



自動車営業を新規申請される方へ



自動車営業とは、「自動車の車内に設備を設け、車内で食品の調理及び販売等を移動して行う形態の営業」のことです。※道路運送車両法第2条第2項に定めるもののうち、二輪自動車を除く。

令和3年6月1日以降に大阪府内のいずれかの自治体で自動車営業の許可を取得している場合は、大阪府全域で営業（相互乗り入れ）が可能です。（許可証は従来どおり「〇〇市内一円」や「府内一円（政令指定都市及び中核市を除く。）」等と記載されています。）

HACCPによる衛生管理：法改正により、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。詳細は厚生労働省ホームページ（右QRコード）をご覧ください。



① 事前相談

事前相談は電話及びFAXでの図面送付でも受付可能です。
※食肉処理業（自動車において野生鳥獣の生体又はとたいを処理する営業）の許可を申請される方は必ず保健所に事前相談してください。

② 申請

◎ 許可申請には次の書類等が必要です。

営業許可申請書	車内平面図	自動車営業設備の概要	車検証の写し	一次加工施設の許可証の写し	露店・自動車営業に係る確認票	食品衛生責任者の資格の証明書	法人の登記事項証明書	水質検査成績書（26項目）	営業車及び設備	申請手数料（現金、PayPay又はクレジットカード）
1部	2部	2部	2部 ※有効期間内のもの	2部 ※有効期間内のもの	2部	原本又は写し	原本又は写し ※法人の場合	1部 ※井戸水等の使用の場合	一式	16,000円

③ 車内施設検査

車内施設検査時に、申請図面等と相違ないか確認します。
給排水タンクの容量やシンクへの給水状況等、車内設備の動作確認を行いますので、給水タンク内の水や発電機等の設備もご持参ください。
不備があれば許可はできません（例：給水タンクからシンクへの給水ができないなど）

④ 許可処分

車内施設検査に合格後、許可期間、許可条件を付して許可処分されます。
許可処分には約1週間かかります。許可処分されてから営業ができます。
（営業開始の約1週間前に③車内施設検査ができるよう日程調整してください。）

⑤ 許可証の交付

許可証は窓口で交付又は特定記録（郵便受箱等に配達）で郵送します。
営業中は、車内の見やすい場所に営業許可証を掲示してください。



※ 相互乗り入れにより大阪府全域で営業することができることに当たり、これまで許可申請時等に得ることができた情報（許可証情報、図面、設備、設備の概要、指導内容等）については、大阪府内の自治体で必要に応じて共有します。

自動車営業の必要な設備（車内施設検査時に確認します。）

	I型（40型）	II型（80型）	III型（基本型）
洗浄シンク	1槽以上	1槽以上	1槽以上
手洗いシンク	洗浄シンクと兼用可	必要（洗浄シンクと兼用不可）	必要（洗浄シンクと兼用不可） ※手指の再汚染を防止する構造の水栓（センサー式、ひじで操作可能なレバー式等）
給水タンク容量	40リットル以上	80リットル以上	200リットル以上
排水タンク容量	給水タンクの容量以上		
給湯設備	必要に応じて設置		
冷蔵設備	冷蔵庫やクーラーボックス（ ※温度計 の設置が必要）		
ふた付ゴミ箱	必要		
消毒用アルコール	必要		
食品、器具の保管設備（戸棚・密閉ケース等）	2個以上必要		

自動車営業に関する注意事項

	I型(40型)	II型(80型)	III型(基本型)
食器	使い捨て食器を利用	使い捨て食器を利用	通常の食器利用可能
一次加工 下処理	不可	不可	可(汚染度の高い行為は原則一次加工所で行う。)

自動車営業における取扱品目等について

取扱品目	区分	I型(40型)	II型(80型)	III型(200型)
		区分に応じ品目制限あり	区分に応じ品目制限あり	品目制限なし
		※同区分内であれば複数メニュー可 例：唐揚(A)・かき氷(A)⇒可 ※区分の異なるメニューの同時取扱不可 (提供日が異なる場合可)。ただし、区分Aのうち既製飲料(混合・氷の添加等なし)に限っては、区分B又はDと同時取扱可 例：同日に唐揚(A)・牛丼(B)⇒不可 例：[月～金は唐揚(A)] [土日は牛丼(B)] ⇒可 例：同日に牛丼(B)・生ビール(A)⇒可	※区分A・B・Eの範囲であれば複数メニュー可 例：唐揚(A)・牛丼(B)・焼き飯(E)⇒可 ※区分Dを取扱う場合、同時に取扱うことができるのは、区分A・B・Eの直前加熱品のみ。 ただし、区分Aのうち既製飲料(混合・氷の添加等なし)は可	
■直前加熱食品(提供直前に加熱されるもの) 例：唐揚、ラーメン、ベビーカステラ	A	○	○	○
■かき氷(市販の氷・シロップを使用)	A	○	○	○
■飲料① 例：既製飲料の注ぎ分け、混合、氷の添加、生ビール、牛乳を添加した後に加熱するも	A	○	○	○
■飲料②(未加熱の牛乳を使用) 例：カフェオレ、ミルクティー	A	○	○	○
■米飯類(炊飯、市販加熱品) ※市販品の例：冷凍食品、レトルト米飯等 例：炊き込みご飯、焼おにぎり(市販品加熱)	B	○	○	○
■直前加熱食品の組合せ 例：カレーライス、牛丼、ホットドッグ	B	○	○	○
■米飯の調理加工(具材を加えて炒める等) 例：焼き飯、オムライス	E	×	○	○
■加熱済食品の調理加工 例：冷やしうどん、フルーツ缶のトッピング	E	×	○	○
■アイスクリーム類 例：既製品のディッシュアップ、ソフトクリーム	E	×	○	○
■非加熱食品 (加熱食品に非加熱食品を加える場合を含む) 例：海鮮丼、生野菜や生クリーム等のトッピング	F	×	×	○
■処理を行わない鮮魚介類の販売 それに付帯した簡易な加熱調理 例：丸魚の販売、アユの塩焼	D	○	○	○
■簡易な処理を行う鮮魚介類の販売 ※車内で鱗取りや内臓除去等はできません 例：切り身、刺身への加工	F	×	×	○

お問い合わせ先

吹田市健康医療部 衛生管理課(保健所) 食品担当
TEL 06-6339-2226 FAX 06-6339-2058



吹田市イメージキャラクター
すいたん