

自動車による営業に関する取扱要領

1 目的

この要領は、「食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 55 条第 1 項の規定により許可を要する営業のうち自動車による営業」について、必要な事項を定めることにより、公衆衛生の確保を図ることを目的とする。

2 用語の定義

「自動車」とは、道路運送車両法（昭和 26 年法律第 185 号）第 2 条第 2 項に定めるものをいう。

3 対象

この要領の対象となる自動車による営業は、食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号）第 35 条に規定する営業許可業種のうち、次に掲げるものとする。

なお、対象となる自動車は、道路運送車両法に基づき自動車登録がなされているものに限る。

- (1) 飲食店営業
- (2) 魚介類販売業
- (3) 食肉処理業

4 営業施設に係る食品の取扱いについて

- (1) 飲食店営業

別紙 1 のとおりとする。

- (2) 魚介類販売業

自動車による魚介類販売業における営業品目と給水タンク・廃水タンクの容量については、鮮魚介類を処理せず丸のまま包装せずに販売する場合は約 40L、鮮魚介類を処理して加熱用として販売する場合は約 80L とする。なお、鮮魚介類を処理して生食用鮮魚介類として販売することは認められない。

5 営業許可に付ける条件の記載例

法第 55 条第 3 項の規定に基づき条件を付ける際は、必要に応じて、業種毎に具体的事項を付けること。

- (1) 飲食店営業の例

ア 給水タンク・廃水タンクが 40L の施設

- ・単一工程からなる調理であって、かつ、単一品目のみ取り扱う場合に限ります。
- ・鮮魚介類、野菜・果物（細切済みの市販品を除く。）、食鳥卵（割卵する場合に限る。）を非加熱のまま提供できません。
- ・食品及び洗浄に必要な部品を複数有する器具（飲食器及び割ぼう具を除く。）の洗浄及び使い捨て以外の食器の使用はできません。
- ・鮮魚介類の頭部除去・鱗取り・内臓除去・殻剥き、食肉の細切・加工成型及び食品の水さらし・水冷はできません。

【シンクを兼用する場合】

（上記に追加）

- ・器具の洗浄はできません。

イ 給水タンク・廃水タンクが 80L の施設

- ・ 3 工程以上からなる調理はできません。
- ・ 食品及び洗浄が必要な部品を複数有する器具（飲食器及び割ぼう具を除く。）の洗浄及び使い捨て以外の食器の使用はできません。
- ・ 鮮魚介類の頭部除去・鱗取り・内臓除去・殻剥き、食肉の細切・加工成型及び食品の水さらし・水冷はできません。

（２）魚介類販売業の例

ア 給水タンク・廃水タンクが 40L の施設

- ・ 内臓除去、細切その他の処理はできません。

イ 給水タンク・廃水タンクが 80L の施設

- ・ 刺身等生食用鮮魚介類の処理はできません。

ウ 附帯的な調理行為について

- ・ 附帯的な調理はできません。

6 営業に当たり遵守すべき事項

- （１）給水用の貯水設備は、常に飲用に適する水が供給されるよう定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- （２）１日の営業開始の都度、所定の量の水道水又は飲用に適する水を貯水設備へ給水し、営業終了後、給水・廃水用の貯水設備内の水を適切に廃棄すること。
- （３）車外で下処理（仕込み等）を行う場合にあっては、作業内容から判断される適切な許可または届出を行った施設において処理を行うこと。
- （４）対象車両が牽引車と被牽引車に分離する仕様の場合、原則切り離しての営業は認めないが、営業場所の都合で切り離しが必要な場合は、すぐに被牽引車を移動できる場所に牽引車を待機させておくこと。
- （５）営業許可済証は、営業中、求めに応じて提示できるよう常に携帯すること。

附則（令和 8 年 5 月 29 日制定）

（施行期日）

- 1 この要領は、令和 8 年 6 月 1 日から施行する。

（経過措置）

- 2 この要領の施行の際現に、食品衛生法の許可を受けて自動車による飲食店営業（以下「自動車飲食店営業」という。）を行っている者の、許可に付ける条件については、当該許可の有効期間の満了の日までの間は、なお従前の例による。

なお、「この要領の施行の際現に、食品衛生法の許可を受けて自動車飲食店営業を行っている者」には、許可満了日を令和 8 年 5 月 31 日として許可を受け、令和 8 年 6 月 1 日に更新手続により許可を受けて、引き続き自動車飲食店営業を行う者も含まれる。

- 3 前項の規定は、許可の有効期間の満了に際し、引き続き同一の営業について許可を受ける場合にあっては、当該新たな許可の有効期間の満了の日まで適用するものとする。

（要領の廃止）

- 4 「自動車及び露店に係る食品衛生法上の営業許可にあたり附与する条件に関する取扱要領」（令和 3 年 6 月 1 日施行）は、令和 8 年 5 月 31 日をもって廃止する。

別紙 1

自動車による飲食店営業に係る食品の取扱い

第 1 営業の種類

1 営業の種類判定

(1) 営業の種類に応じた営業内容及び給水・廃水タンクの容量

省令別表第 20 一に規定する営業の種類に応じた営業内容及び給水・廃水タンクの容量については、次の表のとおりとする。なお、品目の数え方は 2、工程の数え方は 3 のとおりとする。

営業の種類	営業内容（いずれかに該当）	給水・廃水タンクの容量
比較的大量の水を要する営業	① 3 工程以上からなる調理を行う ② 通常の食器を使用する ③ リスクリスト 200L（4（1））に該当	約 200L
比較的大量の水を要しない営業	① 2 工程からなる調理を行う ② 複数品目を取り扱う ③ リスクリスト 80L（4（2））に該当	約 80L
簡易な営業	単一の工程からなる調理であって、かつ、単一品目のみ取り扱う	約 40L

