

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。※自動車とは、道路運送車両法第２条第２項に定めるものをいいます。

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。

また、令和７年６月１日以降に大阪府内、和歌山県内いずれかの自治体で関西広域連合基準に基づく自動車営業の許可を取得した場合は大阪府と和歌山県全域で営業が可能です。

（許可証には「○○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。）
（関西広域連合基準とは関西広域連合域内における自動車による飲食店営業許可基準の共通化に係る指針のことです）

申請から許可取得までの流れ

① 事前相談

調理工程数や品目によって必要となる型（Ⅰ型(40L)・Ⅱ型(80L)・Ⅲ型(200L)）が異なります。
型の判定方法は２～３ページを、各型の設備基準は４ページをご確認ください。
必要となる型がⅠ型やⅡ型であっても、Ⅲ型で申請いただくことは差し支えありません。
ご不明点等ございましたら事前にご相談ください。

② 申請・書類審査・車内施設検査

◎ 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	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）
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

◎ 書類審査：提出書類の確認を行います。

➤ 書類が揃っているかの確認のほか、メニューの種類・調理工程の確認を行います。
お時間に余裕を持ってお越しください（所要時間の目安は約１時間です）。

➤ 当日のお時間を短縮されたい方は、上記書類の「自動車営業設備の概要」に必要事項を記入し、メール又はFAXで申請の２週間前までに送付してください（事前にお電話でお知らせください）。
（メールアドレス：e-kanri02@city.suita.osaka.jp 、FAX：06-6339-2058 ）

◎ 車内施設検査：基準に適合しているか、自動車を確認します。

➤ タンクの容量・シンクへの給水状況(蛇口から水が出るか)等、車内設備の動作確認を行いますので、給水タンクの水や発電機等の設備もご持参ください。
折りたたみ式タンクを使用される場合は、全てのタンクを広げて検査を受けていただきます。

➤ 不備があった場合は許可できません。

③ 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されます。
許可には約１～２週間かかります（許可されてから営業ができます）。
（営業開始の２週間前までに②ができるよう日程調整してください。）

④ 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。



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施

法改正により、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。
業界団体等が作成した手引書（※）に基づき、衛生管理計画を作成し、毎日の衛生管理の実施や記録の作成・保存を行う必要があります。

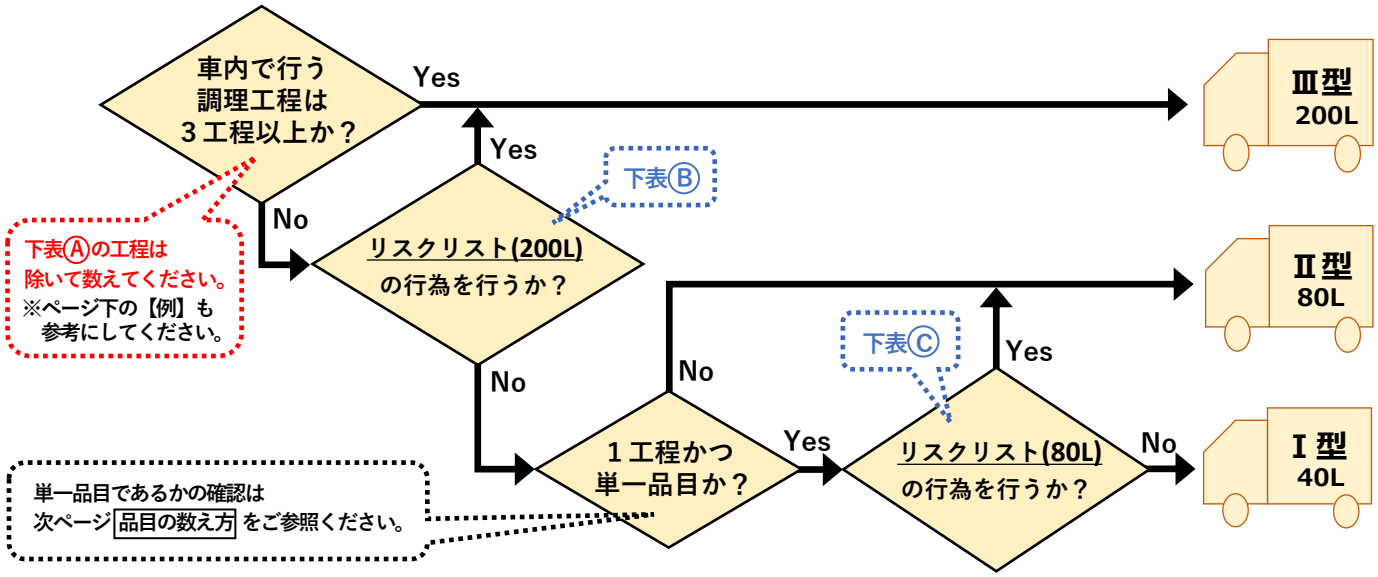
※手引書は、厚生労働省ホームページをご覧ください。
右の二次元コード又は「厚生労働省HACCP手引書」で検索

