

【飲食店営業】自動車営業（特殊形態営業）の手引き

【1 自動車営業とは】

道路運送車両法第3条に規定する普通自動車、小型自動車及び軽自動車に営業施設を設け、営業場所を移動する営業のこと。（二輪を除く）

- 許可の有効期間：5年間
- 許可の有効範囲：熊本県内一円
- 許可の種類：飲食店営業、*魚介類販売業、*食肉処理業
*別途ご相談ください

Kitchen Car



【2 許可の条件】

	認められる調理行為	必要な水の量
(1)簡易な営業	・簡易な調理(温める、揚げる、かき氷等) または ・単一品目のみ取扱うこと	約40 リットル/日
(2)比較的大量の水を要しない営業	・大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理 または ・複数品目を取扱うこと	約80 リットル/日
(3)比較的大量の水を要する営業	飲食店営業の許可の範囲内で取り扱い可能な食品の調理・販売	約200 リットル/日

*上記の水の量は、1日の営業に必要な量です。

調理の工程等により必要な量の水を供給し、かつ排水を保管することができる貯水設備を有すること。

*（1）及び（2）は使い捨て容器を使用すること。

■食器類の例

使い捨ての容器を使用すること。



【3 食品の仕込み場所】

食品の仕込みは、法に基づく許可施設または飲食店営業の施設基準に準じた施設で行うこと。

*（3）比較的大量の水を要する営業は、仕込み行為も自動車で行うことができます。

【4 施設の衛生管理について】

- 清潔、清掃等の一般的な衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理を行うこと。

【5 許可申請の流れ】

事前相談

- 施設（自動車）の設計図や取り扱う食品を事前にご相談ください。
- 食品衛生責任者の資格者がいない場合等は、早めに受講してください。
- *施設基準を満たしていない場合、手直しが必要になりますのでご注意ください。

許可申請 + 施設調査

- 申請は、自動車の保管場所または固定施設の営業所を管轄する保健所へ行ってください。
- *やむを得ない場合は、主たる営業場所を管轄する保健所で申請を行ってください。
- （電子申請もできます）

申請の際に必要なもの

1. 営業許可申請書（備考欄に自動車保管場所、食品の仕込み場所を記入）
添付書類：施設平面図、自動車車検証の写し
2. 登記事項証明書（6か月以内 写し可）*法人が申請者の場合のみ
3. 申請手数料
4. 許可申請を行う自動車
*申請時に施設調査を行います。許可を取得したい自動車及び営業で使用する設備や器具全てを持ってきて下さい。（食材は必要ありません。）
5. 水道水以外を使用する場合、水質検査成績書（3か月以内）
*許可後も1回/年以上水質検査を行い、結果を保管してください。

