

## 自動車及び屋台の営業に係る取扱要領 Q & A (R8.3改正)

令和8年6月1日施行の自動車及び屋台の営業に係る取扱要領（以下、「要領」）について、理解を深めていただくためのQ & Aです。

分類	No.	問	答
要領全般	1	要領の対象となる営業はどのようなものですか。	営業に必要な設備を備えた自動車や屋台による営業で、一定時間営業場所にとどまって営業し、営業終了後は基地に帰る等の営業をいいます。 移動せず、一定の場所に定着（常設）する場合には要領の対象とならず、固定店舗の営業施設の基準を満たし、営業許可を受ける必要があります。 なお、自動車や屋台で提供する食品は、原則営業場所で供食させるものに限定しています。  また、移動営業のなかでも、飲食店営業許可を要しない行為（例：包装食品の販売等）については要領の対象外です。これらの行為には営業届出が必要となる場合があるため、ご不明点は管轄の保健所へご相談ください。
	2	「自動車」と「屋台」にはどのような違いがありますか。	「自動車」による営業は、要領第2に規定する営業車内に定められた施設を設け、営業場所に移動して、食品を調理及び販売する店舗形態です。（いわゆる「キッチンカー」等） 「屋台」による営業は、営業に必要な設備等を営業場所に運び、営業場所において簡易な施設を設けて、食品を調理及び販売する店舗形態です。（いわゆる「露店」等）
	3	キャンピングカーなどの牽引される車両は営業車としてみなされますか。	被牽引車は道路運送車両法に規定する自動車にあたるため、営業車として使用可能です。 複数の被牽引車を自動車による営業に使用する場合、被牽引車ごとに営業許可が必要です。 ※出店場所の関係で一時的に切り離す場合は、すぐに移動できる場所に牽引車を待機させてください。
	4	「飲食器」「器具」「器具等」とはどのようなことをいうのですか。	飲食器は、カップ、茶わん、はし、スプーン等を指します。 器具は、割ぼう具（包丁、まな板等）、食品又は添加物に直接接触する機械、器具等を指します。 器具等は、飲食器及び器具を指します。
	5	施設基準や営業内容が基準1から4まで分かれているのはなぜですか。	要領では、自動車及び屋台の構造や設備に応じ、基準1から4までの施設基準を定めています。 自動車及び屋台による食品営業の衛生確保については、その行為を行う空間が狭いことや給水、電気等物理的な制約を多く受けるものであり、食品衛生上注意を要することから、営業施設の構造や設備に応じて、営業内容（取扱食品や行為等）に制限を設けています。
	6	令和8年6月1日以前に自動車又は屋台の営業許可を取得していますが、これまでの営業は引き続き行うことができますか。	令和8年6月1日以前に営業許可を得て行っていた営業内容については、当該許可の有効期間の満了の日まで変わらず営業を行うことができます。  なお、要領改正により可能となった営業（例：生食用鮮魚介類の提供等）を行う場合には、改正後の施設基準に合致させる必要があります。詳細は管轄の保健所へお問い合わせください。
	7	令和8年6月1日以前に取得した自動車又は屋台の営業許可は、要領のどの基準に該当しますか。	概ね、次のようになります。 （改正前） （改正後） 追加基準200L以上 ⇒ 基準1 追加基準80L以上 ⇒ 基準2 共通基準80L以上 ⇒ 基準4（※給排水タンク容量の基準が40L以上に変更されました） 共通基準40L以上 ⇒ 基準4  ただし、施設基準に一部満たせないものがある場合は、施設の構造や設備に応じて上記以外の基準に該当となる場合があります。 ご不明点は、管轄の保健所へお問い合わせください。
	8	令和8年6月1日以前に自動車又は屋台の営業許可を取得していますが、要領改正により新たに可能となった営業を行ってもよいですか。	要領改正により、一部の基準で可能な営業の内容が増えています。（例：生食用鮮魚介類の提供等） 現在の要領の施設基準に適合していれば、これらの営業も可能です。詳細は管轄の保健所へお問い合わせください。
