

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

令和 7 年 3 月 1 日
関西広域連合本部事務局

構成

1. 策定方針
2. 自動車の種類
3. 営業の種類
 - (1) 営業の種類の判定
 - (2) 品目の数え方
 - (3) 調理の工程
 - (4) リスクリスト
4. 施設基準
 - (1) 再汚染防止構造の水栓
 - (2) 流水式手洗い設備及び食品等洗浄設備
 - (3) 冷蔵又は冷凍設備
5. 営業に当たり遵守すべき事項
6. 指針の運用日

1 策定方針

「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」（以下「指針」という。）は、次に掲げる方針に基づき策定する。

策定方針

【原則①】食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。）別表第19及び第20に規定されている事項（参酌基準）については、当該規定どおりの取扱いとする。

【原則②】「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について」（令和元年12月27日生食発1227第2号厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知。）に規定されている事項（技術的助言）については、その基本的な枠組みを基に、食品衛生上の危害の発生防止の観点を加味した取扱いとする。

【例 外】原則①にかかわらず、簡易な営業にあつては、単一の工程からなる調理であつて、かつ、単一品目のみ取り扱うというその特性を踏まえ、食品衛生上の危害の発生防止の観点と小規模零細な許可営業者の事業継続の観点を比較衡量し、省令規定事項のうち、別表19、三 ち及びレについては4（2）の取扱いとする。

2 自動車の種類

省令別表第20、一に規定する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項に規定する「自動車」とする。

3 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、次表のとおり取り扱う。

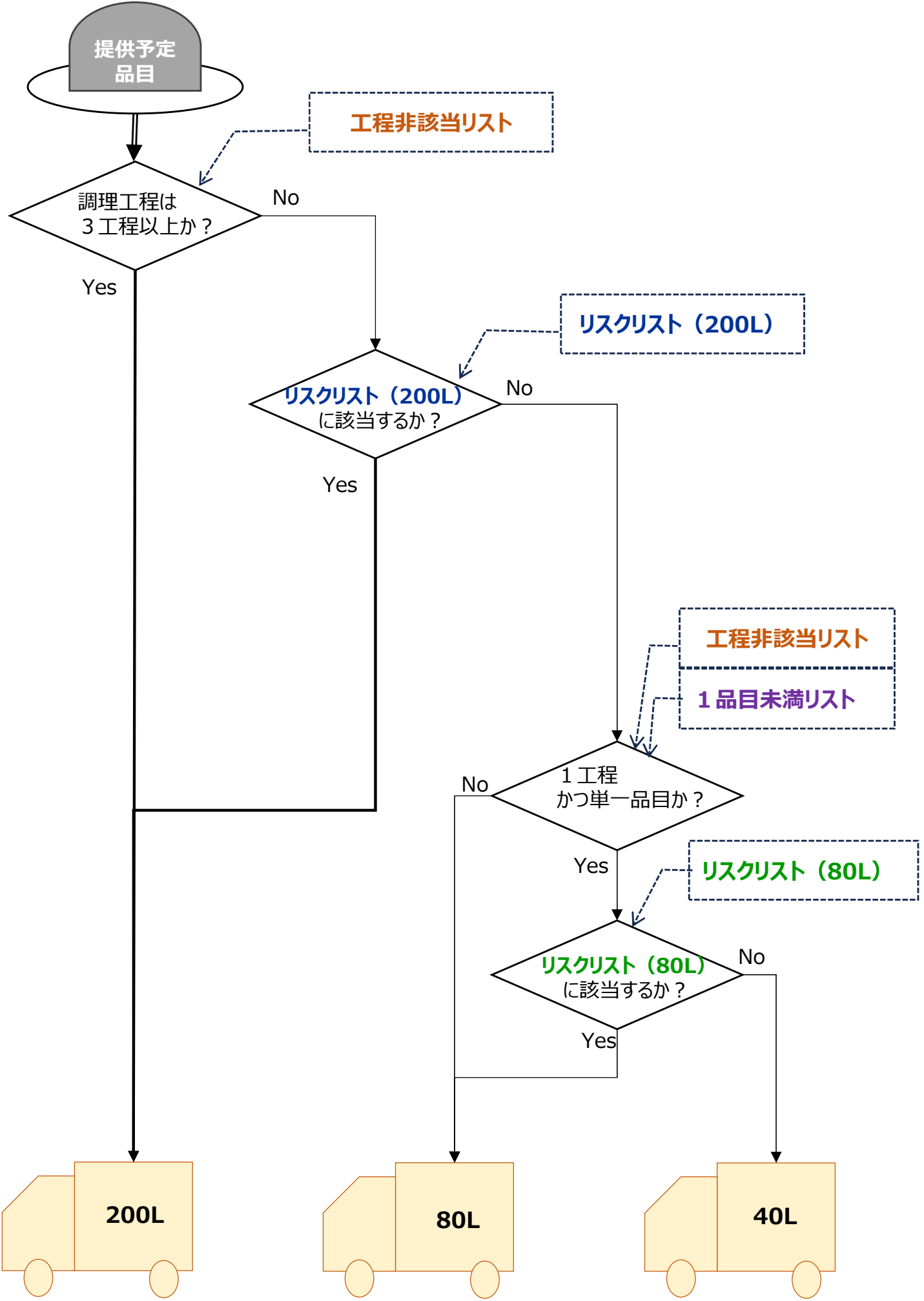
営業の種類	営業内容（いずれかに該当）	給水・廃水タンク容量
比較的大量の水を要する営業	・ 3 工程以上からなる調理を行う。 ・ 通常の食器を使用する。	200L
比較的大量の水を要しない営業	・ 2 工程からなる調理を行う。 ・ 複数品目を取り扱う。	80L
簡易な営業	・ 単一の工程からなる調理であって、かつ、単一品目のみ取り扱う。	40L

