

# キッチンカーでの営業を考えている みなさまへ

令和3年6月に食品衛生法が改正されました。  
キッチンカーを営業するうえで、変わったところは主に3つあります。

- ① 岡山県内のお近くの保健所でキッチンカーの許可を取ると岡山県内  
どこでも営業できる！
- ② キッチンカーの許可を取るには固定店舗と同じような設備が必要！
- ③ キッチンカーの中に用意する水タンクの容量によって取り扱える食品が  
変わる！

※キッチンカーとは別に、屋台と同じような設備を整えると車での営業が可能な場合もあります。その場合、以下のような施設基準を満たす必要なく、直前加熱した食品であれば提供が可能です。

## ☆ 施設基準について ☆

キッチンカーには以下のような設備を整える必要があります。  
あらかじめ図面を持って、保健所に相談しましょう。

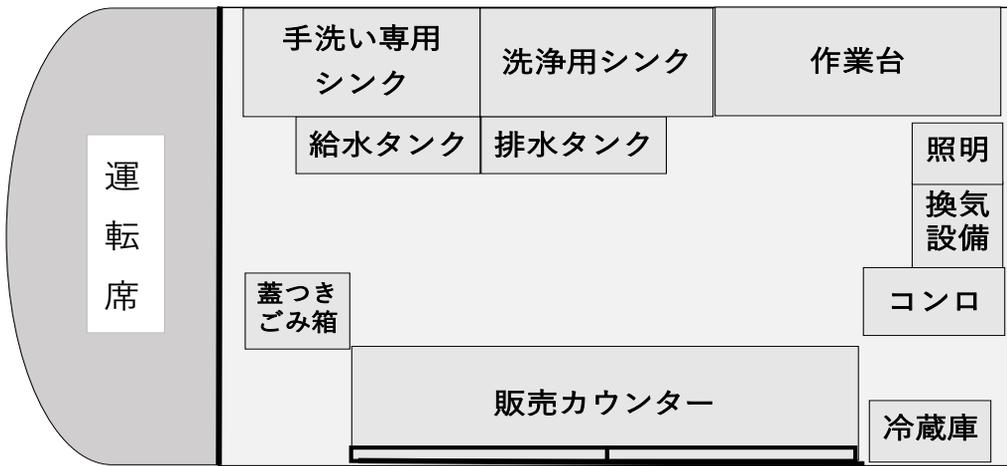
### <手洗い専用シンク>

- ・ 蛇口は手指で触れないもの  
(レバー式、自動)



### <給水タンク、排水タンク>

- ・ 必要量をそれぞれ準備  
(40L、80L、200L)



### <区画>

- ・ 運転席の後ろ

### <内窓>

- ・ 調理中は閉じる

### <その他の設備>

- ・ 換気設備、照明設備
- ・ 冷蔵設備
- ・ 蓋つきごみ箱
- ・ 清掃しやすい床、壁



## ☆ 取り扱える食品について ☆

キッチンカーでは、屋台の営業とは異なり、生の野菜や果物の取り扱いや現場での下処理が可能です。また、用意する水タンクの容量（40L、80L、200L）によって、取り扱える食品も変わってきます。



### 取り扱える食品の例

食品例	調理方法	水タンクの容量		
		40L	80L	200L
 カレーライス	レトルトの再加熱や下処理済みの食材を煮込む。福神漬け等のトッピングをのせる。※	○	○	固定店舗の飲食店と同様の食品提供が可能
	カレーライスにトンカツや素揚げ野菜をのせる。※	×	○	
	車内で下処理し、食材を煮込む。福神漬け等のトッピングをのせる。	×	○	
 お好み焼き たこ焼き	下処理済みの食材を焼き、ソースや青のりをかける。(生地調整可能)※	○	○	
	車内で下処理して食材を焼き、ソースや青のりをかける。	×	○	
 唐揚げ 天ぷら	下処理済みの食材、冷凍品を揚げる。※	○	○	
	車内で下処理した食材を揚げる。	×	○	
 ハンバーガー ホットドッグ	下処理済みの食材をパンに挟み、全体を加熱する。※	○	○	
	バンズ、パテをそれぞれ加熱し、組み合わせる。※	×	○	
	下処理済みの食材をパンに挟む。(生野菜の使用可能)	×	○	
 かき氷	氷にシロップをかける。※	○	○	
	氷に下処理済みの生の果物等をトッピングする。	×	○	
スムージー	生の果物をミキサーで調理する。	×	○	

※：屋台やキッチンカーではない車で営業をする場合も提供可能です。

## ☆ 申請時に必要なもの ☆

- 食品衛生責任者の資格を証する書類  
(講習会修了証書、プレート、調理師等免許証など)
- 手数料：飲食店営業 17,000 円
- 営業用自動車(設備一式)



何から始めればよいかわからない!という方はお気軽に保健所にご相談ください。

### 倉敷市保健所 生活衛生課

倉敷市笹沖170番地(くらしき健康福祉プラザの隣)

TEL：086-434-9826 FAX:086-434-9833

メール：[hlthyg@city.kurashiki.okayama.jp](mailto:hlthyg@city.kurashiki.okayama.jp)

