

自動車による飲食店営業許可を取得するには

キッチンカー（＝調理設備を備えた自動車）で飲食物を調理販売するには、営業地域を所管する保健所に申請し、飲食店営業の許可を取得する必要があります。

※新潟県内いずれかの保健所で許可を取れば、県内全域で営業できます。
（県外で営業する場合は、該当地域の保健所で許可手続きをしてください。）



許可までの流れ

※他法令に基づく届出や許可の手続きもお忘れなく（4ページ参照）

① 事前相談



- 申請前に、営業地域を所管する保健所（4ページ参照）にご相談ください。
…自動車の図面、販売計画（品目・調理工程）をご準備ください。
- 「食品衛生責任者」を設置する必要があります。
↳ 資格要件：調理師、製菓衛生師、養成講習会受講者、その他4ページ参照

② 申請



- 開業前に所管の保健所に申請してください。

必要書類

- ☐ 営業許可申請書
- ☐ 自動車の平面図（様式自由）
＋必要に応じて立面図も添付
- ☐ 食品衛生責任者の資格を証する書類（養成講習会修了証のコピーなど）
- ☐ 車検証のコピー

申請書の入手・提出方法は2ページ参照
紙での申請のほかインターネット申請も可能

手数料

- ☐ 次のいずれかの方法で申請手数料 16,000 円を納めてください。
 - ① 保健所窓口でのキャッシュレス決済（クレジットカード、電子マネー、コード決済）
 - ② 新潟県電子申請システム https://apply.e-tumo.jp/pref-niigata-u/offer/offerList_initDisplay
 - ③ 記入式納付書（保健所窓口で納付書を受け取り、金融機関に持参して現金納付）

③ 自動車検査



- 自動車を保健所駐車場に持ち込み。保健所職員による検査を受けます。
（検査日は保健所にご相談ください）
- 検査の結果、基準に適合していない場合は、改善後に再検査になります。

④ 許可



- 施設が基準に適合していれば許可になり、検査の翌日から営業できます。
 - ・許可の有効期間は5年間です。
 - ・営業許可書は後日窓口で交付。（郵送希望される方は、レターパックをご用意ください。）

⑤ 営業

注) 食品衛生協会は各保健所の建物内にあります。

- 営業許可書と食品衛生責任者氏名を → 食品衛生協会(注)から自動車内に掲示してください。
- 衛生管理の計画と実施記録を作ってください。 → 「衛生管理記録簿」を購入できます。
↳ 冷蔵庫の温度点検、従事者の健康管理など。
参考となる業種別手引書が厚生労働省ホームページに掲載されています。

- 食品衛生責任者は、4年ごとに実務講習会（2時間半）を受けてください。
→ 該当年に食品衛生協会(注)から受講案内文が届きます。
（他県の実務講習会を4年以内に受けている場合は受講免除できます。）
- 許可を更新する際は、有効期間の満了前に更新手続きを行ってください。

食品衛生責任者
氏名 新潟 太郎

責任者氏名プレート

申請書を紙で提出する方法

申請書は、保健所の窓口で受け取るか、インターネットの下記サイトからダウンロードできます。
必要事項を記入し、添付書類と一緒に保健所に提出してください。

ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/syokuinfo/youshiki.html>

にいがた食の安全インフォメーション 様式

検索

トップページ

> 営業者向け情報 営業許可・届出・法令等
> 食品衛生関係様式ダウンロード

食品衛生関係様式・記載例ダウンロード

印刷 文字を大きくして印刷 ページ番号: 0726000 更新日: 2025年5月

No.	様式名称	様式ダウンロード	記載例ダウンロード
1	営業許可申請書	様式 [PDFファイル/91KB] 様式 [Excelファイル/39KB]	記載例 (固定店舗の場合) [PDFファイル/49KB] 記載例 (自動車の場合) [PDFファイル/368KB]
2	営業届出書	様式 [PDFファイル/92KB] 様式 [Excelファイル/29KB]	記載例 (固定店舗の場合) [PDFファイル/236KB] 記載例 (自動車の場合) [PDFファイル/245KB]

営業許可申請書の様式 (PDF 版/エクセル版)

申請書の記載例 (自動車)

インターネットから電子申請する方法

厚生労働省が運営するインターネット上の「食品衛生申請等システム」から電子申請できます。

※利用するには、最初にユーザ登録する必要があります。

※申請手数料は1 ページに記載された方法で納めていただきます。

(食品衛生申請等システムによる電子納付はできません)

ここをクリックすると
マニュアルが表示

ログイン画面 <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

ひと、くらし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

食品衛生申請等システム
The food business Application System
for licenses, export certificates and report of food recalls