施設基準（要領第4、別表1）	9	基準1から3で適用される「営業車又は屋台の周囲は壁等で区画されていること。」について、どの程度の区画が必要ですか。	営業車・屋台の周囲4面及び上部の計5面は、必ず区画が必要です。また、必要に応じ床面を衛生的な素材で覆ってください。区画する壁等の素材は不浸透性（水がしみこまない）材料としてください。 なお、客対応面の1面は、営業時間中に限り、必要最低限の範囲で開放することを認めます。  営業車の場合、車自体が壁等の役割を果たします。運転席と食品営業用のエリアは物理的に区画されている必要があります。（運転席は食品営業を目的とした場所ではないため） 屋台の場合はテント等による区画を想定しています。
	10	手洗い設備、洗浄設備とはどのようなものをいうのですか。	手洗い設備及び洗浄設備とは、飲用に適する水を規程容量のタンクから供給し、排水が床周りに飛散しないように受けることができる設備のことをいいます。 〈手洗い設備〉 基準1においては洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であることが必須です。（詳細はNo.11に記載） 基準2から4についても基準1と同様の構造が望ましいですが、コック付きポリタンクから水を供給し、ポリバケツで受ける場合も可成ります。 〈洗浄設備〉 流水受槽式のもので、シンクの排水口から直接排水タンクへ排水されるものに限り、 なお、水をポリバケツ等に貯めてその中ですすぎ洗いをする行為は衛生上の観点から望ましくないため、認めていません。
	11	基準1の手洗い設備の基準「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」について、具体的にどのような設備が必要ですか。	手洗後、直接水栓に手を触れずに水を止めることのできる手洗い設備が必要です。 具体的には、センサー式／ひじで操作可能なレバー等のタイプのもの／押しボタン式などで吐水し、一定時間後に手を触れずに止水できるもの／足踏み式等があげられます。
	12	給排水タンク容量が200L以上で、手洗い設備の水栓が手指の再汚染防止構造でない場合や、流水式洗浄設備が無い場合にはどの基準が適用されますか	基準2に該当することとなります。 基準1では、手洗い設備の水栓の手指の再汚染防止の構造や、流水式洗浄設備の設置は必須です。 これらの設備が無い場合には、給排水タンク容量が200L以上であっても基準1には該当しません。
	13	手洗い設備と洗浄設備をシンク1槽で共用することは可能ですか。	手洗い設備と洗浄設備は使用目的が異なり、衛生上の観点からも共用は望ましくないため、認めていません。
	14	施設基準として示されている給水タンクの容量には、調理に使用する水は含まれていますか。	施設基準では、手洗いや器具等を洗浄するための水として最低限必要な量を示しています。調理行為（食材を茹でる、飲料を抽出する等）に必要な水は含まれていません。
	15	給水タンクの材質の規格はありますか。	飲用に適する水を供給することが必要なことから、例えば容器包装の規格基準に合致した材質である等、飲料水用として使用できるものを使用してください。

分類	No.	問	答
	16	1つの給水タンクでは必要な給水量を確保できない場合に、複数タンクの使用は可能ですか。	複数タンクを使用することは可能です。タンク容量の合計が施設基準を満たすようにしてください。 なお、次のことについて遵守してください。 (1)給水設備は食品の取り扱いに適した衛生的な設備であること。 (2)使用する水は、水道水(水道法(昭和32年法律第177号)第3条第1項に規定する水道により供給される水)又は登録水質検査機関(同法第20条の6第1項に規定する登録水質検査機関)で飲用に適すると認められた水を使用すること。(水道水以外の水を使用する場合は、登録水質検査機関で年1回以上水質検査を行う必要があります。) (3)当該水道設備の利用や、問題が発生した場合の対応等について、給水設備の管理者と協議、合意のうえ行うこと。
