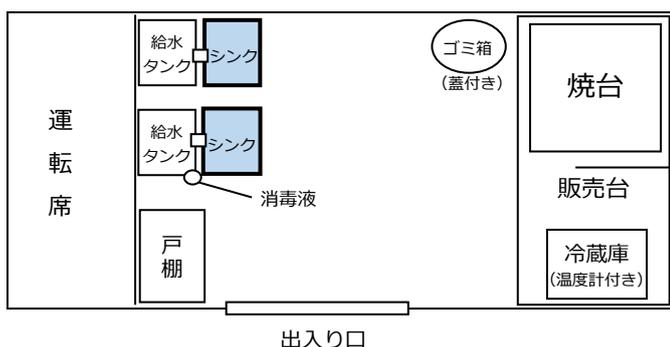
<県内全域で営業を行う場合>

- 食品衛生法に基づく自動車による営業に係る申出書
- 取扱品目（飲食店営業で給水・廃水タンク40、80Lの場合のみ）
- その他指示する書類（ ）

※車体の確認をしますので、**保健所駐車場の予約が必要です。**

事前に来所日、来所予定の車種・色、ナンバーなどを保健所衛生課（079-289-1633）までご連絡ください。

平面図の例



施設基準

- 施設は、屋外からの汚染を防止できること。
 - 調理区画は、十分な広さを有し、運転席とは人が容易に行き来できないよう物理的に区画されていること。
 - ねずみや昆虫などの侵入を防ぐ設備を備えること。また、駆除できるようにしておくこと。
 - 厨房内は、作業や汚れが確認できる明るさであること。
 - 天井が結露しないよう、換気設備を備えること。換気設備の設置は、食品などに汚染が広がらないよう空気の流れに配慮して設置すること。
 - 床、壁、天井は、清掃・洗浄・消毒しやすい材質・構造であること。
 - 使用する水は、調理工程によって必要な量を供給できるようにすること（表面「必要な貯水設備の容量」参照）。また、供給量に応じた廃水を保管できる容器があること。貯水設備は、食品衛生上支障のない構造であること。
- （最大積載量を超える構造は不可：軽トラックに200 L 給水タンクを積む場合など最大積載量を超える構造は受付できません。）
- 従事者用の流水式手洗い設備を必要な個数設置すること。
 - 手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること（例：自動栓、足踏み式、レバー栓）。
 - 手洗い設備には、薬用石けん、ペーパータオルなどを備えること。
 - 食品等を洗浄するため、使用目的に応じた大きさや数の洗浄設備を備えること。必要に応じて熱湯や蒸気などを供給できるようにすること。
 - 給水設備（食品等を洗浄するための洗浄設備及び手洗い設備）から流れた水を受ける受水設備として、施設内を汚染しない十分な大きさ・深さのシンクを設置すること。（例：施設内を汚染しない十分な大きさ・深さのシンク2 槽以上）

機械器具について

- 冷蔵又は冷凍設備を、必要に応じて備えること。
- 冷蔵又は冷凍設備は、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℃以下（冷凍保管が必要な原材料等においては-15℃以下）の温度で保冷可能な機能及び温度計を備えること。
- 殺菌、加熱用の機械器具は、温度計付きのものを使用すること。必要に応じて圧力計、流量計などの計量器を備えること。
- 作業に必要な機械器具や容器を備えること。食品などに直接接触れるものは、耐水性材料で作られ洗浄がしやすいものであること。また、熱湯、蒸気、殺菌剤で消毒できるものであること。
- 動かせない機械器具などは、作業しやすく清掃や洗浄をしやすい位置に設置すること。組立式の場合、分解・清掃しやすい構造で、洗浄や消毒ができる構造であること。
- 洗浄や保守点検ができる構造であること。
- 食品などを運搬する場合、蓋つき容器で、汚染を防止できるものを使用すること。
- 添加物を使用する場合、添加物専用の取り扱う場所、保管できる設備、計量器を備えること。

その他

- 食品を、適切な温度や汚染のないように保管できる設備を有すること。
- 清掃道具は、専用の場所に保管し、作業内容を掲示する場所を設けること。
- ゴミ箱は、不浸透性で清掃がしやすく、汚液やにおいが漏れない構造であり、蓋又は同等の機能を備えること。
- 使用する洗剤や消毒液などの薬剤は、食品と区分して保管できるようにすること

調理の工程

車内で行われる一連の調理行為（手順）のうち、食品衛生上の危害の発生を防止するにあたり主要なもの（焼く、揚げる等）をいいます。ただし、調理行為（手順）によっては工程数にカウントしないものがあります。

工程非該当リスト			
a	盛り付ける	g	食品を加温する
b	薬味又はトッピングをのせる又はふりかける	h	具材を入れる
c	調味料（塩、砂糖、ソース等）又は粉類をかける	i	開封する
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	j	器具に食品を投入する
e	加熱調理する生地又は衣の調製を行う	k	器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する
f	お湯を注ぐ	l	加熱した食品の粗熱を取る

リスクリスト

リスクリストに該当する場合の貯水設備の容量は、調理の工程の数に関わらず、各リスクリストにおいて指定する容量が必要になります。

200L リスクリスト	
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（洗米を含む）
c	鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う
d	加熱前の食肉を細切、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

80L リスクリスト	
a	生食用鮮魚介類を非加熱のまま提供する
b	野菜・果物（細切済みの市販品等を除く）を非加熱のまま提供する
c	食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する

品目の数え方（貯水設備が 40L の場合のみ）

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。

40L 自動車で 1 日の営業において提供できる品目は 1 品目のみですが、下の「1 品目未満リスト」にある食品については、このリスト内の食品だけであれば 4 つまで、このリスト外の食品も提供するなら 2 つまで扱えます。

1 品目未満リスト	
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（市販の氷を削り、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（市販品を小分けするものに限る）
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（ディスペンサーアイスクリーム）
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	盛付けのみで提供する市販の常温保存食品