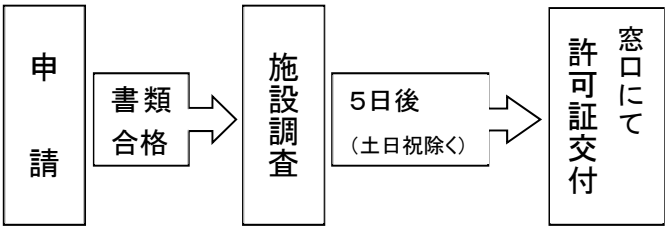
自動車による営業（キッチンカー）の許可申請について

1　申請から許可取得までの流れ



※原則として申請時に施設の調査を行います。
※施設調査に合格後、許可証交付までに５日（土日祝除く）かかります。営業開始予定の１週間前までには申請を行ってください。
※営業許可証は、営業時に掲示又は携帯してください。

2　申請に必要なもの

・営業許可申請書
・車両の構造設備を示す図面
・車検証の写し
・営業の大要
・仕込み場所を必要とする場合は、営業許可証の写し
・申請者を確認できるもの
　【個人】の場合…住民票、運転免許証、マイナンバーカード（原本提示または写しを提出）
　【法人】の場合…履歴事項全部証明書（原本または写しを提出）
・食品衛生責任者の資格を確認できるもの（原本提示または写しを提出）
　（食品衛生責任者養成講習会の修了証、各食品衛生協会の発行するプレート等
　栄養士、製菓衛生師、調理師等の免許証）
・水道水以外（井戸水等）を使用する場合は、水質検査結果書（１年以内のもの）の写し
・手数料（現金）
　※手数料の納入については、大分市食品衛生協会にて行っています。

申請後は手数料を変換できませんのでご注意ください。

	許可申請手数料	食品衛生協会費（加入の場合のみ）
飲食店営業	17,000 円	13,000 円
食肉処理業	23,000 円	

3　営業許可申請時の注意点

○申請書は必ず、黒インク又はボールペンで記入してください。（鉛筆、消せるボールペンは不可）
○衛生管理計画を確認しますので、申請時にご持参ください。
○許可は施設と申請者に対して出されるものです。

4　変更届が必要な場合

・申請者の住所が変更した場合。（唯一の連絡先となりますので、必ずお願いします）
・営業施設の保管場所を移転した場合。
・仕込み場所を変更した場合。（営業許可証の写しを添付）

大分市保健所　衛生課　食品衛生担当班
〒870-8506　大分市荷揚町６番１号
TEL：097-536-2704
FAX：097-532-3490
E-mail：eisei3@city.oita.oita.jp