	17	手洗い設備や流水式洗浄設備で使用する水を、営業場所にある水道管から直接ひくことは認められますか。認められる場合、給水タンク容量はどのように考えるとよいですか。	一律不可とはしていませんが、次のことについて遵守してください。 (1)給水設備は食品の取り扱いに適した衛生的な設備であること。 (2)使用する水は、水道水(水道法(昭和32年法律第177号)第3条第1項に規定する水道により供給される水)又は登録水質検査機関(同法第20条の6第1項に規定する登録水質検査機関)で飲用に適すると認められた水を使用すること。(水道水以外の水を使用する場合は、登録水質検査機関で年1回以上水質検査を行う必要があります。) (3)排水は食品や周囲の環境を汚染することのない、適切な方法で処理すること。 (4)当該水道設備の利用や、問題が発生した場合の対応等について、給水設備の管理者と協議、合意のうえ行うこと。  この場合の給水タンク容量は、排水タンク容量を上限として考えます。なお、排水設備に直接、衛生的に排水され排水量の上限がない場合には、給排水タンク容量を200L以上相当として考えます。
	18	器具等を熱湯、蒸気又は公衆衛生上無害な殺菌剤で殺菌することができる設備とは具体的にどのようなものがありますか。	食品添加物アルコール製剤、次亜塩素酸ナトリウム、熱湯等のことです。 ※熱湯は瞬間湯沸かし器や電気ポット等で沸かすタイプも可能としています。(営業中いつでも熱湯の供給が可能な状態であること)
営業内容 (要領第5、 別表2)	19	「仕込み(下処理)」とはどのようなことを言いますか。	仕込み(下処理)とは加熱調理工程前の準備として行う作業をいいます。 (例: 洗う、切る、刺す、包む、下ゆで、下味をつける、パン生地的一次発酵等) <u>仕込み(下処理)は、原則、販売当日に行うものとしています。</u> 作り置きは、調理方法や保管方法等の食品の取扱いにより、食中毒菌が増殖し、食中毒を起こす恐れがあるためです。 仕込み(下処理)として加熱を行う場合(例: 下ゆで等)、加熱後速やかに冷却するなど、食品を衛生的に取り扱ってください。
	20	「調理・加工」とはどのようなことを言いますか。	調理・加工とは、調味を加える等して飲食に適するように、その食品を「焼く」「煮る」「揚げる」等の手を加え、そのまま喫食できる状態にすること、または、盛り付け行為のことです。 <u>調理・加工を、仕込み場所で行うことは原則認められません。</u> ただし、営業車及び屋上の営業者自身が営業する食品営業許可施設(固定店舗)において調理・加工した完成品を、営業車または屋上に持ち込み、最終加熱のみを行い提供することは認めています。
	21	「工程」の文言が別表2の複数箇所にありますが、工程数はどのように数えますか。	営業車又は屋台で行う作業の数を数えますが、 <u>次のようなものは1工程としては数えません。</u> <b>〈主に調理作業工程〉</b> ・開封する。 ・器具に食品を投入する。 ・市販品の調味料や粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う ・加熱調理する生地や衣の調製を行う。(卵を割り入れる、調味料を加えるを含む) ・加熱調理の一連の手順の中での「具材を入れる」行為。(鍋焼きのあん、たこ焼きのたこ、カレーの具材など) ・加熱した食品の粗熱をとる。 ・お湯を注ぐ。(コーヒー等の飲料の抽出を含む) ・食品を加温する。(湯煎、レトルト食品や調製済みスープのあたため含む) ・パンの焼成前の二次発酵 <b>〈主に盛り付け工程〉</b> ・提供用の容器等に最終提供品を盛り付ける(※注) ・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 ・調味料(塩、砂糖、ソース等)又は粉類をかける。 ・器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する。  <b>〔※注〕</b> 提供用の容器等の上で食品を組み合わせて最終提供品に仕上げる場合、 <u>次の工程は1工程として数えます。</u> ・生食用鮮魚介類の盛り付け(例: 海鮮丼の刺身をのせる) ・非加熱の野菜、果物及び食鳥卵の盛り付け(例: ハンバーガーに生野菜を挟む)
