

# 自動車による食品営業をされる皆様へ

～ 飲食店営業は令和7年6月1日から関西広域連合域内で統一した基準の運用を開始しました ～

## 許可の種類と取り扱うことができる食品は？

許可の種類	営業形態	取扱食品や工程(例)	給水・廃水タンクの容量
飲食店営業	・ <u>単一の工程</u> からなる調理であって、かつ、 <u>単一品目</u> のみ取り扱う。 ※1	【焼きとり】 ・仕込み済みの鶏肉を焼く 【揚げ物】 ・冷凍食品を揚げる	約40L
	・2工程の調理を行う。 ・ <u>複数品目</u> を取り扱う。 ・生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。)を非加熱のまま提供する。 ・野菜・果物(カット済みの市販品等を除く。)を非加熱のまま提供する ・食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する。	【たこ焼き】 *は工程に数えない ・生地を調整*、 <u>たこをカット</u> 、焼く、ソースをかける* 【カレー】 ・ <u>無洗米を炊く</u> 、 <u>カット済み原材料からカレーを調理</u> 【唐揚げ】 ・ <u>鶏肉に粉をまぶす</u> 、揚げる 【海鮮丼】 ・ <u>無洗米を炊く</u> 、 <u>カット済み刺身をのせる</u>	約80L
	・3工程以上の調理を行う。 ・使い捨てでない食器を使用する。 ・ <u>食品を洗浄する</u> 。 ・鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う。 ・ <u>加熱前の食肉をカット</u> 、加工成形する。 ・ <u>食品の水さらし</u> 、水冷する。 ・ <u>洗浄が必要な部品を複数有する器具</u> (飲食器及び割ぼう具を除く。) <u>を洗浄する</u> 。	【焼きそば】 ・肉と野菜をカット、炒める、調味 【おにぎり】 ・洗米、炊飯、握る 【ざるそば】 ・麺を茹でる、水冷 【フレッシュジュース】 ・果物を洗浄・カット、ミキサーで調整	約200L
魚介類販売業	・魚介類の処理や販売を行う。 (包装済みの魚介類の販売のみは許可不要)	【加熱用魚介類】【生食用魚介類】 ・魚介類の処理、加工及び包装を行うこと	約40L ～ (作業内容に応じて)
食肉処理業	・食肉の処理、カット、包装及び販売を行う。	【イノシシ】【シカ】 ・解体や処理すること	約100L ～ (処理頭数に応じて)

※1 別途、以下の食品は取扱い可能(制限あり)

市販飲料品(乳類を含む)又は酒類、かき氷、市販品のアイスクリーム類及び氷菓小分け  
ディスペンサーアイスクリーム、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、盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品

## 営業までの流れは？

### 1 事前相談

令和4年10月1日以降に営業許可を取得された方は、**京都市を含む京都府内一円で営業**できます。  
京都市医療衛生センター又は京都府各保健所にお問い合わせください。

- 営業車の保管場所が京都府内にある場合⇒**営業車の保管場所**を管轄する医療衛生センター等
- 営業車の保管場所が京都府外にある場合⇒**主に営業を行う場所又は初回の営業場所**を管轄する医療衛生センター等

### 2 営業許可申請

【申請時に必要なもの】(厚生労働省のシステムから電子申請もできます。)

- 営業許可申請書(要綱第6号様式)
- 自動車の図面(設備、配置、大きさがわかるもの)
- 周囲おおむね200メートルの区域見取図(営業場所が予め特定の場所に決まっている場合)
- 自動車車検証の写し
- 自動車営業設備の概要(飲食店営業)
- 申請手数料

### 3 審査

施設の基準に合致しているか書類審査及び自動車の確認を行います。営業する自動車でお越しください。(医療衛生センターには専用の駐車場はありません。)