② 給水・廃水タンクの容量の判定

次表に掲げる要件を順に当てはめることにより行う。

番号	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	200L	②を判定
②	リスクリスト（200L）に該当する	200L	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	80L
④	リスクリスト（80L）に該当する	80L	40L

給水・廃水タンク必要容量判定分岐図



3 営業の種類

(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品目未満として取り扱う品目）

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。

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。

3 営業の種類

(3) 調理の工程

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（調理の一連の手順のうち、調理の工程に該当しないもの）

a. 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。

b. 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。

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（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。

3 営業の種類

(3) 調理の工程

② 工程非該当リスト（調理の一連の手順のうち、調理の工程に該当しないもの）

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

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。

h. 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）

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

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。

l. 加熱した食品の粗熱を取る

3 営業の種類

(4) リスクリスト

次に掲げるリスクリストに該当する場合の給水・廃水タンクの容量は、調理の工程の数にかかわらず、各リスクリストにおいて指定する容量とする。

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「200L」とする。

a. 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する

b. 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。

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

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。

f. 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。

3 営業の種類

(4) リスクリスト

次に掲げるリスクリストに該当する場合の給水・廃水タンクの容量は、調理の工程の数にかかわらず、各リスクリストにおいて指定する容量とする。

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「80L」とする。

a. 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。

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

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。

c. 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する

4 施設基準

省令別表第19、別表第20及び次に掲げる(1)～(4)のとおりとする。

(1) 再汚染防止構造の水栓（省令別表第19 三 チ）

再汚染防止構造の水栓設置は必須とし、代替措置は認めない。

(2) 流水式手洗い設備及び食品等洗浄設備（省令別表第19 三 チ、三 レ）

給水・廃水タンク容量	取扱い
200L	食品等を洗浄するための洗浄設備と、手指の洗浄消毒のための流水式手洗い設備は、それぞれ別に設置することとし、兼用することは認めない。
80L	
40L	調理の一連の手順において食品の洗浄が不要であって、食品衛生上支障がない場合は、食品等を洗浄するための洗浄設備と、手指の洗浄消毒のための流水式手洗い設備を兼用することを認める。

(3) 冷蔵又は冷凍設備（省令別表第19 三 ヌ、四 ヘ）

給水・廃水タンク容量	取扱い
200L	冷蔵又は冷凍設備においては、原材料等の保管に十分な大きさであって、営業時間を通じて10℃以下（冷凍保管が必要な原材料等においては-15℃以下）の温度で保冷可能な機能及び温度計を備えたものとする。
80L	
40L	

4 施設基準

省令別表第19、別表第20及び次に掲げる(1)～(4)のとおりとする。

(4) 廃棄物保管容器（省令別表第19 三 カ）

廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。なお、廃棄物を入れる容器にあつては、蓋又は同等の機能を備えること。

5 営業に当たり遵守すべき事項

○ 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ず、営業場所の都合で切り離しが必要な場合は、すぐに移動できる場所に牽引車を待機させておくこと。

○ 下処理（仕込み・一次処理）施設

作業内容から判断される適切な許可又は届出を行った施設において処理を行うこと。

6 指針の運用開始日

指針は、令和 7 年 6 月 1 日から、関西広域連合域内において運用を開始する。

令和 7 年 6 月 1 日以降、関西広域連合域内における自動車による飲食店営業については、本指針に沿った基準を満たしていることを確認し、許可を行うものとする。

ただし、令和 7 年 5 月 31 日までに自動車による飲食店営業許可を受けた営業者は、令和 7 年 6 月 1 日以降初めて営業許可の更新（旧法許可からの引継ぎでの新規許可申請を含む。）を行う際に限り、各許可権者が食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（令和元年厚生労働省令第 87 号）の施行の日（令和 3 年 6 月 1 日）から令和 7 年 5 月 31 日まで運用していた基準により許可を受けることができる。