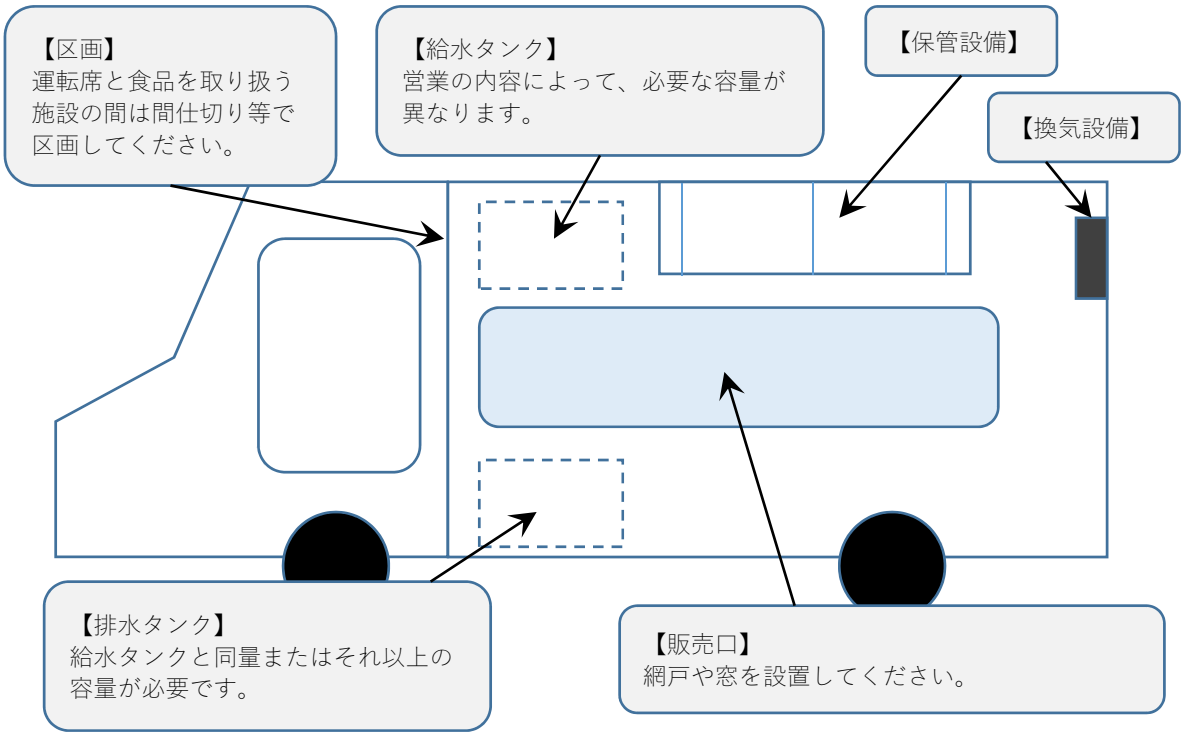
自動車（キッチンカー）による営業許可の基準

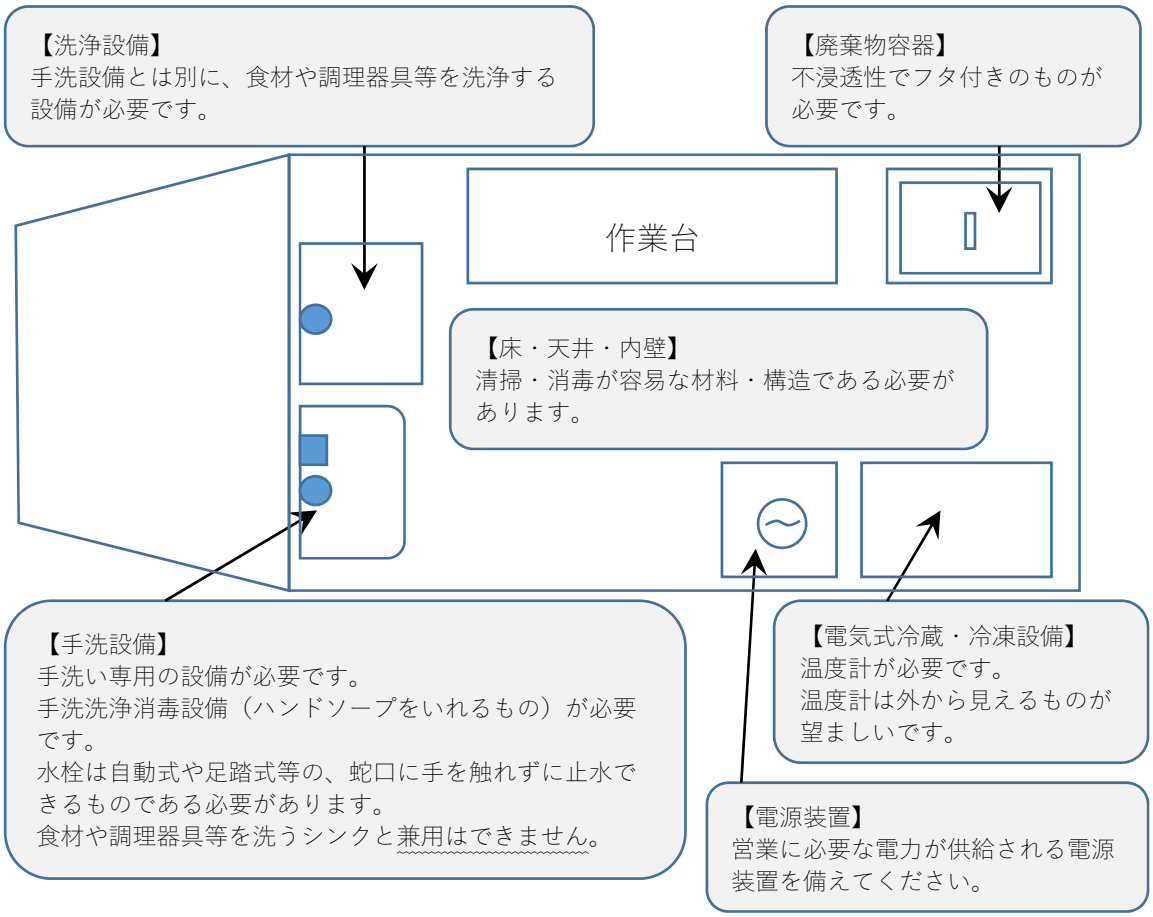
業種及び取扱いに応じた給水タンク容量

1　業種	2　食品及び食器類の取扱い	3　給水タンクの容量
飲食店営業 （自動車）	・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと。 ・単一品目のみ取り扱うこと。 ・使い捨て容器を使用すること。 ・未包装の魚介類の販売のみ行うこと	約４０リットル以上
	・大量の水を要しない調理を行うこと。 ・２工程程度までの簡易な調理を行うこと。 ・複数品目を取り扱うこと ・使い捨て容器を使用すること	約８０リットル以上
	・大量の水を要する調理を行うこと ・複数の工程からなる調理を行うこと ・通常の食器を使用すること ・仕込みを行うこと ・販売する魚介類の加工を行うこと。 （ただし、鱗取り、内臓除去を除く。）	約２００リットル以上
食肉処理業 （自動車）	・食肉の処理を行うこと	約１００リットル （鹿又はいのししを処理する場合の成獣１頭当たり）

※ 外部から給排水を直結して営業する場合にあっても、取扱いは搭載するタンク容量に応じたものが必要です。

施設基準の概要


【区画】
運転席と食品を取り扱う施設の間は間仕切り等で区画してください。
【給水タンク】
営業の内容によって、必要な容量が異なります。
【保管設備】
【換気設備】
【排水タンク】
給水タンクと同量またはそれ以上の容量が必要です。
【販売口】
網戸や窓を設置してください。


【洗浄設備】
手洗設備とは別に、食材や調理器具等を洗浄する設備が必要です。
【廃棄物容器】
不浸透性でフタ付きのものが必要です。
作業台
【床・天井・内壁】
清掃・消毒が容易な材料・構造である必要があります。
【手洗設備】
手洗い専用の設備が必要です。
手洗洗浄消毒設備（ハンドソープをいれるもの）が必要です。
水栓は自動式や足踏式等の、蛇口に手を触れずに止水できるものである必要があります。
食材や調理器具等を洗うシンクと兼用はできません。
【電気式冷蔵・冷凍設備】
温度計が必要です。
温度計は外から見えるものが望ましいです。
【電源装置】
営業に必要な電力が供給される電源装置を備えてください。

施設基準（自動車による飲食店営業において適用されるもの）

大分県「食品衛生法に基づく営業施設の基準を定める条例」より抜粋

一　施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
二　食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。
三　施設の構造及び設備
イ　じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。
ロ　食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
ハ　床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
ホ　照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
ヘ　水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道事業等により供給される水」という。）又はこれ以外の飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。
ト　法第十三条第一項の規定により別に定められた基準又は規格に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業におけるへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できる旨の定めがある食品を取り扱う営業におけるへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
チ　従業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を必要な個数有すること。なお、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。
ヌ　食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項の規定により別に定められた基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。

ル　必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
ワ　原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
カ　廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
レ　食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気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こと。
ソ　添加物を使用する施設にあっては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
四　機械器具
イ　食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。
ロ　作業に応じた機械器具等を備えること。
ハ　食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
ニ　固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
ホ　食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
ヘ　冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
ト　作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。
五　その他
ロ　令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。第二第一号(1)において同じ。）をする場合にあっては、イの規定によるほか、次に掲げる基準により営業をすることができる。 (1) 床面及び内壁にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。 (2) 排水設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。 (3) 冷蔵又は冷凍設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。 (4) 食品を取り扱う区域にあっては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。

HACCP に沿った衛生管理について

食品衛生法の改正により、令和３年６月１日から HACCP に沿った衛生管理が制度化され、原則すべての食品取扱事業者の皆様が「HACCP に沿った衛生管理」に取り組む必要があります。

①衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること
②公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること
③衛生管理の実施状況を記録し、保存すること
④衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと

が求められています。

【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】

取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じて、一般的な衛生管理を基本に、厚生労働省がホームページで公表している手引書等を参考に行う衛生管理計画の作成や記録を行ってください。

参考となる「手引書」がない場合には、管轄する保健所にご相談いただくか、原材料や製造工程が類似しており、危害要因が共通する業種の「手引書」を参考にすることができます。

○HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（厚生労働省ホームページ）
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html
○はじめよう OITA HACCP（大分県・一般社団法人大分県食品衛生協会）
https://oita-haccp.anshin-oishi.com/

許可申請の記入例（キッチンカー）

様式第２号（第３条関係）　　（表）　　令和〇 年 〇 月 〇 日

整理番号：

※申請者又は届出者による記載は不要です。

大分市保健所長　殿

営業許可申請書・営業届（新規／継続）

食品衛生法（第５５条第１項、第５７条第１項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※ 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。
申請者又は届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。
□申請者又は届出者の住所　□申請者又は届出者の氏名　□施設の所在地　□施設の名称　□施設の電話番号

申請者等情報	郵便番号：〇〇〇－〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇－〇〇〇－〇〇〇〇	FAX番号：
	電子メールアドレス：		法人番号：法人の場合記入（１３桁）
	申請者・届出者住所　※法人にあっては、所在地 大分市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	（ふりがな）かぶしきがいしゃ　〇〇しょくひん　おおいた　たろう 申請者・届出者氏名　※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 株式会社　〇〇食品　大分　太郎		（生年月日） 個人の場合記入（和暦） 年　月　日生
営業施設情報	郵便番号：〇〇〇－〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇－〇〇〇－〇〇〇〇	FAX番号：
	電子メールアドレス：		
	施設の所在地　大分市内一円（施設保管場所：大分市〇〇町〇丁目〇番〇号）		
	（ふりがな）△△しょうてん 施設の名称、屋号又は商号　△△商店		旧屋号
	（ふりがな）おおいた　はなこ 食品衛生責任者の氏名　※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 大分　花子	資格の種類 受講した講習会	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥 都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む。） 講習会名称　大分県　〇年　〇月　〇日
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理食品	自由記載	焼鳥、ドリンク
	自動販売機の型番	業態　キッチンカー（80L）	
	HACCPの取組　※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規を含む。		□ HACCPに基づく衛生管理 ☑ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
参考	指定成分等含有食品を取り扱う施設		□
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。		□

営業届出	営業の形態	備考
1		
2		
3		

担当者	（ふりがな）おおいた　じろう 担当者氏名　大分　次郎	電話番号 〇〇〇－〇〇〇－〇〇〇〇

（裏）

申請者・届出者情報

食品衛生法第５５条第２項関係	該当には☑
(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。	☐
(2) 食品衛生法第５９条から第６１条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。	☐
(3) 法人であって、その業務を行う役員のうちに(1)又は(2)のいずれかに該当する者があるもの。	☐

営業施設情報

食品衛生法施行令第１３条に規定する食品又は添加物の別

☐①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの）
☐②加糖粉乳　☐⑤魚肉ハム　☐⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの）
☐③調製粉乳　☐⑥魚肉ソーセージ　☐⑨マーガリン　☐⑪添加物（食品衛生法第１３条第１項の規定により規格が定められたもの）
☐④食肉製品　☐⑦放射線照射食品　☐⑩ショートニング

（ふりがな）	資格の種類	
食品衛生管理者の氏名　※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要	受講した講習会	講習会名称　年　月　日

使用水の種類	自動車登録番号　※自動車において調理をする営業の場合
① 水道水（☑水道水　☐専用水道　☐簡易専用水道） ② ☐①以外の飲用に適する水	大分〇〇〇　あ　〇〇－〇〇

業種別情報

飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 ☐	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 ☐
ふぐの処理を行う施設 ☐	
（ふりがな） ふぐ処理者氏名　※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等

添付書類

- ☑ 施設の構造及び設備を示す図面（事業承継の場合は省略可）
- ☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果
- ☐ 営業を譲り受けたことを証する書類（事業承継の場合）
- ☑ 施設付近の略図
- ☑ 法人にあっては登記事項証明書
- ☑ 車検証の写し
- ☑ 営業の大要
- ☑ 営業許可証の写し（仕込み場所）

