



キッチンカー等の食品営業許可申請について(補足資料)

いわゆるキッチンカー等の調理を伴う移動販売について、「食品営業許可申請について」の手引きに加え、許可申請等について補足解説します。

1 取扱う食品による必要な設備等

区分	キッチンカー等での作業内容	食器の使用	必要な設備 (給水タンク容量※)
キッチンカー	比較的大量の水を要する営業 ● 複数の工程からなる調理	規制なし	裏面参照 (200ℓ以上)
キッチンカー	比較的大量の水を要しない営業 ● 2工程程度までの簡易な調理 ● 複数品目を取り扱うもの	使い捨てのみ	裏面参照 (80ℓ以上)
キッチンカー	簡易な営業 ● 簡易な調理のみ ● 単一品目のみ取り扱うもの	使い捨てのみ	裏面参照 (40ℓ以上)
テント等	特定の食品営業 ● 知事が定める 特定の食品 のうち 一品のみ を調理提供するもの	使い捨てのみ	テント等 (器具の洗浄を要しない場合は18ℓ以上)

※ 給水及び排水タンクの容量は、一体でその基準容量を満たしていることを前提とします。また、衛生的に維持管理を行うため、厨房を汚損せずに処理でき、洗浄・消毒が容易である必要があります。

— 簡単な調理や工程数の考え方 —

食品例	複数の工程からなる調理	2工程程度の簡単な調理	簡単な調理
空揚げ	肉をカットし、味付け、衣をつけて揚げるなどの 一連の調理が可能	① あらかじめカット味付けされた肉に衣をつけ、 ② 揚げる程度に 限定	揚げるだけ
ホットドック	野菜等のカットやソーセージの焼成、盛り付けなどの 一連の調理が可能	① パンや野菜等をカットし、② 挟み込みソース等をかける程度に 限定	パンに具材を 挟み込むだけ

2 別に用意する申請書類等

添付書類は **A4 サイズ** 又は **A3 サイズ** でお願ひします。

用意する書類等	区分	備考
<input type="checkbox"/> 自動車検査証 (車検証)	提示書類	記載のある「車両番号」と「使用の本拠の位置」が許可書に印字されます。
<input type="checkbox"/> 自動車等による営業許可申請に係る確認書	添付書類	営業する地域や、キッチンカー等での作業内容と必要な設備が合致しているか、自動車等の使用を確認します。