許可

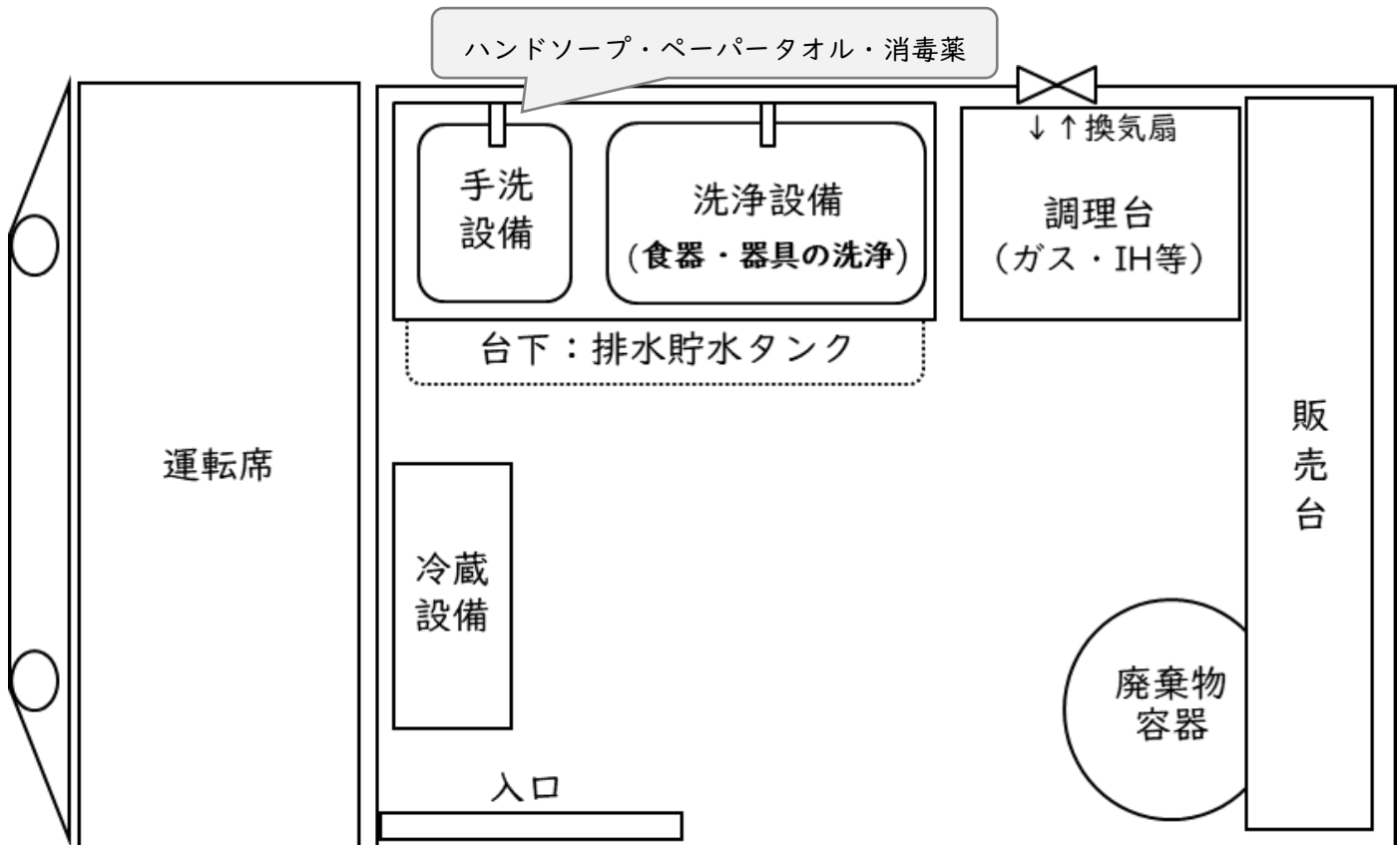
- 施設基準を満たしていた場合、許可されます。営業を開始することが可能です。

許可証 交付

- 許可証を作成します。交付日は調査の際にお知らせします。
- 交付日以降に窓口で許可証を受け取ることができます。

💡 営業許可証は
営業する施設に
掲示してください

<施設図面（例）>



【6 主な施設基準】

<施設> 必要な構造または設備、機械器具及び食品等の取扱い量に応じた十分な広さ。

<区画> 食品等への汚染を考慮して、食品を取扱う目的以外の場所とは区画する。

また、作業区分に応じて間仕切り等により区画し、工程を踏まえて施設設備を適切に配置する。

<保管> ねずみ、昆虫、ちり、ほこり、廃水及び廃棄物から食品等の汚染を防止できる保管庫。

<材質> 床面、内壁及び天井は清掃、洗浄・消毒しやすい材料構造であること。

<給水設備> 食品衛生上支障のない構造で、水道水等飲用に適する水を十分に供給できるもの。

<手洗> 従事者の手指を洗浄及び消毒のための消毒薬を備えた流水式手洗い設備水栓は洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造。

<保冷> 取扱食品を常に保存基準の温度以下に冷却保存できる、温度計を備えた冷蔵または冷凍設備。

<汚物> 廃棄物容器は、十分な容量で清掃しやすく、汚液や汚臭が漏れない不浸透性のもの。

<洗浄> 食品等の洗浄を行う場合は、必要に応じて熱湯等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有する。

<計器> 添加物を使用する施設は、専用の保管設備または場所及び計量器を備える。

【7 簡易な営業 取扱い食品の例】

- 既製品を開封、加温、盛り付け等して提供する。

食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん、かき氷等

- 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する。

食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム（液状ミックスを原料として使用）等

- 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する。

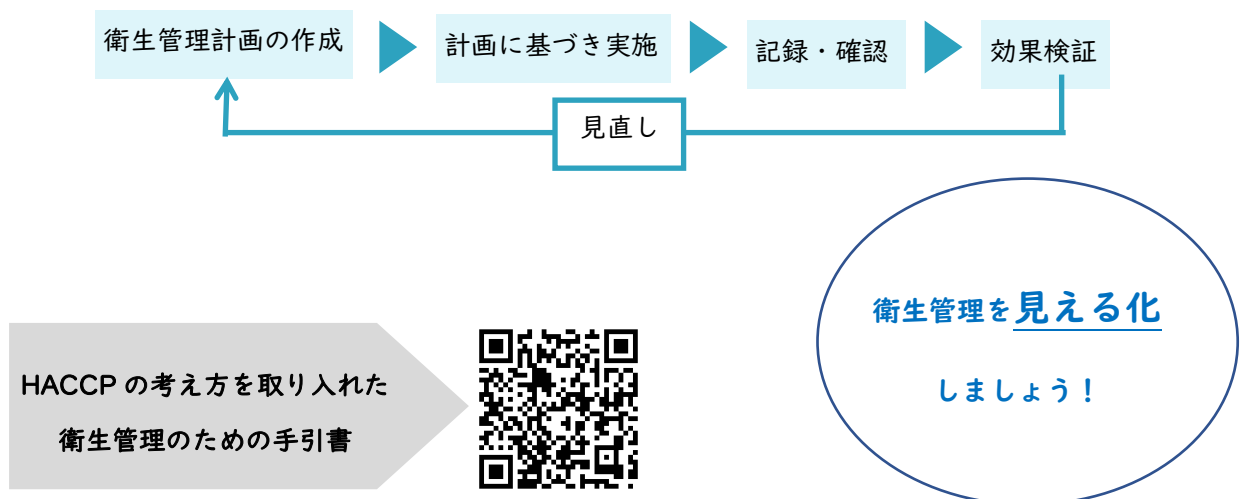
- 既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する。

*** 包装品をそのまま販売する場合、許可は不要ですがあらかじめ届出が必要な場合があります。**

★ HACCP（ハサップ）とは？

HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) とは、加熱などの重要な工程を確実に管理することで、食中毒菌や異物など食品の安全を脅かすものが混入するリスクを取り除き、衛生水準を改善していく衛生管理の手法です。

【HACCP に沿った衛生管理の流れ（イメージ）】



熊本市保健所 食品保健課

〒862-0971 熊本市中央区大江5丁目1番1号ウェルパルクまもと4階（土日祝を除く 8:30~17:00）

電話 096-364-3188 FAX 096-371-5172 メール：shokuhinhoken@city.kumamoto.lg.jp