事業譲渡

営業の譲渡者の署名（営業の譲渡を証する書類がある場合は不要）

営業許可業種

	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
1	年　月　日	①飲食店営業	
2	年　月　日		
3	年　月　日		
4	年　月　日		

備考

☑ 営業許可申請書・営業届の情報を食品衛生申請等システムに登録すること及び食品衛生申請等システム利用規約に同意します。

キッチンカー　営業の大要　記入例

別紙１

令和〇年〇月〇日

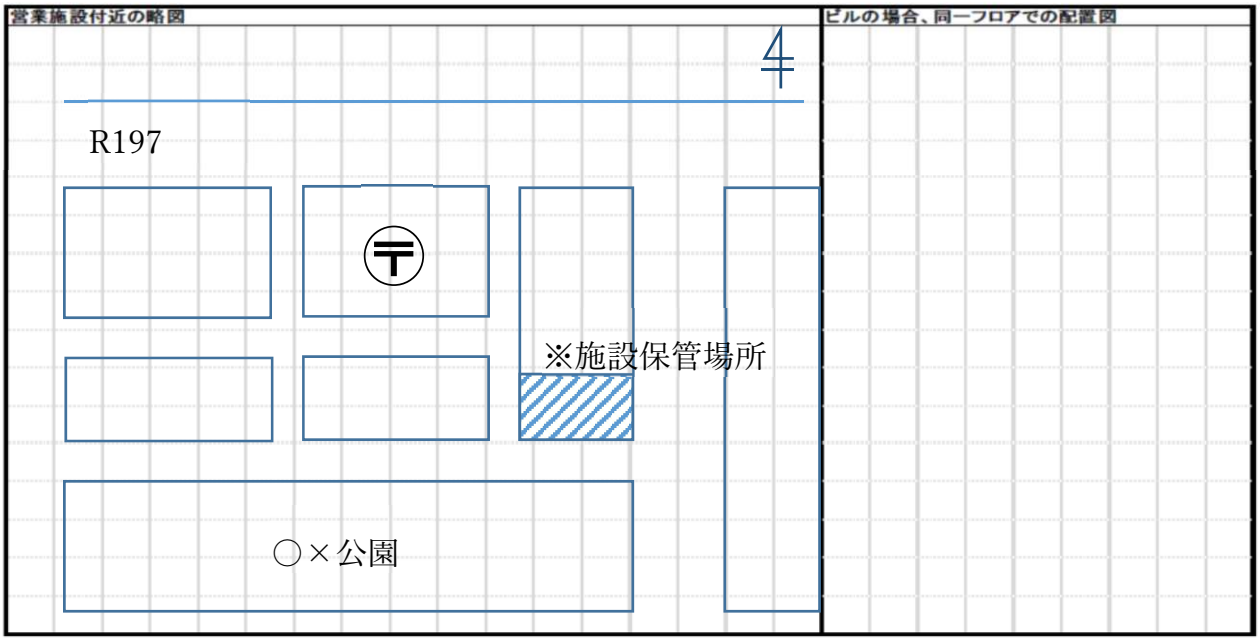
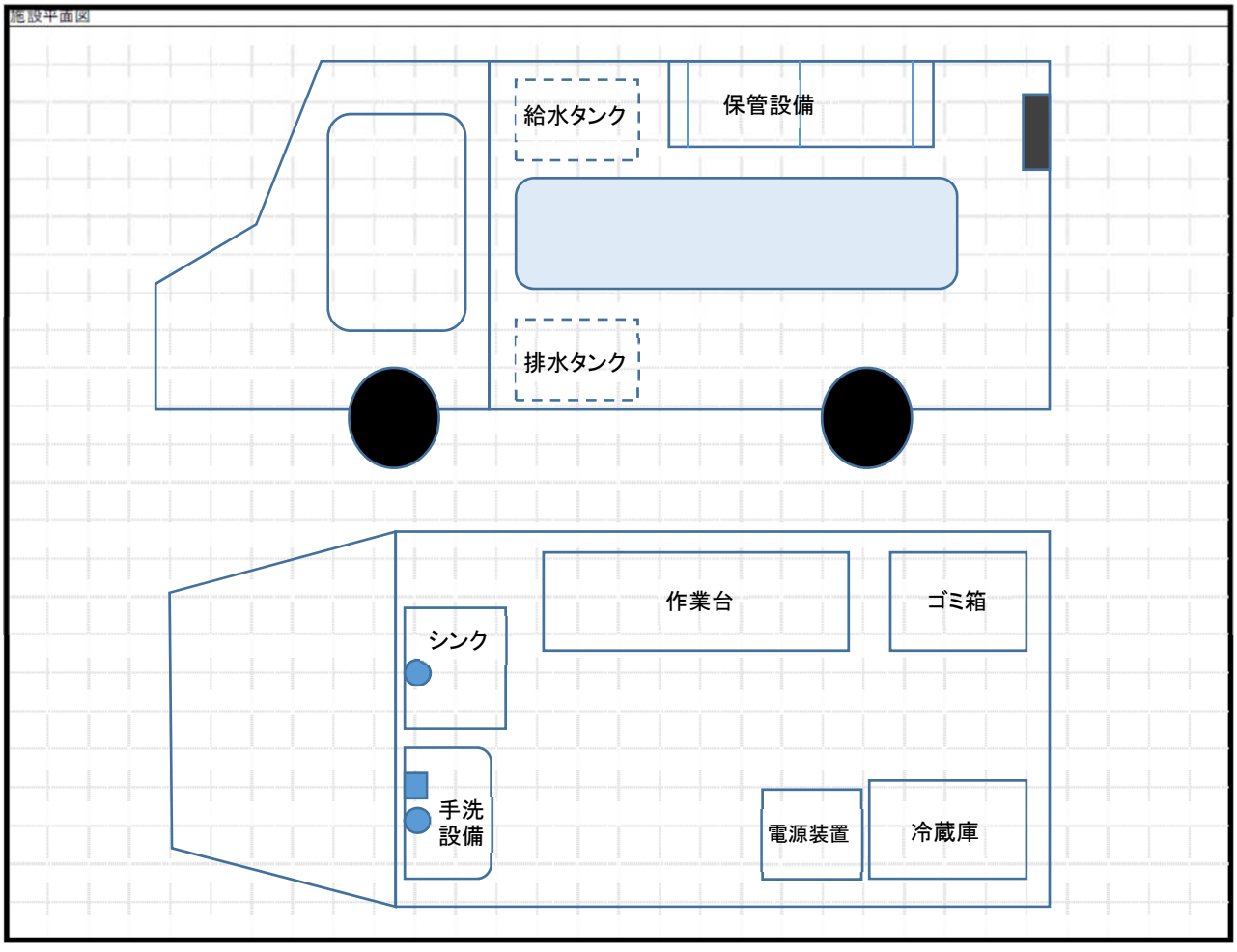
営業の大要