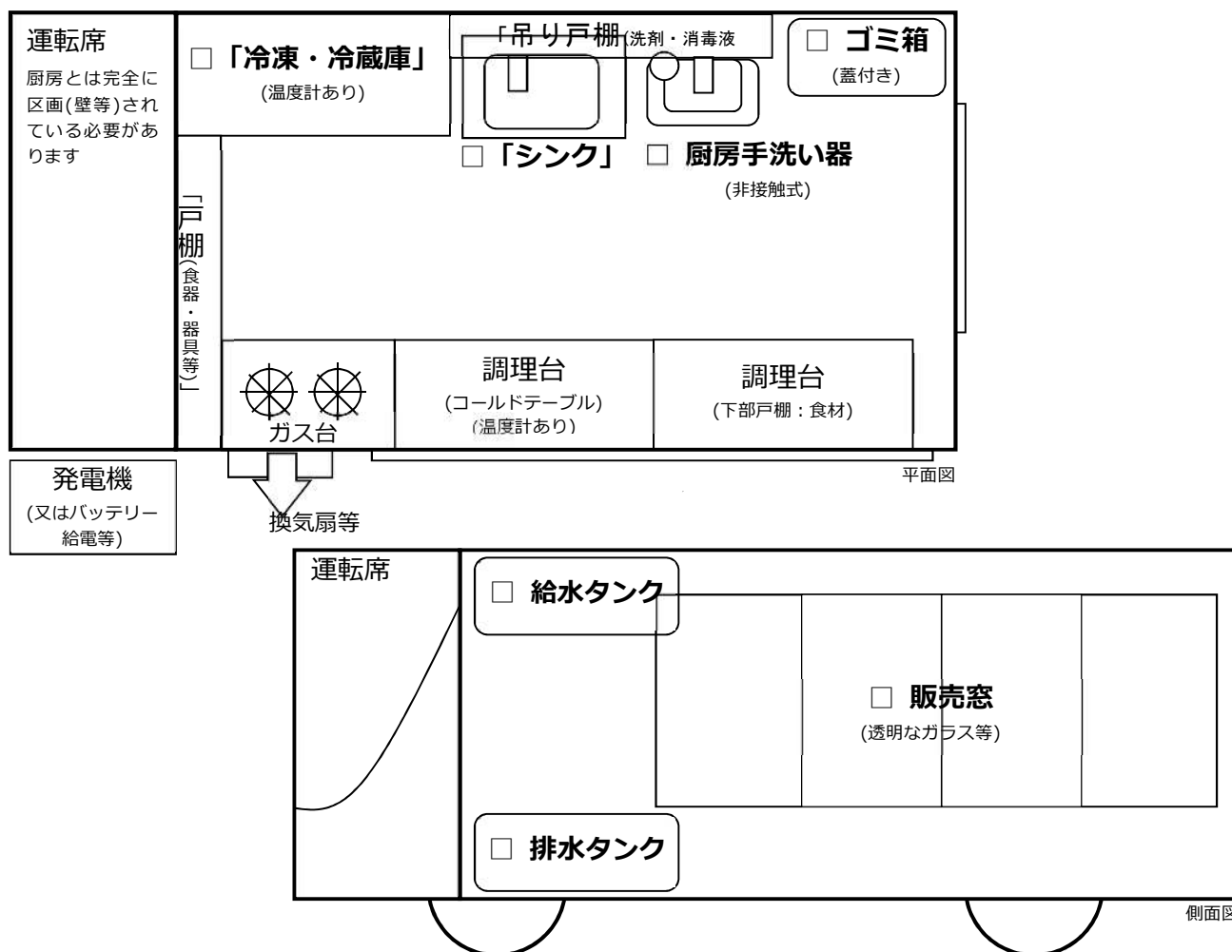
営業施設について

立入検査時の注意事項

立入検査の1項目として、流水の確認や冷蔵庫や照明設備の通電を確認します。「貯水」「電源の確保」を忘れずをお願いします。

保健所から水、電気の提供はできません。

● 営業施設図面例（例：飲食店営業施設(自動車)）



● 営業施設のチェックポイント

- 厨房は外部や運転席と区画された調理室としましょう。販売窓は常時解放とならないよう、見とおしがよく、容易に開閉ができる必要があります。車体のパワーウィンドウや跳上式扉は販売窓には使用できません。
- 特定の食品営業の場合は、厨房は販売面を除き、「屋根」及び「側壁」で外部と区画します。
- 床・壁・天井は清掃がしやすいよう平滑とし、水や洗剤で洗浄消毒できるよう不浸透性の材料としましょう。
- 作業や清掃が十分にできるよう、照明設備を設置しましょう。
- 給水及び排水タンクの容量は、一体でその基準容量を満たしていることを前提とします。また、衛生的に維持管理を行うため、厨房を汚損せずに処理でき、洗浄・消毒が容易である必要があります。
- 手洗い器は自動水栓等非接触式である必要があります。
- 吊戸棚等保管設備は目的別に十分な容量を確保しましょう。
- 窓や換気扇等の開口部には網戸や防虫ダンパーなどを設置し、厨房内にそ族昆虫が侵入しないよう備えましょう。
- 厨房は十分な広さを確保し、動線は極力交差しないように配置しましょう(上下膳、納品、廃棄物等)。調理は屋外では実施できません。厨房内で完結するよう計画しましょう。
- 事務用品や清掃用具などは、運転席で管理しましょう。

自動車等の営業の営業許可申請書・営業届の記載方法等について

- ・「施設の所在地」欄には、原則、自動車の保管場所を記載すること。
- ・「施設の所在地」欄に、主たる営業場所を記載した場合は、備考欄に自動車の保管場所を記載すること。
- ・自動車登録番号は、営業許可の場合は自動車登録番号欄に、届出の場合は備考欄に記載すること。
- ・自動車の貯水設備（給水及び排水タンク）の容量を備考欄に記載すること。
- ・営業内容を業態欄に記載し、必要な給水及び排水タンク容量と備えること。業態欄に記載できない場合は別紙として提出すること。