	22	仕込み場所の「営業許可を受けている施設」に、当該許可の営業車又は屋台は含まれますか。	基準1から基準3の営業車又は屋台については「営業許可を受けている施設」に含みます。 ただし、営業車又は屋台で仕込み(下処理)を実施する場合は、次のことに注意してください。 ・当該営業車又は屋台で行う仕込み(下処理)行為についても、工程数として数えます。 ・各基準において不可とされている行為は、仕込み(下処理)行為であっても行うことはできません。 (例: 基準2の営業車又は屋台では、鮮魚介類の処理はできない。)
営業内容 (要領第5、 別表2) —基準1	23	基準1の営業車で行ってはいけない営業はありますか。	基準1の営業車については、飲食店営業全般を可としています。飲食店営業では、その場で客に飲食させる又は短期間のうちに消費されることを前提とした調理・提供が基本となります。この範囲を超えて、食品の製造業許可が必要な行為(例: 清涼飲料水の製造等)を行うことはできません。 また、No.19に示したとおり仕込みは原則、販売当日に行うものとしていることから、前日又はそれよりも前から仕込み作業が必要な食品の提供についてもできません。
営業内容 (要領第5、 別表2) —基準2	24	基準2では「鮮魚介類の処理」「生食用鮮魚介類のカット・加工成形」が不可とされていますが、魚介類を取り扱う場合はどの程度の行為が認められますか。	基準2の営業車又は屋台で生食用鮮魚介類を提供する場合は、市販品又は営業許可を受けている施設で加工された生食用鮮魚介類をそのまま盛り付ける又は他の食品と組み合わせて最終提供品とする程度の営業が可能です。 また、提供食品の加熱/非加熱にかかわらず、営業車又は屋台内で鮮魚介類を処理することは認められません。加熱調理する場合であっても、処理済みの鮮魚介類を取り扱うようにしてください。  ※「鮮魚介類の処理」は、頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻向き等を指します。 「生食用鮮魚介類のカット・加工成形」は、処理された生食用鮮魚介類の柵やブロックを、さらにカットや加工成形することを指します。 ※適用する基準は営業内容全体から判断されます。提供食品の品目や工程数、作業内容等によっては、基準1が適用される場合もあります。

分類	No.	問	答
営業内容 (要領第5、 別表2) —基準3	25	基準3では「生食用鮮魚介類の盛り付け」が不可とされていますが、基準2の「生食用鮮魚介類のカット・加工成形」が不可とされていることとの違いはなんですか。	基準3では、基準2で不可とされている行為は同じく不可であることから、「生食用鮮魚介類のカット・加工成形」についても不可です。(詳細はNo.24参照) それに加えて、基準3では「生食用鮮魚介類の盛り付け等」についても不可としています。 基準3の営業車又は屋台で生食用鮮魚介類を提供する場合、市販品又は営業許可を受けている施設で加工・包装された刺身等をそのまま販売する程度の営業が可能です。  ※「盛り付け等」には、そのまま盛り付けることのほか、他の食品と組み合わせで最終提供品を加工成形する場合を含みます。 ※適用する基準は営業内容全体から判断されます。提供食品の品目や工程数、作業内容等によっては、基準1又は2が適用される場合もあります。
	26	基準3では「野菜・果物を処理又は調理・加工し、非加熱で提供」が不可とされていますが、営業車又は屋台で処理又は調理・加工を行うことなく、非加熱での提供のみを行うことは認められますか。	基準3は、野菜・果物の未加熱での提供を一律に不可とはしていません。 処理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処理された、カット野菜・果物等を、そのまま盛り付ける又は他の食品と組み合わせで提供することは可能です。
営業内容 (要領第5、 別表2) —基準4	27	基準4で調理・提供できる「最終加熱食品」には例えばどのようなものがありますか。	次のような食品を想定しています。 ・焼き物(たこ焼き、お好み焼き、焼きそば、焼き鳥、フランクフルト等) ・めん類(温かいうどん、ラーメン等) ・煮物(おでん等) ・菓子類(鯛焼き、今川焼等)