厚生労働省HP「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

必要となる自動車の型（給廃水タンク容量）の判定

給廃水タンクの容量やその他の設備によって、Ⅰ型(40L)・Ⅱ型(80L)・Ⅲ型(200L)の３種類の型に分類されます。
調理工程数や品目等によって必要となる型が異なりますので、以下のフローチャートに沿って型の判定を行ってください。

（※ Ⅲ型で許可申請される場合、フローチャートの確認は不要です。また、判定の結果、必要となる型がⅠ型やⅡ型であっても、Ⅲ型で許可申請いただくことは差し支えありません。）



Ⓐ 調理工程の非該当リスト（調理工程として数えない手順）

a.	提供用の容器等に最終提供品を盛り付ける。（組み合わせる食品に、**生食用鮮魚介類、非加熱のまま提供する野菜、果物及び食鳥卵**を含む場合を除く。）
b.	薬味又はトッピングをのせる又はふりかける。（洗浄を要する調理器具を使用する場合を除く。）
c.	調味料（塩、砂糖、ソース等）又は粉類をかける。
d.	市販品の調味料及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う。
e.	加熱調理する生地又は衣の調製を行う。（卵を割り入れる、調味料を加えることを含む。）
f.	お湯を注ぐ。（コーヒーの抽出を含む。）
g.	食品を加温する。
h.	加熱調理前提の具材を入れる。
i.	開封する。
j.	器具に食品を投入する。
k.	器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する。
l.	加熱した食品の粗熱を取る。

Ⓑ リスクリスト(200L)

a.	通常の食器（使い捨て食器以外）を使用する。
b.	食品を洗浄（洗米を含む。）する。（※）
c.	鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う。
d.	加熱前の食肉をカット、加工成形する。
e.	食品の水さらし、水冷する。
f.	洗浄が必要な部品を複数有する器具（飲食器及び割ぽう具を除く。）を洗浄する。（※）

(※)一時的又は緊急的な洗浄は、全ての型で行うことができます。

Ⓒ リスクリスト(80L)

a.	生食用鮮魚介類を非加熱のまま提供する。
b.	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。
c.	食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する。

【例：調理工程の数え方・型判定】

＜たこ焼き＞

調理手順	工程	リスクリスト
1．生地を作る。	非該当(d)	－
2．鉄板に生地とカット済みタコ等の具材を入れる。	非該当(h)	－
3．鉄板で具材入りの生地を加熱する。	１工程	－
4．使い捨て食器に盛り付ける。	非該当(a)	－
5．ソースをかける。	非該当(c)	－
6．カット済みネギ、かつお節をのせる。	非該当(b)	－

●１工程
●リスクリストなし
→ Ⅰ型 40L

＜焼きそば＞

調理手順	工程	リスクリスト
1．豚肉、野菜をカットする。	１工程	リスクリスト(200L)(d)
2．鉄板に麺、豚肉、野菜を入れる。	非該当(h)	－
3．具材を鉄板で炒める。	１工程	－
4．ソースをかける。	非該当(c)	－
5．使い捨て食器に盛り付ける。	非該当(a)	－

●２工程
●リスクリスト(200L)
→ Ⅲ型 200L

１日の営業において提供できる品目数について（Ⅰ型(40Ｌ)のみ）

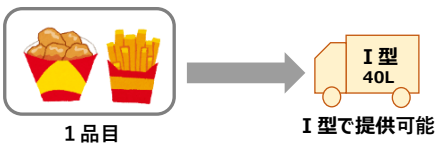
Ⅰ型(40L)の場合、１日の営業で提供できる品目数は「１品目」に制限されます。
※ Ⅱ型(80L)・Ⅲ型(200L)の場合、品目数に制限はありません。

品目の数え方

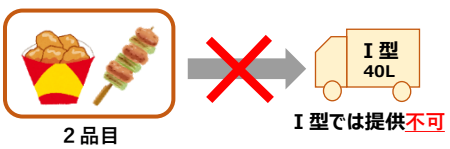
■ 車内で行う調理工程及び調理器具が概ね共通しているメニュー群を１品目と数えます。【例１】
（調理工程や調理器具が異なる場合は別品目と数えます。【例２】）

■ 下表Ⓓ「１品目未満リスト」に掲げる品目は１品目と数えず、次のルールで複数提供することが可能です。
- リストに掲げるもの以外の品目と合わせて提供する場合は２つまで提供可能【例３-(1)(2)】
- リストに掲げるもののみ提供する場合は４つまで提供可能【例３-(3)】