手洗い器の自動水栓等非接触式について

次のいずれかを指します。

- ① センサーを備えており、吐水口の下に手を差し出すと自動的に吐水が開始され、手を引くと数秒後に自動的に止水するもの
- ② 押しボタンを押下すると吐水が開始され、一定時間経過後、自動的に止水するもの
- ③ 上下方向又は左右方向へ動くハンドルレバーの操作により止水するもので、当該ハンドルレバーが肘で操作可能なもの

特定の食品について（平成 25 年 8 月 16 日告示第 1166 号）

- 1 次のイからハまでのいずれかの食品であって、一の施設において、一品目のみ調理される食品であること。

イ 次の(1)から(3)までのいずれにも該当する食品

(1) 次の(イ)から(ル)までに掲げる食品のいずれかに該当すること。

(イ) 煮物類(おでん、豚汁、煮込み等) (ロ) 焼き物類(焼き鳥、いか焼き、焼き餅、焼きとうもろこし等) (ハ) 揚げ物類(空揚げ、フライドポテト、コロツケ等) (ニ) 蒸し物・ゆで物類(ゆでとうもろこし、じゃがバター等) (ホ) たこ焼き・お好み焼き類 (ヘ) 麺類(ラーメン、かけそば等) (ト) 焼き菓子類(カステラ、焼きだんご、焼きまんじゅう、煎餅等) (チ) 揚げ菓子類(ドーナツ、揚げまんじゅう等) (リ) あめ菓子類(べっこうあめ等) (ヌ) ポン菓子 (ル) ポップコーン

(2) 製造され、加工され、又は調理された食品を原材料として用いる場合にあっては、食品衛生上支障がない施設においてあらかじめ製造され、加工され、又は調理された食品を用いたもの

(3) 販売する直前に、食品を十分に加熱したもの

ロ かき氷

ハ 果実チョコ類(チョコバナナ、チョコイチゴ等)

- 2 次のイ又はロに該当する食品(飲物に限る。)

イ 容器包装に充填され、密栓され、又は密封された飲物であって、販売する直前まで当該容器包装を開封され、開栓され、又は開缶されていないもの

ロ 食品衛生上支障がない施設においてあらかじめ製造され、加工され、又は調理された食品(容器包装に充填され、密栓され、又は密封された飲物を除く。)を原材料として用いたもの

【参考】従前は、「同一の機械器具で製造又は調理できる食品も取り扱うことができる」とされていましたが、令和 3 年の改正で特定の食品営業で取扱える食品は一品目のみに限定されました。

自動車等による営業許可申請に係る確認書

1 出店予定地及び巡回経路について

(1) 出店予定地

(2) 巡回経路

- 埼玉県内一円
 その他

2 食品の仕入れ先について

食 材	購 入 店 舗	
	屋 号	所 在 地

3 食品の下処理及び営業時間外の保管場所について

下処理 保管

- 下処理場所なし（下処理済みのものを仕入れる）
 保管場所なし（一日で使い切れる量を仕入れる 又は 残った食材については全廃棄する）
 営業許可保有施設で下処理/保管を行う

所在地： _____

許可情報： 平成・令和 年 月 日 _____ 都県市区 _____ 第 号

施設符号： _____ (埼玉県内のみ)

- 専用の施設で下処理/保管を行う

所在地： _____ 冷蔵設備： あり ・ なし

- 車内で下処理/保管を行う 保管時の冷蔵設備の通電の確保手段： _____

- その他

4 使用する食器の種類について

- 洗浄を要する食器 使い捨て食器

5 所有者又は使用者と営業者が異なる場合の自動車使用承諾について

- 申請する食品営業で使用する自動車等にあつては、所有者又は使用者と食品営業許可申請者が異なりますが、許可される有効期間内における自動車等の専用使用について、所有者又は使用者の承諾を得ています。