

# キッチンカーで食品を提供する方へ

鹿児島市内で自動車内に食品を調理・販売するための設備を設け営業をする場合は、鹿児島市保健所において営業許可申請し、許可を得る必要があります。

※鹿児島市外で営業をされる場合は、営業場所を所管する保健所への申請が必要です。詳しくは営業したい地域の管轄保健所までお問い合わせください。

## 許可業種・申請手数料

営業できる業種と申請手数料は下記のとおりです。

業 種	申請手数料	提 供 で き る 食 品 例
飲食店営業(自動車)	16,000円	うどん、焼きそば、たこ焼き、 コップに注いで提供するアルコール飲料
		かき氷、 コップに注いで提供するジュース
		たい焼き、ドーナツ、回転焼き
魚介類販売業(自動車)	9,600円	魚介類の調理行為(内臓の摘出を含む。)を 行っていない魚介類の販売

## 提供できる食品

提供できる食品は、原則、簡易な調理で、提供直前に加熱する食品や飲み物、かき氷等※です。

※詳細については、3ページの「移動営業許可で提供できる食品の例」をご覧ください。

なお、例示以外の食品のご提供をお考えの場合は、事前にご相談下さい。

※ご不明な点については、お早めに鹿児島市保健所(生活衛生課食品衛生係電話:099-803-6885)にお問い合わせください。

## 食品の仕込み

使用する食品の仕込みは、許可施設又は届出営業施設で行ってください。

## 申請から許可まで

### ①事前相談

下記についてご確認ください。

- ・ 提供可能な食品 ・ 業種 ・ 申請手数料 ・ 必要な施設と設備

### ②営業許可の申請

申請に必要なものは下記のとおりです。

- ・ 営業許可申請書 ・ 平面図 ・ 食品衛生責任者を証する書面 ・ 申請手数料 ・ 許可を取得する車
- ・ (法人の場合)登記簿謄本(登記事項証明書)
- ・ (井戸水等を使用する場合)水質検査成績書
- ・ 車検証とその写し

### ③調 査

保健所窓口で申請手続き後、施設基準に適合しているか調査を行います。

### ④営業許可

基準に適合している場合、営業が許可されます。

### ⑤営業開始

営業開始後は、施設や設備が基準どおり維持管理されているかを点検し、食品の取扱いに十分留意して、安全で衛生的な食品を提供するよう心がけてください。

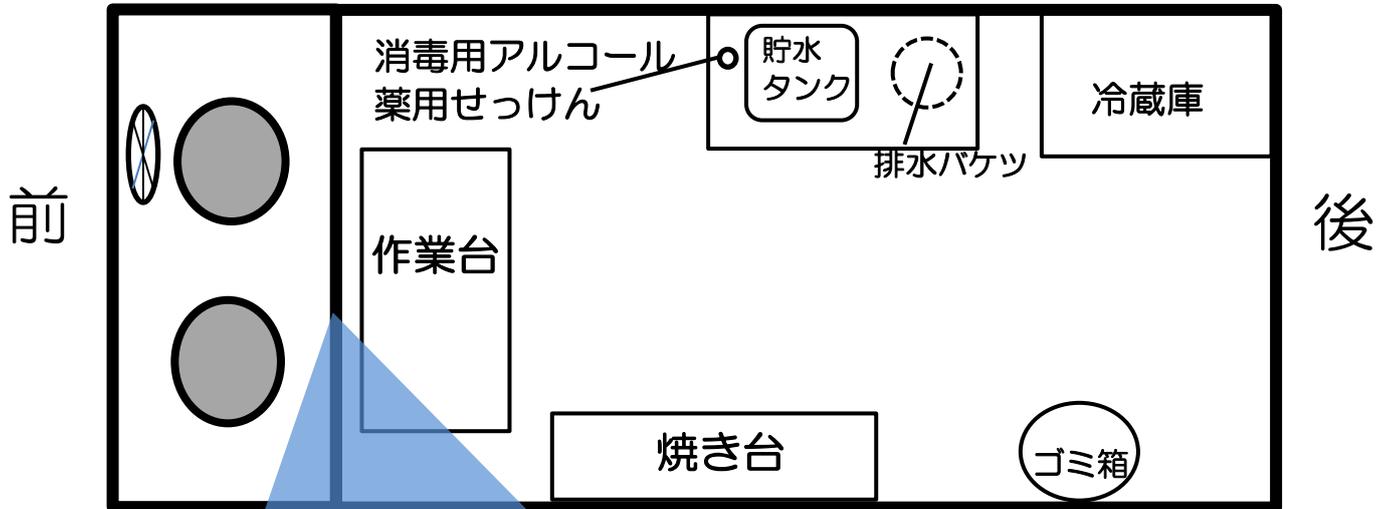
## 施設と設備（例）

食品衛生法で定める施設基準に基づき、下記に例を示します。

### 【平面図(例)】

車の進行方向

販売面以外の3方を完全に区画する必要があります。  
作業場内の床、壁及び天井は、清掃のしやすい構造としてください。



#### 運転室との区画の要件

- 強固な素材であること
  - 運転席と完全に仕切れるような壁となること
  - 床や壁、天井にしっかりと固定されていること
- 認められる材質の例：金属、厚板、コンパネなど