【例１】
冷凍から揚げ・冷凍フライドポテト（同一フライヤーで加熱調理）
➤ 調理工程や調理器具が共通のため合わせて１品目
➡ Ⅰ型で提供可能



【例２】
冷凍から揚げ・冷凍焼きとり（フライヤー・鉄板で加熱調理）
➤ 調理工程や調理器具が異なるため２品目
➡ Ⅰ型では提供不可



【例３】
(1)【例１】＋「１品目未満リスト」２品目
➡ Ⅰ型で提供可能



(2)【例１】＋「１品目未満リスト」３品目
➡ Ⅰ型では提供不可



(3)「１品目未満リスト」４品目
➡ Ⅰ型で提供可能



Ⓓ１品目未満リスト（１品目として数えない品目）

a. 市販飲料品（乳類を含む）又は酒類を小分け・調製・混合した飲料品
粉末清涼飲料を溶解したもの又は飲料を混合・希釈したものを含む（清涼飲料水全自動調理機を使用する場合を含む）。なお、氷を添加する場合は、氷雪製造業で製造された氷に限る。

b. かき氷
氷雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつをかけて提供するものに限る。

c. 小分けしたアイスクリーム類及び氷菓
市販品のアイスクリーム類及び氷菓を小分けして提供するものに限る。

d. 専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの（ディスペンサーアイスクリーム）

e. 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

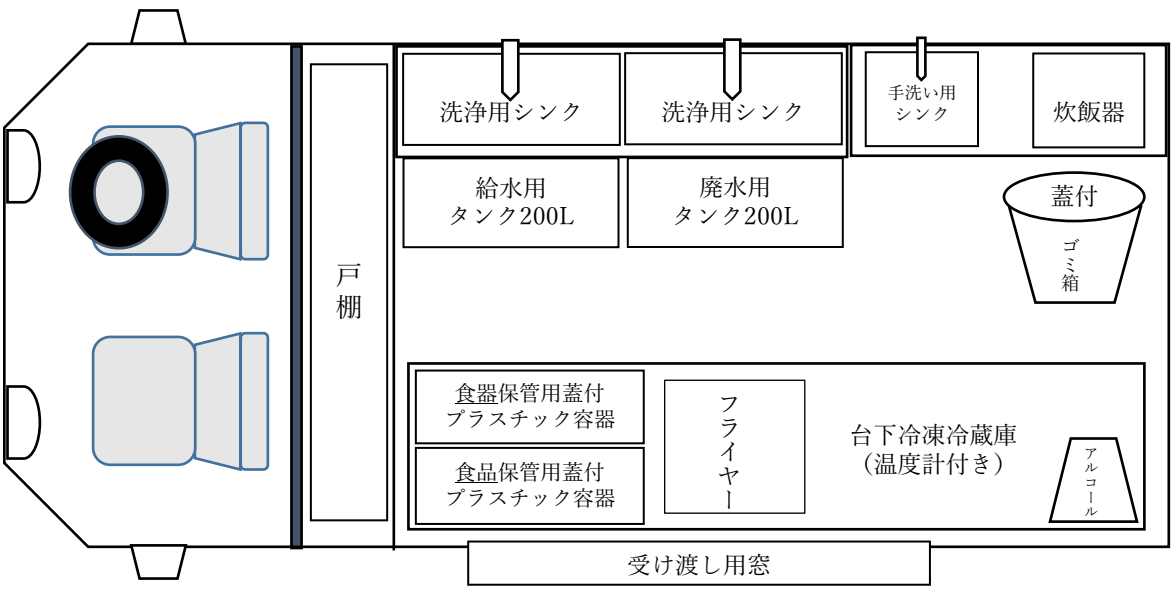
f. 盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品
常温で保存する食品であって、食品表示において賞味期限が明記されているものに限る。

施設基準について

取得される型に応じて、次の表に揚げる設備を備える必要があります。
※シンクの蛇口から水が出るか等、設備が使用可能であるかの確認も行いますので、給水タンクの水や発電機等もご持参ください。

		Ⅰ型（40L）	Ⅱ型（80L）	Ⅲ型（200L）
器具洗浄用シンク		１槽以上		
手洗い用シンク		必要 （器具の洗浄が不要な場合は、器具洗浄用シンクと兼用可能）	必要	
手洗い用シンクの水栓		手指の再汚染を防止する構造の水栓 （例：センサー式、肘で開閉できるレバー式、足踏みポンプ式） ※レバー式の場合は、肘で開閉できるか操作していただきます。  		
タンク容量	給水	４０Ｌ以上	８０Ｌ以上	２００Ｌ以上
	廃水	給水タンクの容量以上		
		※折りたたみ式タンクを使用される場合は、広げた状態で作業ができるかを確認するため、全てのタンクを広げていただきます。		
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）		
ふた付ごみ箱		必要		
消毒用アルコール		必要		
食品・器具の保管設備		密閉ケース、戸棚等（食品用・器具用で別々に必要）		
調理場の区画等		運転席その他調理施設以外と隔壁などで明確に区画され、十分な広さを有すること。 （不適切な例：作業スペースが確保できず、調理の一部を車外で行う）		
調理場の床・内壁・天井		床面・内壁・天井は、清掃・洗浄・消毒を容易に行うことができる材料・構造であること。 （ベニヤ板やカーペットは不可）		

【例：自動車の平面図（Ⅲ型）】



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
大阪府吹田市出口町１９－３
TEL ：06-6339-2226　FAX：06-6339-2058