

大津市内で自動車営業(キッチンカー)を始められる方へ

自動車(二輪自動車を除く)の車内で飲食物を調理等し、反復継続的に不特定多数の方に飲食物等を提供しようとする場合は、許可申請を行い、営業許可を取得する必要があります。

なお、大津市内で自動車営業を行おうとする場合は、**大津市保健所の営業許可を取得する必要があります**、滋賀県内の大津市以外の保健所や他府県内の保健所の営業許可では行えませんので、ご注意ください。

また、大津市保健所では、自動車の検査場所を確保するため、

申請をしようとする**1週間以上前に事前予約が必要**となります。



●許可手続きの流れ

事前予約 → 自動車の施設検査(設備確認) → 許可申請の受付 → 許可処理 → 許可証の交付

- 施設検査時には、検査に必要な手洗いシンク、洗浄用シンク、給水・排水タンク、冷蔵設備、換気設備等の設備を車内に設置する必要がありますが、**1つでも不備があれば、許可を取得することはできません**。また、**動作確認のため、発電機等もご持参ください**。
- なお、施設基準の詳細は、別リーフレット「食品関係の自動車営業(飲食店営業、魚介類販売業)」についてご確認ください。
- 許可証は、申請から概ね3～5営業日後の交付となり、原則、窓口での受け取りとなりますが、**申請時にレターパック等をお渡していただければ、許可証を郵送することも可能です**。

●申請時に必要なもの

- 営業許可申請書
- 車内の構造及び設備配置状況がわかる平面図
- 申請手数料(現金、飲食店営業の場合 16,800 円)
- 食品衛生責任者の資格を証する書類(写しでも可)
- 車検証(写しでも可)
- 仕込み場所がある場合、仕込み場所の許可証(写しでも可)



※次のとおり、HACCPに沿った衛生管理が義務化されたことにより、**衛生管理計画書も併せてご持参**いただくようお願いいたします。

●HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法が改正され、令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。これにより、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する必要があります。

■HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは

比較的取り組みやすい基準です。**各業界団体が作成した手引書※を参考にし、衛生管理計画書を作成**した上で、衛生管理を行い、記録の作成や保存等を行うものです。手引書は厚生労働省ホームページに掲載されており、「衛生管理 手引書」で検索してください。



分類		飲食店営業の主な施設基準概要等		
構造	調理施設の 区画等	運転席や自家発電装置、バッテリー等その他調理施設外と隔壁などで明確に区画され、人がみだりに行き来できない構造であること。		
	床面、内壁及 び天井	床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄、消毒を容易に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。 ※布制、ビニール製などによる幌がけの施設は、認められない。		
設備等	給水タンク※ の必要容量 及び 食品の取扱い 条件等	40L以上	80L以上	200L以上
	排水タンクの 必要容量	<p>・温める、揚げる、盛り付け等の簡単な調理のみを行うこと。又は単1品目のみ取り扱うこと。</p> <p>・使い捨て容器を使用すること。</p> <p>・提供直前に加熱すること。</p> <p>(ただし、提供後すみやかに喫食され、衛生上支障がない場合は、加熱直後の味付け、加工食品のトッピング等は可能。)</p> <p>・大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行うこと。</p> <p>・調理する食品を概ね3品目程度とすること。</p> <p>・使い捨て容器を使用すること。</p>		
		<p>なし。 (通常の食器の使用が可能)</p>		
		<p>給水タンク容量以上が必要。</p>		
	手洗い設備	<p>水栓がセンサー式、レバー式等の手指の再汚染を防止できる構造の手洗い設備が1槽以上必要。</p> <p>※洗浄用シンクと別に設ける必要があり、水栓の共用も不可。</p>		
	消毒装置	手洗い用のハンドソープ等が必要。		
	洗浄用シンク	1槽以上必要。		
	冷蔵設備	<p>温度計が設置された機械式冷蔵庫又はクーラーボックスが必要。</p> <p>※クーラーボックスについては、仕込み場所等を出発し営業終了時まで10℃以下に保存できる場合のみ認められる。</p> <p>ただし、以下に例示する場合にあっては、機械式冷蔵庫の設置が必要となる。 《機械式冷蔵庫が必要となる場合》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・仕込み場所で洗浄、カットした野菜や果実を使用して加熱せずに提供する場合 ・調理済み食品及び生食用鮮魚介類を使用して加熱せずに提供する場合 		
	ごみ箱	蓋つきのごみ箱が必要。		
	保管設備	原材料及び器具等の保管設備として、蓋付きケース、戸棚等が必要。		
	照明設備	作業等を行うのに必要な照度を確保できる照明設備が必要。		
	換気設備	換気を十分に行うことができる換気扇等が必要。		
<p>■加熱せずに取り扱える食品等の例(各給水タンク必要容量共通)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市販の氷を削氷したかき氷の提供 ・ディシャー式での市販のアイスクリームの提供 ・市販のソフトクリームミックスを使用し、機械に充填・製造したソフトクリームの提供 ・既製品の清涼飲料水等を混合したドリンク類の提供 				

※給水タンクは、飲料水用として製造されたものである必要があり、灯油用タンク等では認められません。

※提供を考えているメニューが、取扱可能なものか不明な場合は、事前に保健所まで相談してください。