申請者	所在地	大分市〇〇丁目〇番〇号　　〇〇ビル〇号室		
	氏名	大分　太郎		
	申請業種	飲食店営業（　〇〇ℓ　）		
仕込場所	所在地	大分市××町×番×号		
	氏名	豊後　花子		
	業種	①飲食店営業		
営業車の保管場所	大分市△△丁目△番△号			
営業予定地	大分市、別府市　　スーパー〇〇前			
仕入先	所在地			
	氏名			
営業車	自動車登録番号	大分〇〇〇 あ　〇〇－〇〇	車台番号	XXX-XXX-XXX-XXX
	給水タンク容量	８０　ℓ	業種 （〇をつける）	（飲食店営業） 食肉処理業
取扱い制限 （該当する場合☑により確認）	☑　大量の水を要する営業は行わない。 ☑　簡易な調理に限る。 （そのままの状態で飲食に供することのできる食品を使い捨ての容器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のこと。） □　単一品目のみの取扱いに限る。 □　未包装の魚介類は販売に限り、加工は行わない。			
（食肉処理業の場合のみ）	処理する鳥獣の種類		計画処理頭数	
取扱品目	品目数：　2 焼鳥（仕込み場所で串打ちしたものを、車内で加熱する） ドリンク（既製品を車内で注ぎ分ける） ※営業内容がわかるよう、具体的に記載すること			

施設保管場所と平面図（青色用紙）

（表面）

営業所の名称	△△商店



（裏面）