

# 飲食店営業（自動車）の県内乗入れについて

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。

## 対象となる自動車

令和3年（2021年）6月1日以後に許可を受けた次に掲げる営業許可業種

- ① 飲食店営業（共通基準を満たしたものに限る）、② 魚介類販売業、③ 食肉処理業

## 飲食店営業（自動車）の共通基準

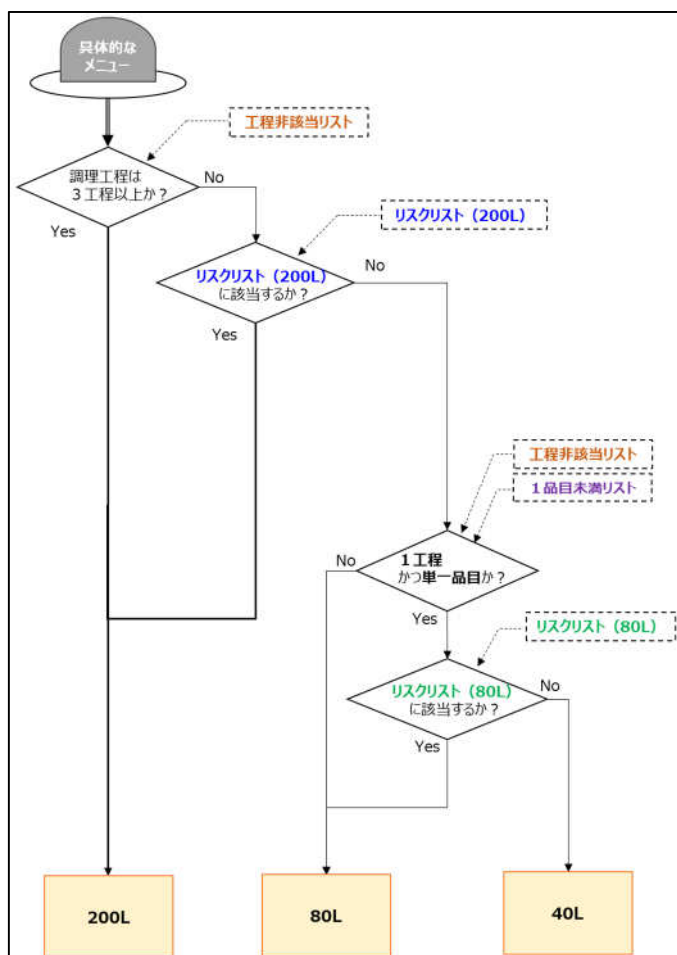
従来の施設基準に加え、次の設備等が必要です。

- ☐ 従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備の**再汚染防止構造**（例：自動栓、足踏み式、レバー栓）
- ☐ 廃棄物を入れる容器の**蓋又は同等の機能**（例：ゴミ箱のふた）
- ☐ 給水設備から流れた水を受ける**受水設備**（例：十分な大きさのシンク2槽以上）

## 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）
- ☐ すでに営業許可をお持ちの方（令和3年（2021年）6月1日以後に許可を受けた方）は、すでに許可を受けた保健所（健康福祉事務所）

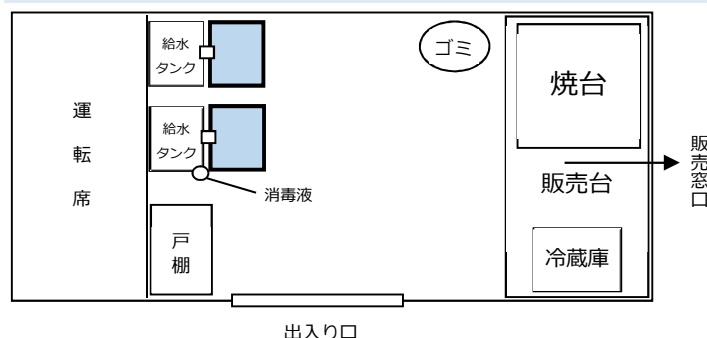
## 必要な貯水設備の容量



## 申請時に必要な書類など

- ☐ 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
  - ☐ 届書（設備の変更をする場合）
  - ☐ 営業許可証
  - ☐ その他指示する書類（ ）
- ・原則、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。  
 ・新たに営業を始められる方は上記に加えて、新規許可申請時に必要な書類もご用意ください。

## 平面図の例



## 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 |                                     | 80L 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              | a          | 生食用鮮魚介類を非加熱のまま提供する             |
| b           | 食品を洗浄する（洗米を含む）                      | 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           | 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う           | c          | 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する             |
| 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 |            |                                |

## 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                                |