

飲食店営業（自動車）の許可申請について

R7(2025).10～

1 営業許可の申請手続

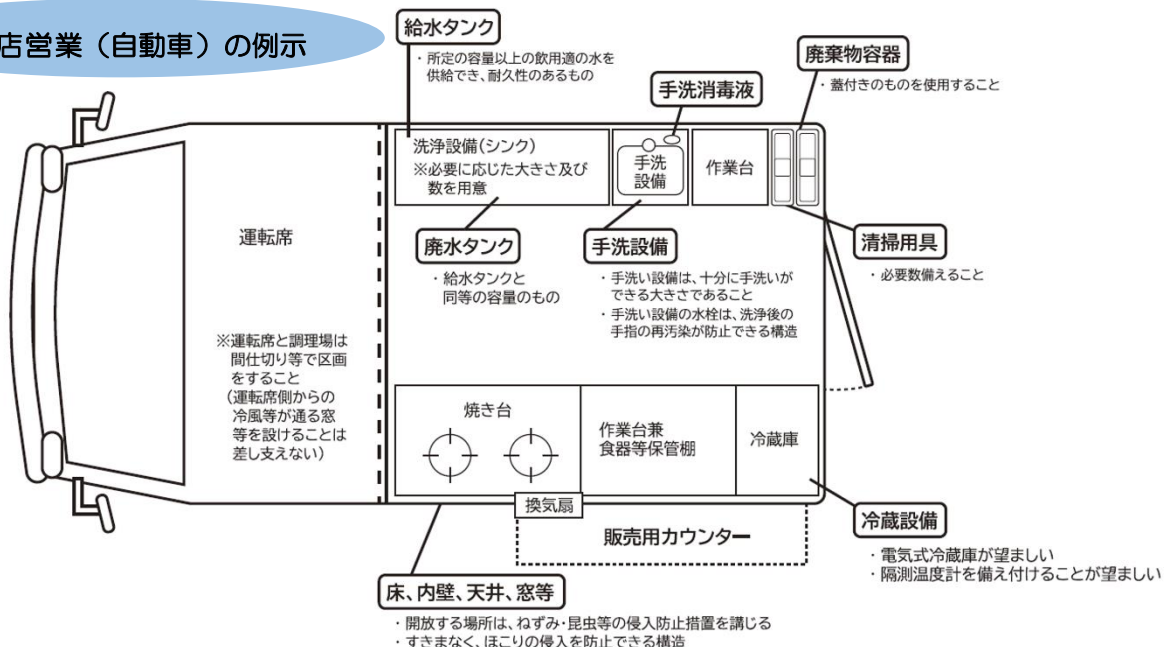
栃木県内で営業を行うには、営業自動車を通常保管する場所又は主な出店場所を管轄する保健所長に営業許可申請を行い、営業許可を受けることが必要です。

2 飲食店営業（自動車）施設設備の概要

自動車において調理をする営業の場合、営業自動車は以下の基準等に合致しなければなりません。

- ・屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を実施するために必要な構造等であり、食品等の取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- ・作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がなされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。
- ・じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防ぎ、ねずみ及び昆虫の侵入を防止できること。
- ・食品等を取り扱う作業をする真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止するため換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
- ・床面、内壁及び天井は清掃等を容易にすることが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。
- ・照明設備は、作業等を十分することができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
- ・従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- ・食品等を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて設けること。
- ・必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
- ・原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染防止可能な状態で保管することができる設備があること。また、洗浄剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
- ・ごみ容器は、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
- ・食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
- ・作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。また、食品に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
- ・作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備えること。

飲食店営業（自動車）の例示



3 申請に必要な書類等

- ・営業許可申請書
- ・営業自動車の構造及び設備を示す図面
- ・申請手数料 16,000円

4 持参する書類

- ・食品衛生責任者の資格を証する書類（調理師免許証等）の原本又は写し
- ・法人が申請する場合：登記事項証明書の原本又は写し
- ・仕込み場所が許可施設である場合は、許可指令書（許可証）の写し
- ・車検証（自動車登録番号を照合します）