**重要！**

#### ※認められない区画の例

- カーテン（ビニール製や布製）：固定された構造とは認められません。
- プラスチック製段ボール、ベニヤ板：区画としては強度が不足し、固定された区画とみなすことができません。

#### 流水式手洗い設備・洗浄設備

→40L以上

手洗いの水栓部分は、手を触れず使用できる構造（レバー式、足踏み式、センサー式、プッシュ式）であること。

#### 保管設備

食材や容器包装を衛生的に保管できる設備。  
（必要に応じて、冷蔵・冷凍設備と温度計等の温度確認設備）

※保存温度の基準が定められている牛乳、生鮮食肉及び生鮮魚介類については電気式冷蔵庫を備えること。

#### 手指の消毒設備

消毒用アルコール、薬用せっけん  
使い捨てのペーパータオル等

#### 排水容器

排水を受ける専用バケツ、排水タンク等  
（使用水の容量に応じた専用のもの）

#### 照明設備

作業場の十分な明るさを確保できる設備

#### ふた付きゴミ箱

清掃しやすく、汚水・汚臭漏れのない耐水性のもの

## 移動営業許可で提供できる食品の例

あくまでも例示です。提供の可否については調理工程によって個別の判断になりますのでご注意ください。  
 ※ご不明な点については、お早めに鹿兒島市保健所(生活衛生課食品衛生係電話:099-803-6885)にお問い合わせください。

●**飲食店営業**：簡易な調理工程により提供でき、供食前に十分に加熱された食品又は酒類等の提供

分類	留意事項
<b>めん類</b> (うどん、そば、ラーメンなど)	① 原則、直前加熱したものを提供すること。(そうめん、冷麺は不可) ② トッピングできる食品は、原則として既製品(生鮮品は除く)のみ、生の野菜等を使用する場合は、殺菌等を行ったもの(※1参照)を使用すること。 ③ 麺は、麺類製造業で製造されたものを使用すること。
<b>ごはん類</b> (カレーライス、牛丼など)	① ご飯は、車内で炊飯又は仕込み場所(※2参照)で炊飯したものを車内で電気式機器で保温し、使用すること。 ② 具材は、直前加熱したものを提供すること。 ③ 具材は当日仕込み場所で仕込み、調理したものに限る。
<b>バーガー類</b> (ホットドック、ハンバーガーなど)	① カット済み、個包装のパンを使用すること。 ② 直前加熱した具材を挟むか、パンに具材を挟んだ後、直前加熱を行うこと。 ③ 生の野菜類を使用する場合には、市販のカット野菜又は殺菌等を行ったもの(※1参照)を使用すること。 ④ 車内でパン、野菜等のカット行為は行わないこと。
<b>焼き物揚げ物</b>	① 冷凍品または仕込み場所(※2参照)で下処理したものを車内で直前加熱して提供すること。 ② 加熱後、タレ等をからめる行為は行わないこと。 ③ ソーセージ、ハム等の食肉製品は既製品に限る。(自家製は不可)
<b>白熊</b>	トッピングする果物は缶詰又は殺菌等を行ったもの(※1参照)を使用すること。
<b>アルコール飲料</b>	原則、市販品を注ぐのみ。(かき混ぜ行為は行わないこと。行う場合は、使い捨てのマドラーを使用すること。)
<b>ホットドリンク</b> (コーヒー、紅茶など)	
<b>コールドドリンク</b>	① 原則、市販品を注ぐのみ。(かき混ぜ行為は行わないこと。行う場合は、使い捨てのマドラーを使用すること。) ② その場で熱湯抽出したものに市販のロックアイスを加え提供することは可。 ③ 水出し行為は行わないこと。 ④ サーバー、ディスペンサー等は使用しないこと。
<b>アイスクリームソフトクリーム</b>	① 殺菌液状ミックスを原料としたソフトクリーム製造機は、作業場に洗浄設備及び100L以上の貯水タンクを備えること。 ② アイスクリーム類については、ディッシュアップ又はカセット式の機械による方法に限ること。また、ディッシュアップの場合、使用の都度、器具を洗浄消毒する必要があるため、100L以上の貯水タンクを備えることが望ましい。
<b>かき氷</b>	味付き氷(ラクトアイス、果汁入り氷など)を車内で削って販売することはできない。
<b>回転焼き、たい焼き</b>	
<b>その他</b>	① 原則、冷凍既製品を直前加熱し、提供すること。 ② 車内で生地を伸ばしたり、成形する行為は行わないこと。

※1:生の野菜、果物を使用する場合

仕込み場所において大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた洗浄殺菌を行い、短時間で利用できる程度毎に清潔な容器等に小分けし冷蔵保管し、作業場においては小分けした食品用の電気式冷蔵設備を有すること。

※2:食品の仕込みをする場合

許可施設又は届出営業施設において行うこと。