	28	基準4で調理・提供できる「最終加熱食品」へのトッピングは可能ですか。	調味料、粉・節類、香味野菜、香辛料、その他トッピング用の食品として市販されているものを最終提供品に添える又はかける程度は可能です。(塗る、混ぜる等食品に触れる作業は不可) 調味料とは、塩、砂糖、ソース(市販品)等を想定しています。 トッピング用の食品とは、ラーメンのチャーシュー、焼きそばやたこ焼きの紅ショウガ等を想定しています。 クリーム類は原則不可ですが、常温保存可能なホイップ済みのものであれば使用可能です。
	29	基準4における「最終加熱」「加温」とはどのようなことを指していますか。	「最終加熱」では客に提供する食品を中心部まで十分に加熱し、それ以上の手を加えず速やかに提供容器等に盛り付ける必要があります。加熱後にさらなる調理・加工(切る、混ぜる等)を行う場合には、「最終加熱」とはなりません。また、バーナーやトースター等で食品の表面だけを加熱する行為も「最終加熱」とはなりません。  「加温」とはそのままでも喫食できる食品を、美味しく喫食するために温める行為であり、「最終加熱」にはなりません。
	30	基準4の1(2)に記載のある「飲料」とは具体的にどのようなものですか。	水、茶、コーヒー、ジュース、乳類、酒類、ノンアルコール飲料等の、市販品の飲み物全般を指します。 なお、基準4の1(2)では、常温保存可能品で期限表示のあるもののみを使用できます。
	31	基準4において、1(2)ア「食品を開封、加温、盛り付けて提供」であればどのようなものも提供できるのですか。	次の全てをクリアする場合は、提供が可能です。 ・使用する市販品は、常温保存可能品で期限表示があること(アイスクリーム類、氷菓及び氷雪を除く) ・米飯類、生食用鮮魚介類及び非加熱の野菜・果物・食鳥卵を提供しないこと ・開封、加温、盛り付け以外の調理・加工行為を行わないこと(例:カット、加熱調理、混合等)  なお、複数の市販品を用いて別の新たな提供食品を作り出すことは想定していません。(例:市販品のパンやそうざい類を順番に盛り付けてハンバーガーやサンドイッチのようなものを作る等)
	32	基準4の「市販品のみを用いた簡易な営業」では、冷蔵品の提供はできないのですか。	当該規定では、使用する市販品が常温保存可能品で期限表示のあるものに限ることとしています。(アイスクリーム類、氷菓及び氷雪を除く) 条件を満たす市販品を、冷蔵保管したうえで提供することは可能です。
	33	基準4で示されている営業内容の組み合わせは認められますか	原則認められませんが、次の内容については簡易な営業の範囲と判断し、認めています。この他の営業内容については、管轄の保健所へご相談ください。 なお、提供できる食品及び市販品の条件についてはNo.31~32を参考にしてください。  <b>〈基準4の営業内容の組み合わせで可能なこと〉</b> 1 市販品(常温保存可能品で期限表示があるもの)の開封+温湯を注ぐ/市販品のアイスクリーム類、氷菓又は飲料の小分け ・フリーズドライ食品に温湯を注ぐ ・粉末清涼飲料や粉末スープ類に温湯を注ぐ ・市販品とアイスクリーム類又は氷菓を、1つの飲食器に入れる 2 アイスクリーム類、氷菓又は飲料の小分けの組み合わせ ・複数種類のアイスクリーム類、氷菓又は飲料を1つの飲食器に入れる ・1つの飲食器に複数種類の飲料を注ぐ ・1つの飲食器にシロップ(飲用に製造された市販品)と飲料(複数種類可)を注ぐ 3 飲料の抽出+最終加熱食品の盛り付け ・コーヒー、紅茶等の飲料を温湯で抽出し、中心部まで加熱調理した牛乳を注ぐ (牛乳について:ロングライフ牛乳であれば加熱調理せず注ぐことも可) 4 複数の最終加熱食品を1つの容器に入れて提供する(例:ラーメンのスープと麺、複数種類の揚げ物等) ※上記は単に「注ぐ」「容器に入れる」ことを想定しており、それ以上の調理・加工行為(例:混合、カット、塗る等)や、トッピング行為はできません。
34	基準4の施設で、ホットドッグを調理・提供したいです。	基準4の施設で、ホットドッグを調理・提供する場合には、次の事項を遵守してください。 1 パンの切れ目は仕込み(下処理)場所であらかじめ入れておく 2 キャベツ等は市販のカット済み野菜を使用するか、仕込み(下処理)場所で洗って切る等の下処理を行ったものを使用する 3 営業場所の屋台又は営業車でパンに具をはさんだ後、トースター等で中心部まで加熱する 4 加熱した食品を、そのまま容器等に入れて提供する。(カットする等のさらなる工程は不可)	