5 許可の条件

◎営業許可の有効期限は5年です。

有効期限以降、引き続き営業を行う場合は継続の手続きが必要となります。

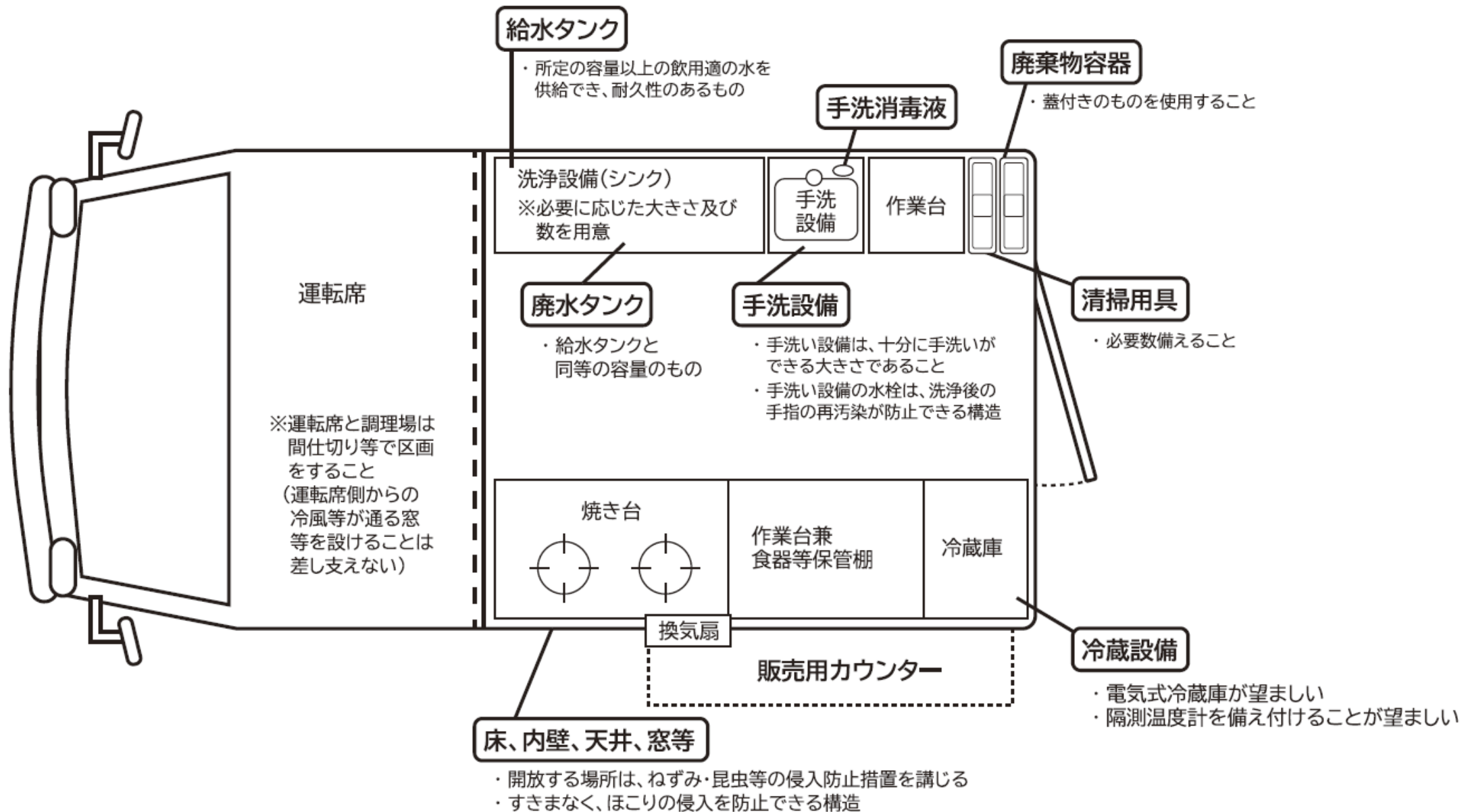
6 取扱可能食品等

- ・主な下処理は仕込み場所で行い、車中においては、加熱処理等簡単な操作に限ること。
- ・取り扱う食品の種類と数は、衛生的な取扱いに支障がない範囲とすること。

営業の概要	給水・排水 タンク	内容	例
簡易な営業	約 40L	・簡易な調理（温める、揚げる、盛り付ける等）のみを行う又は単一品目のみ取り扱う。 ・使い捨て容器を使用する。	既製品又は仕込場所等で下処理された食材等を用いて簡易な工程のみで調理が完結するもの。
比較的 大量の水を 要しない営業	約 80L	・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又は複数品目を取り扱う。 ・使い捨て容器を使用する。	食材の洗浄消毒を要し、水さらし等の調理工程があるもの。
比較的 大量の水を 要する営業	約 120L	・大量の水を要する調理を行う。 ・複数の工程からなる調理を行う。 ・通常の食器を使用する。	調理器具等の洗浄が必要な複雑な調理を行うもの。

【飲食店営業（自動車）で取り扱いができる食品の例示】

分類	取扱食品
煮物類	おでん、煮込み、豚汁
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き
焼き物類	いか焼き、焼きとり、フランクフルト、芋串
蒸物類	じゃがバター、シュウマイ
焼きそば類	焼きそば、焼きうどん
麺類	ラーメン、うどん、そば
揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト、コロッケ、いもフライ
ドッグ類	ホットドッグ、ホットサンド
菓子類	たい焼き、ドーナツ、クレープ
米飯類	カレーライス、牛丼
喫茶類	ところてん、甘酒、かき氷
飲料類	清涼飲料水、酒