### 4 許可、交付

基準を満たし、営業に問題がなければ、後日、許可証を交付します。

## 施設の基準は？

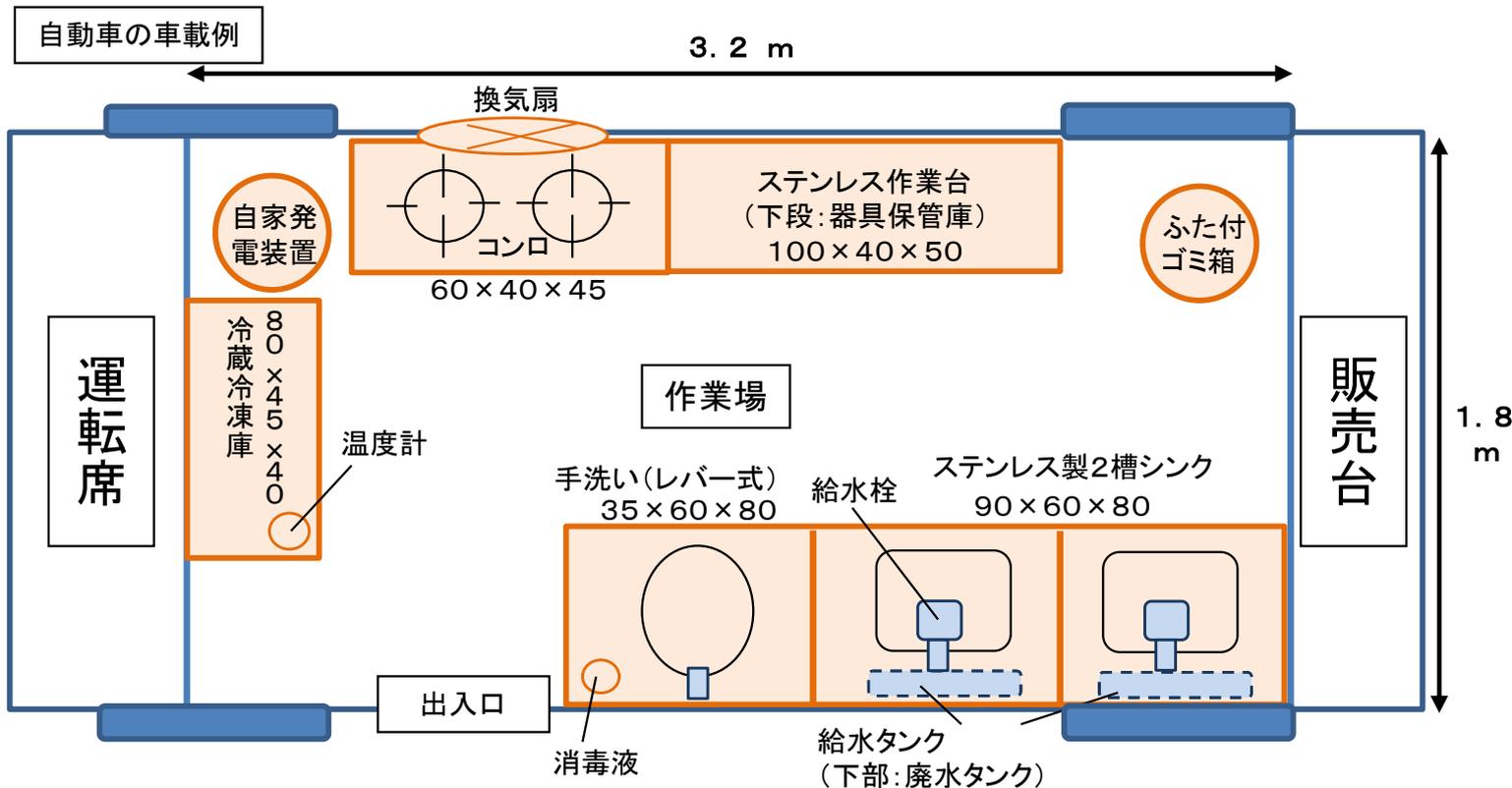
「食品衛生法施行細則」(平成12年京都府規則第12号)で定める施設基準を満たす必要があります。

### 【主な施設基準】

- 走行中は閉めきることで屋外からの汚染を防止できる構造とすること(帆がけは認められない)
- 蒸気や熱がこもらない構造設備であり、作業面において十分な明るさを確保すること
- 手指の洗浄消毒ができる流水受槽式の手洗い設備を設けること※2  
(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とすること※3)
- 食品や調理器具等の洗浄ができる流水受槽式の洗浄設備を設けること※2
- 業種、営業形態等に応じた給水・廃水タンクを設けること
- 取り扱う食品に応じ、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た冷蔵又は冷凍設備を設けること
- 生食用食品を提供する場合は、生食用食品専用の包丁、まな板を備えること
- 不浸透性で蓋又は同等の機能を有した廃棄物容器を備えること

※2 給水・廃水タンク容量約40Lの魚介類販売業の場合と、給水・廃水タンク容量約40Lの飲食店営業で、食品衛生上支障がない場合(器具の洗浄を行わない場合)は、食品等を洗浄するための洗浄設備と、手指の洗浄消毒のための流水式手洗い設備を兼用することを認める。

※3 給水・廃水タンク約40Lの魚介類販売業を除く。



## 届出事項に変更が生じた場合は？

以下の事項に変更が生じた場合は、変更内容が確認できる書類を添えて許可取得した保健所へ届出を行ってください。

- 営業者の氏名、住所 (法人の場合は、名称、所在地及び代表者氏名)
- 自動車登録番号
- 屋号
- 取扱食品及びその調理工程
- 食品衛生責任者
- 自動車の設備
- 自動車の保管場所の所在地
- 等

## HACCPに沿った衛生管理を実施しましょう

令和3年6月以降、自動車による営業許可を取得した営業者は、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の実施が求められます。厚生労働省のホームページに「衛生管理の手引書」が公開されていますので、参考にしてください。【URL】[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)