ここをクリックすると
マニュアルが表示

① GビジネスIDを利用される方は「GビジネスIDでログイン」をクリックしてください。

GビジネスIDを利用される方

gBiz ID GビジネスIDでログイン **gBiz ID GビジネスIDを作成**

GビジネスIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできる経済産業省が提供するサービスです。本システムは、GビジネスIDをご利用されることを推奨しています。

GビジネスIDを利用されない方

ログインID

パスワード

ログイン [パスワードを忘れた方はこちら](#) [アカウントの作成はこちら](#)

GビジネスIDを利用せずに本システムのサービスをご利用することも可能です。その場合は、「アカウントの作成はこちら」から、アカウントを作成してください。

最新のお知らせ

施設基準(主なもの)

食品衛生法施行規則第 66 条の 7 (別表第 19~21) の基準を満たした設備が必要です。

【区画】

- 調理室は屋外と隔壁・戸で区画されている
- 運転席と調理室との間が仕切られている

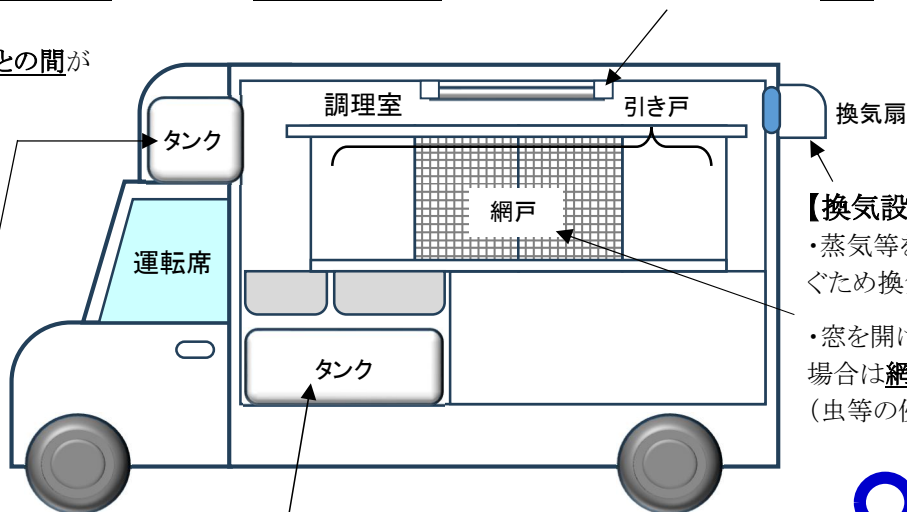
【調理室の床・内壁・天井】

容易に清掃・洗浄・消毒できる構造

【照明設備】

作業に必要な照度を確保

立面図



【換気設備】

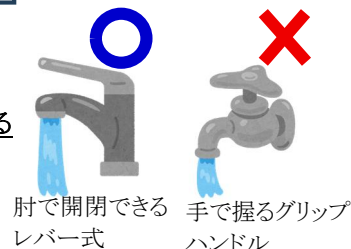
- 蒸気等を排出し結露を防ぐため換気設備を設ける
- 窓を開けて自然換気する場合は網戸を設置 (虫等の侵入防止)

【給水タンク】

取扱品目数や調理工程に応じて必要な容量を確保 →4ページ参照 (複数のタンクに分けることも可能)

【手洗い流し】※手指の洗浄用

- 水栓は洗浄後の手指の再汚染を防げる構造 (センサー、レバー、足踏み等)
- 洗剤・消毒剤を供給する装置つき



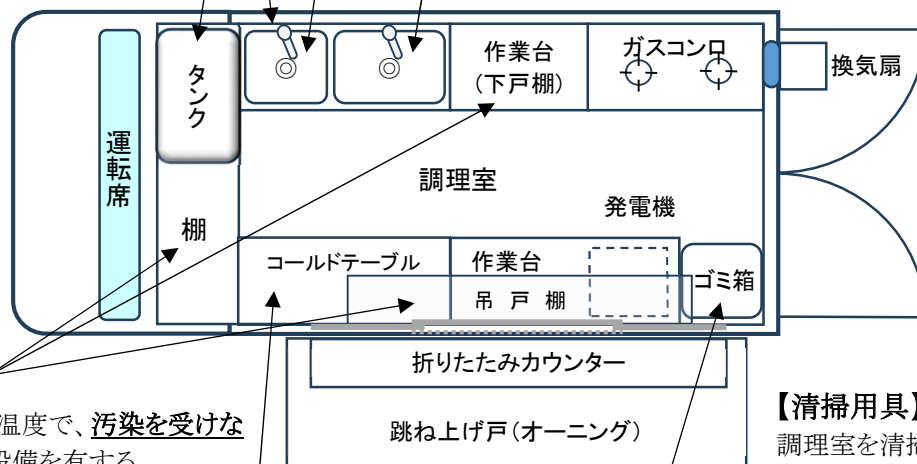
【排水タンク】

給水タンクと同等の容量を確保 (複数のタンクに分けることも可能)

