

自動車営業(キッチンカー)許可申請のご案内

- **許可を取るまでの流れ** 奈良市内での営業には、奈良市保健所で取得した許可が必要です。

① 事前相談	・ 食品衛生責任者の資格を取得、申請関係書類の準備 など ・ 厚生労働省の「食品衛生申請等システム」を使ったオンライン申請のご利用を希望される方は、事前に保健所までお問合せください。
② 書類申請 ③ 施設(車両)検査	・ 書類審査と同日に施設検査を実施します。 申請時は営業予定の車両をお持ち込みください。 ・ 施設基準に合致しなければ、当日は許可を受けられず、改善後に再検査となります。
④ 許可証交付	・ 施設基準に適合していることを確認した日が営業許可開始日となります。 ・ 営業許可証は、原則、許可日から約1ヵ月経ってからの窓口交付ですが、郵送をご希望の方はレターパックをお持ち込みください。 ・ 奈良市内で営業する際は、必ず営業許可証を営業車内で掲示してください。

● 申請に必要な書類

提出書類	提示書類（窓口で確認後、返却します）
営業許可申請書	（法人のみ）6ヵ月以内に発行された登記事項証明書
営業車内の平面図	食品衛生責任者の資格を証明するもの
営業の概要（業務計画）	下処理する施設の営業許可証
車検証の写し	
水道水以外を使用する場合は水質検査結果	

➤ **食品衛生責任者になるには、一定の資格・要件が必要です。**

- ①調理師、製菓衛生師、栄養士等の資格をお持ちの方
- ②食品衛生管理者等の資格要件を満たす方
- ③食品衛生責任者養成講習会を受講した方

➤ **使用水について**

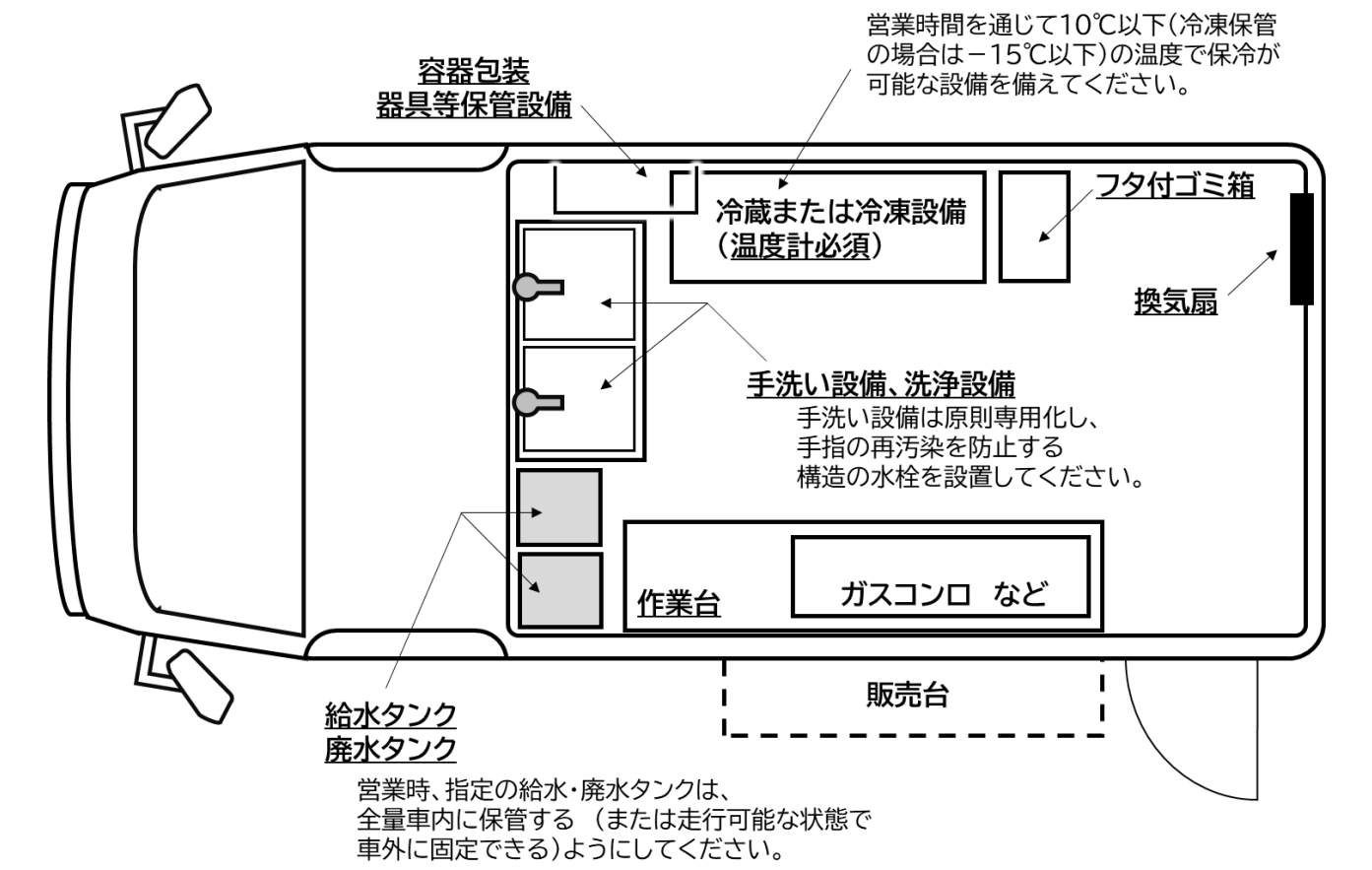
水道水以外の水（井戸水など）を使用する場合は、飲用に適する水であることを事前に水質検査し、その検査結果を準備する必要があります。