栃木県自動車による飲食店営業指導要領

(目的)

第1条 この要領は、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする営業について許可する場合の取扱いを定めることにより、食品に起因する衛生上の危害発生の防止に資することを目的とする。

(定義)

第2条 飲食店営業（自動車）とは、自動車に施設を設けて食品を調理し、不特定又は多数の者に提供する飲食店営業をいう。

(許可申請)

第3条 飲食店営業（自動車）の営業許可申請書は、営業自動車を通常保管する場所又は主な営業区域を管轄する保健所を提出先とする。

2 営業許可申請書の備考欄に、審査に当たり必要な事項等（予定している取扱食品、営業自動車の保管場所、仕込場所等）を記載させること。

3 営業許可申請又は実地検査時に、営業自動車の車検証を確認するよう努めること。

(許可条件)

第4条 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第20第1号に規定する貯水設備（以下「給水・廃水タンク」という。）の容量の基準に応じ、飲食店営業（自動車）において実施可能な営業内容の目安を下表のとおり示すが、営業許可申請者の業務計画をよく聴取し、業務実態に沿った容量の給水・廃水タンクを整備させること。

2 飲食店営業（自動車）を許可する場合、給水・廃水タンクの容量に応じて、許可指令書の余白部分に許可の条件として、「簡易な自動車営業」、「比較的大量の水を要しない自動車営業」又は「比較的大量の水を要する自動車営業」に加え、給水・廃水タンクの容量及び取扱食品（〇〇類等）を記載すること。

また、営業が可能な区域については、宇都宮市を含む「栃木県内一円」とすること。

なお、飲食店営業（自動車）において取り扱いができる食品については、別表の例示を参考にすること。

3 下表に示す「簡易な営業」のうち、同一営業日に取り扱う食品を原則として営業施設において加熱調理を行うもの3品目以内に限定する営業であって、調理に当たり営業施設において器具の洗浄を要しない場合については、食品衛生法施行条例（令和3年栃木県条例第4号）第3条第2項の規定に基づき、給水・廃水タンクの容量の基準を約20リットルに緩和して適用するとともに、水栓が洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であることを要さないこととして差し支えない。

なお、取扱食品が3品目を超える場合には、取扱食品に加え「同一営業日に取り扱うことができる食品はそのうち3品目までとする」等と記載すること。

実施可能な営業の内容	給水・廃水 タンクの容量
【簡易な営業】 (1) 簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行う 又は単一品目のみ取り扱う。 (2) 使い捨て食器を使用する。 例：既製品、仕込場所で下処理された食材等を用いて簡易な 工程のみで調理が完結するもの。	約40リットル
【比較的大量の水を要しない営業】 (1) 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 又は複数品目を取り扱う。 (2) 使い捨て食器を使用する。 例：食材の洗浄消毒を要し、水さらし等の調理工程があるもの。	約80リットル

【比較的大量の水を要する営業】 (1) 大量の水を要する調理を行う。 (2) 複数の工程からなる調理を行う。 (3) 通常の食器を使用する。 例：調理器具等の洗浄が必要な複雑な調理を行うもの。	約 200 リットル
---	------------

(監視指導等)

第 5 条 飲食店営業（自動車）の営業施設で行う食品の調理のための下処理加工等の仕込行為は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）に基づく営業許可施設等の衛生を十分確保できる適切な仕込場所で行うよう指導すること。

なお、仕込場所が法に基づく営業許可施設以外の場合には、仕込行為は食材の下処理までとするよう指導すること。

2 飲食店営業（自動車）の営業中は許可指令書を携帯し、食品衛生監視員から求められた場合には、速やかに提示するよう指導すること。

3 営業区域が広域にわたるため、保健所間の連絡を密にし、現に営業している区域を管轄する保健所の食品衛生監視員が必要に応じて飲食店営業（自動車）施設に対する立入検査等を行うものとする。

(その他)

第 6 条 この要領に定めるもののほか、この要領の適用に関し必要な事項は、別に定める。

附 則

この要領は、令和 6（2024）年 6 月 1 日から適用する。

別表 飲食店営業（自動車）で取り扱いができる食品の例示

分類	取扱食品
煮物類	おでん、煮込み、豚汁
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き
焼き物類	いか焼き、焼きとり、フランクフルト、芋串
蒸物類	じゃがバター、シュウマイ
焼きそば類	焼きそば、焼きうどん
麺類	ラーメン、うどん、そば
揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト、コロッケ、いもフライ
ドッグ類	ホットドッグ、ホットサンド
菓子類	たい焼き、ドーナツ、クレープ
米飯類	カレーライス、牛丼
喫茶類	ところてん、甘酒、かき氷
飲料類	清涼飲料水、酒