【調理用流し】※食品や調理器具の洗浄用

- 手洗い流しとは別に1槽以上必要 (必要に応じて給湯機能付き)
- 食器を洗浄する場合、食器用流しとそれ以外 (食品・器具用) の洗浄流しを分けて設置することが望ましい

平面図

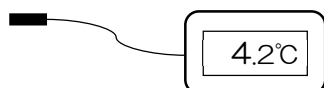


【保管設備】

- 原材料を適正な温度で、汚染を受けないよう保管できる設備を有する
- 洗浄剤等の薬剤は、食品や容器包装とは区分して保管できる設備を有する

【冷蔵・冷凍設備】

- 要冷蔵品 (冷凍食品、食肉、牛乳等) を衛生的に保管できる冷蔵・冷凍設備がある
- 外部から見やすい位置に温度計がついている



温度計がない冷蔵・冷凍庫には「隔測温度計」を取り付け

【清掃用具】

調理室を清掃する用具を備え、保管場所を定める

【廃棄物容器】

- 不浸透性で十分な容量がある
- 清掃しやすく、汚液・汚臭が漏れない構造



トレーラーの場合、牽引車と連結した状態での営業に限られる。(移動できる状態で営業)

必要な給水タンク容量

※詳細は保健所にご相談ください

営業形態	タンク容量	該当する調理品目・工程の目安	食器
簡易な営業	約 40 ℓ	・<u>簡易な品目</u>のみを提供 例) 既製品・半製品を最終調理するだけ料理 (既製おでんの加温、冷凍焼き鳥の加熱、コーヒー等) ・<u>簡易でない品目</u>(下記参照)を一日に<u>1品目のみ</u>提供	使い捨て食器のみ使用
大量の水を要しない営業	約 80 ℓ	・<u>簡易でない品目</u>を一日に<u>複数品目</u>提供 例) 鉄板で焼く焼きそば、お好み焼き等 生地等と具材を組み合わせ成形するクレープ、ハンバーガー、おにぎり等	使い捨て食器のみ使用
大量の水を要する営業	約 200 ℓ	・<u>野菜・魚介類・食肉の下処理</u>を車内で行う。 (野菜の洗浄、魚の荒切り、生肉のカット等) ・食材を<u>水で冷やす</u>工程がある。 例) 茹でて水冷する麺料理	食器を洗浄して繰り返し使用

食品衛生責任者の資格要件

食品衛生管理者の該当者（医師、歯科医師、薬剤師、獣医師など）、調理師、製菓衛生師、栄養士管理栄養士、過去に食品衛生責任者養成講習会（県外の講習会含む）を受講した者、その他

→営業許可申請書を提出する際、資格要件を証する書類（各種免許のコピー等）をご提示ください

新潟県の保健所一覧

保健所	電話	所管区域	保健所	電話	所管区域
村上保健所 衛生環境課	0254-53-8371	村上市、関川村、栗島浦村	南魚沼保健所 生活衛生課	025-772-8143	南魚沼市、湯沢町
新発田保健所 生活衛生課	0254-26-9137	新発田市、阿賀野市、胎内市、聖籠町	十日町保健所 衛生環境課	025-757-2707	十日町市、津南町
新津保健所 衛生環境課	0250-22-5175	五泉市、阿賀町	柏崎保健所 衛生環境課	0257-22-4180	柏崎市、刈羽村
三条保健所 生活衛生課	0256-36-2366	三条市、加茂市、燕市、弥彦村、田上町	上越保健所 生活衛生課	025-524-6135	上越市、妙高市
長岡保健所 生活衛生課	0258-33-4936	長岡市、見附市、小千谷市、出雲崎町	糸魚川保健所 衛生環境課	025-553-1938	糸魚川市
魚沼保健所 衛生環境課	025-792-8619	魚沼市	佐渡保健所 生活衛生課	0259-74-3399	佐渡市

※新潟市内は新潟市の所管となり、申請書の様式や手数料の納付方法等が県の保健所と異なります。

詳しくは新潟市保健所（電話 025-212-8226）にお問い合わせ願います。

他法令に基づく届出や許可(主なもの)

●消防法令

多数人が集まる場所で火器を使って出店する場合、消防署に届出が必要になる場合があります。

●営業場所の使用許可

公道や公園に車を停めて営業することは一般的に禁止されています。

※公道は警察署に、公園は公園管理者（市町村等）に申請して使用許可を取る必要あり。