その他	35	要領第6「営業者が遵守すべき公衆衛生上講ずべき措置の基準は、法第51条に定めるところとする。」とはなんですか。	当該規定は、「HACCPに沿った衛生管理」の実施を指しています。 食品衛生法では、原則全ての食品等事業者が「HACCPに沿った衛生管理」を実施することとされており、食品等事業者は「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、計画に基づいた取組の実施と、その状況の記録等が求められています。 なお、小規模な事業者の場合には業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した「手引書」を用いた取組が可能です。 詳しくは、管轄の保健所へご相談ください。  [参考]厚生労働省HP-HACCP(ハサップ) <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html</a>

分類	No.	問	答
	36	要領第9の7で、消費者に対し、施設の連絡先等の情報提供に努めることとされていますが、具体的にどうすればよいですか。	<p>例えば消費者に分かりやすいように店舗名や連絡先を掲示する、店舗名や連絡先を記載したチラシや名刺等を設置する等があげられます。健康被害等が生じた場合に、消費者が利用した施設をより詳細に把握できるようにするため、情報掲示に努めてください。</p> <p>また、食物アレルギーのある方が飲食店を安心して利用できるよう、提供食品についてアレルゲンの情報提供を行う際には、最新で正確な情報を提供すること、あいまいな回答はしないことなどが推奨されています。</p> <p>[参考]消費者庁HP－食物アレルギーに関する情報  <a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/">https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/</a></p>
手続きに関すること	37	営業許可申請を行う際の注意点はありますか。	<p>申請書の記載項目によって、詳細な記載をお願いする場合がありますので、予め申請先の保健所へ記載方法を確認してください。</p> <p>【参考】一般的な記載内容  「郵便番号」「施設の所在地」…申請先の保健所へ記載方法を確認のうえ記載  「施設の名称、屋号又は商号」…自動車を特定する名称や号車番号がある場合は記載（例：○号車等）  「備考」…自動車及び屋台による営業の申請に関し必要な事項を記載  （例）・営業場所：○市○町○番地○号 ○○公園（メインとなる営業場所を記載。※複数可）  ・自動車保管場所：（郵便番号）市○町○番地○号  ・仕込み場所：（郵便番号）○市○町○番地○号  ・調理の内容：コロッケを揚げる  ・自動車の型式：ステップワゴン</p>
	38	屋台の移動に用いる自動車や、自動車による営業に用いる営業車内の設備を変更した場合の手続きはどのようにすればよいですか。	<p>食品衛生法施行規則第71条に規定する変更の届出が必要ですので、許可を受けた保健所にて速やかに手続きを行ってください。営業許可申請事項変更届と変更部分分かる書類の提出や営業車等を保健所で確認を受ける必要があります。</p> <p>※設備のみの変更の場合は手続きが不要の場合もありますので許可を受けた保健所にご相談ください。</p>
	39	例えば①基準2→基準1（タンク容量80L→200L、水栓の構造変更等）②屋台から自動車による営業に変更した場合はどのような手続きが必要ですか。	<p>①は変更の手続きが必要になります。No.38を参考に手続きを行ってください。</p> <p>②は営業車が新たな営業施設として許可を要するため、新規申請の手続きが必要になります。申請を行い、営業許可を取得してから営業を開始してください。申請の際はNo.37も参考にしてください。</p>