営業にあたっては以下の事項を遵守してください。

- 許可車両が牽引される車である場合、牽引と被牽引車を切り離れた営業は原則認められません。
営業場所の都合で切り離しが必要な場合は、必要時にすぐ車両を移動できるよう牽引車を営業場所で待機させてください。
- 営業場所として道路を不正に使用することがないように十分に確認した上で営業してください。
また排煙、臭気、騒音、廃水等など営業地周辺の環境規制に配慮し、その他において問題が生じることがないように関係する他法令についてもご注意ください。

● 施設基準

令和 7 年 6 月 1 日から「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」に沿った施設基準が適用されます。（適用範囲は滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県、徳島県の県、政令市及び中核市です。）



● 魚介類販売や食肉処理を行う場合

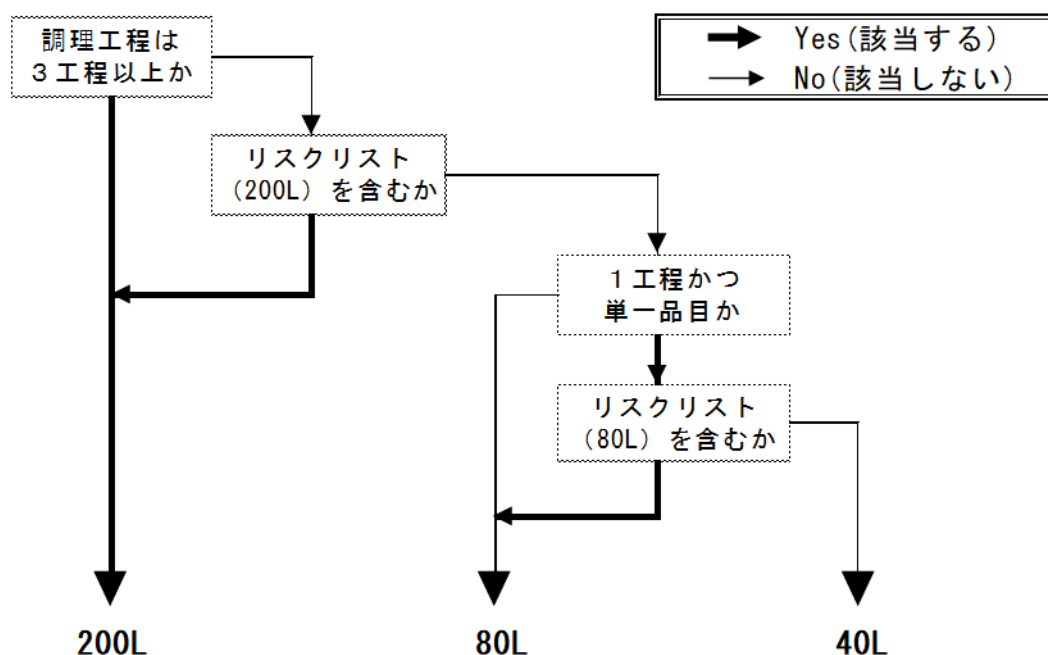
自動車魚介類販売業	
● 処理を伴わない非包装の魚介類を販売する	約 40 L
● 大量の水を使わずに、鮮魚介類の簡易な処理（頭部除去、3 枚おろし等）や生食用鮮魚介類の調製を伴う販売する	約 80 L
● 附带的に魚介類を茹でる、焼く、米飯を組み合わせる等の調理を行う	
● 2 工程程度の簡易な調理に留まり、使い捨て食器を使用する	
● 大量の水を使って複数の工程からなる調理を行う	約 200 L
● 通常の食器を使用する	
自動車食肉処理業	
● 野生鳥獣の生体又はとたい及び食肉の処理を行う	約 100 L ※鹿、いのししを 処理する場合の 成獣 1 頭当たり