(2) 給水・廃水タンクの容量判定

次の表に掲げる要件を上段から順にあてはめることにより判定するものとする。

	要件	該当する場合	該当しない場合
①	調理の工程が 3 工程以上	約 200 L	②を判定
②	リスクリスト 200 L（4（1））に該当	約 200 L	③を判定
③	調理の工程が 1 工程かつ単一品目のみ取り扱う	④を判定	約 80 L
④	リスクリスト 80 L（4（2））に該当	約 80 L	約 40 L

2 品目の数え方

(1) 品目の数え方

1 日の営業において、車内で行う調理の工程及び調理器具が概ね共通している最終提供品群を 1 品目とする。ただし、同じ最終提供品群であっても、調理の工程や調理器具が異なる場合は別品目と数える。

また、(2)に掲げるものについては 1 品目未満（他品目と合わせて 1 品目）として扱うが、1 日の営業において 1 品目未満として扱うことができるのは、(2)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、(2)に掲げるもののみ提供する場合は 3 つまでとする。

(2) 1 品目未満リスト

- ① 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若しくは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。

② 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。

③ 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。

④ 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）

⑤ 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

⑥ 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。

3 工程の数え方

(1) 工程の数え方

調理の工程とは、車内で行われる調理の一連の手順（その場で客に飲食させるか、又は、短期間のうちに消費されることを前提として、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、又は調味を加えたりなどして飲食に最も適するように食品を加工成形する一連の手順をいう。以下同じ。）のうち、食品衛生上の危害の発生を防止するに当たり主要なものをいう。

給水・廃水タンクの容量の判定（1(2)）においては、1日の営業における提供品目ごとの調理の工程を数え、最も工程数の多い提供品目の工程数により判定を行う。

なお、食材を炒めた後に煮る等、同一の調理器具を使用する加熱調理の工程が連続する場合は、一連の加熱調理の工程について工程数にかかわらず1工程とみなす。

また、調理の一連の手順のうち、(2)に掲げるものは、調理の工程に該当しない。

(2) 工程非該当リスト

① 盛り付ける

調理の一連の手順のうち、最終の手順として、提供用の容器等に最終提供品をのせる、盛り付ける又は注ぐものをいう。

ただし、容器上で食品を組み合わせ最終提供品として作り上げる場合であって、組み合わせる食品に生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。）並びに非加熱のまま提供する野菜・果物及び食鳥卵を含む場合は調理の工程に該当する。

② 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける

最終提供品に少量添える香味野菜や香辛料及び最終提供品の飾りや味付けのために上にのせるものをいう。ただし、香味野菜等の処理に洗浄を要する調理器具を使用する場合は除く。

③ 調味料（塩、砂糖、ソース等）又は粉類をかける

④ 市販品の調味料（塩、砂糖、ソース等）及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う調味料又は粉類のいずれかのみを用いる場合を含む。

⑤ 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。

⑥ お湯を注ぐ

コーヒーの抽出を含む。

⑦ 食品を加温する

チョコレートを湯煎で溶かす、レトルト食品や調製済みのスープを温める等をいう。

⑧ 具材を入れる

調理の一連の手順の中で、具材を生地等の中に投入・混ぜ込む又は生地の上にのせるなどするもののうち、加熱調理を行うものをいう。（具材の例：たい焼きの餡、たこ焼きのたこ、カレーの具材、味噌汁の具材等）

⑨ 開封する

⑩ 器具に食品を投入する

⑪ 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する

個包装された市販品を機器で押し出す場合（ディスペンサーアイスクリーム）及び殺菌済み原料を使用して加熱殺菌機能付きフリーザーによりソフトクリームを調理する場合に限る。

⑫ 加熱した食品の粗熱を取る

4 リスクリスト

(1) リスクリスト 200L

車内で行う調理の工程又は提供する食品の中に、以下に該当する工程又は食品が含まれる場合は、比較的大量の水を要することから、その工程の数にかかわらず給水・廃水タンクの容量は約 200L とする。

① 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する

② 食品を洗浄する

車内で調理の工程として行うものをいい、炊飯のため車内で行う洗米を含む。

なお、一時的又は緊急的な洗浄については、全ての営業の種類において実施することができる。

③ 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う

④ 加熱前の食肉をカット、加工成形する

⑤ 食品の水さらし、水冷する

茹でた麺を流水で締める等、水を使った冷却を行うものをいう。

⑥ 洗浄が必要な部品を複数有する器具（飲食器及び割ぼう具を除く。）を洗浄する

なお、一時的又は緊急的な洗浄については、全ての営業の種類において実施することができる。

(2) リスクリスト 80L

車内で行う調理の工程又は提供する食品の中に、以下に該当する工程又は食品が含まれる場合は、比較的大量の水を要しないものの、一定の水量を要し、簡易な営業であるとはいえないことから、その工程の数にかかわらず給水・廃水タンクの容量は約 80L とする。

① 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

カット済みの市販品又は適切な許可・届出が行われた施設においてカットが行われたものを、そのまま盛り付ける又は他食品と組み合わせ最終提供品を加工成形する場合を含む。

② 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

洗浄、皮むき、カット等の必要な処理が行われた状態で販売されている市販品又は適切な許可・届出が行われた施設において洗浄、皮むき、カット等の必要な処理が行われたものを、そのまま盛り付ける又は他食品と組み合わせ最終提供品を加工成形する場合を除く。

③ 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する