

「神戸市自動車による食品営業に係る営業許可等の取扱い（案）」について

1. 趣旨

自動車による飲食店営業（いわゆるキッチンカー）を行う場合は、営業所所在地を管轄する自治体毎に、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 項の規定に基づき、許可を受ける必要があります。許可に必要な自動車の施設基準は、法第 54 条の規定により都道府県毎に定められています。また、調理が可能な食品も営業所所在地を管轄する自治体毎に定められています。

関西広域連合では、地域における行政目的の達成と様々な事業者の利便性の向上の両立を目指して広域的な様式・基準の統一に取り組んでおり、許可に必要な自動車の施設基準や自動車調理が可能な食品等を統一するため、協議を行っていました。このたび、関西広域連合の構成団体の施設基準等を統一するための指針案をとりまとめました。

事業者のメリットとしては、

- ① 当該指針案を導入した自治体間で許可を受けるために必要な設備が統一されるため、各自治体への必要な設備の確認及び自動車の設備改修が不要となります。
- ② 当該指針案に合致した設備を有する自動車では、市内での調理可能な食品の範囲が拡大します。

以上のことから、神戸市では、当該指針案に基づき、自動車による飲食店営業の許可等についての必要事項を定めることとしましたので、「神戸市自動車による食品営業に係る営業許可等の取扱い（案）」について、皆様のご意見を広く募集します。

2 概要

（1）営業許可業種

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場合（いわゆるキッチンカー）

（2）給水・廃水タンクの容量と可能な調理・作業内容

神戸市では、これまで自動車調理可能な食品は、原則として提供直前に加熱調理される食品に限っていましたが、次の（3）営業施設の基準を満たした場合、提供直前に加熱調理される食品以外にも調理が可能となります。

給水・廃水タンクの容量に応じた調理・作業内容は、次のとおりとします。

給水・廃水タンク 容量	可能な調理・作業内容（いずれかに該当）
200L	① 3 工程以上の調理を行う ② 使い捨てでない食器を使用する ③ 食品を洗浄する ④ 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う ⑤ 加熱前の食肉をカット、加工成形する ⑥ 食品の水さらし、水冷する ⑦ 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

80L	① 2工程の調理を行う ② 複数品目を取り扱う ③ 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 ④ 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 ⑤ 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する
40L	① 単一工程の調理かつ単一品目のみを取り扱う

(3) 営業施設の基準

営業施設の基準は、法第54条の規定により定められた食品衛生法基準条例（平成11年兵庫県条例第56号）第3条に規定する施設基準の他、次のとおりとします。

- ア 手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造[※]であることとします。
- ※ 再汚染が防止できる構造とは、洗浄後の手指が再度水栓に触れずに止水できる構造のもの（センサーによる自動給水栓、足踏みペダル式、肘で押すレバー式の水栓等）
- イ 単一工程の調理かつ単一品目のみを取り扱う営業において、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、手指の洗浄消毒のための手洗い設備及び器具等を洗浄するための洗浄設備を兼用することができることとします。
- ウ 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事とします。
- エ 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とします。

(4) その他

- ・本取扱いの運用が開始される前日までに、自動車による飲食店営業の許可を受けた営業者は、本取扱いの運用開始後以降初めて営業許可更新を行う際に限り、本取扱いの運用開始前の基準により更新の許可を受けることができるものとします。ただし、取扱い可能な食品も従来のものに限ります。

3 施行期日

令和7年度内（予定）