問い合わせ先

奈良市保健所 保健衛生課 食品衛生係

奈良市三条本町 13-1 Tel 0742-93-8395 ※かけ間違いにご注意ください。

● 飲食店営業の種類



◇ 1品目未満として扱う品目

- 市販の飲料品、乳類、酒類を小分け、調製、混合した**飲料品**
※以下の行為も含まれます
 - 全自動調理器やビールサーバーでの調製および小分け
 - 市販の粉末清涼飲料を溶かす
- 冰雪製造業許可施設で製造された氷を削り市販の氷みつや練乳をかけた**かき氷**
- 市販品を小分けして提供する**アイスクリーム類や氷菓**
- 個包装の市販品をディスペンサー式（ワンショット式）機器で押し出して容器に抽出した**アイスクリーム類**
- 加熱殺菌機能付フリーザーと殺菌済み原料を使用して調理する**ソフトクリーム**
- 常温保存できる市販の食品を盛り付けて提供する**食品**

◇ 品目の数え方例

- 唐揚げ + a + b
⇒ 1品目
- 唐揚げ + a + b + c
⇒ 2品目
- 唐揚げ + a + b + c + d
⇒ 3品目
- a + b + c + d
⇒ 1品目
- a + b + c + d + e
⇒ 2品目

※上記にトッピングをする場合、また使用する食材が市販品ではなく自家製の飲料（シロップ）、氷みつ、果実ソース、アイスクリーム類（氷菓）を使用する場合は1品目として数えます。

※かき氷に使用する氷が、冰雪製造業許可施設で製造された氷でない場合、冷凍果実や果実氷である場合は1品目として数えます。

《調理工程》

I 1工程と数える例	
1	焼く（焼成する）
2	揚げる
3	蒸す（炊飯する）
4	茹でる
5	煮込む
6	コーヒー豆を挽く
7	調味料を米飯等と混ぜる
8	調理器具で香味野菜等を切る、おろす等してトッピングする
9	食品に調味料等を揉みこむ、調味液に漬け込む
10	手や器具を使って粉類を食品全体にまぶす
11	加熱調理しない生地や衣の調製を行う
12	粉類を練ってパン生地などをこねる
13	生地を <u>加温以外の方法</u> で発酵する
14	生地を成形する
15	バター液につける
16	食品を餡やソースにからめる
17	ゆで卵の殻をむく
18	具材をのせる
19	成形する（巻く、握る）
20	混合等の目的で、 <u>提供容器と別の容器に飲料を注ぐ</u>

II 調理工程に数えない手順リスト	
a	<u>最終工程</u> で食品を組み合わせる、 <u>提供容器</u> に盛り付ける、注ぐ（氷の投入を含む）
b	薬味やトッピングを少量のせる、ふりかける ※ペッパーミル使用可
c	食品に直接手を触れずに調味料または粉類をかける ※飾り付け目的は除く
d	市販調味料および粉類を使い、調味料や粉類を調製・混合する
e	粉類に水や卵、調味料を加え加熱調理前提の生地または衣の調製を行う
f	お湯を注ぐ（コーヒーの抽出含む）
g	食品を加温・解凍する（チョコレート湯煎で溶かす、冷凍食品を解凍するなど）
h	調理の一連の手順の中で最終加熱する生地等に具材を投入、混ぜ込む、のせる
i	食品を開封する
j	器具に食品を投入する
k	ディスペンサー式またはワンショット式機器でアイスクリーム類を抽出する 殺菌済み原料を使用かつ殺菌機能付きフリーザーでソフトクリームを調理する
l	加熱した食品の粗熱を取る

III リスクリスト（200L）	
a	使い捨て（ワンウェイ）ではない、通常の食器を使う
b	食品の洗浄を行う（洗米含む）
c	鮮魚介類の頭部除去、ウロコ取り、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（串打ち含む）
e	水を使って食品を冷やす。 ※食品に水を直接あてて流水解凍する場合を含む ※氷だけで冷却するものは除く
f	分解すると洗浄を要する部品が複数ある器具（ミキサー等）を車内洗浄する

IV リスクリスト（80L）	
a	生食用鮮魚介類（冷凍含む）を加熱せずに提供する。車内でカットする・しないは考慮しない（生食用のカキや鯨肉を含むが、イクラ等は含まない）
b	車内で野菜・果物をカット等（皮をむく、串打ち含む）して、加熱せずに提供する
c	車内で割卵した生の食鳥卵を、加熱せずに提供する

《例》

