

キッチンカー営業許可 申請準備 & 保健所チェック項目リスト

許可・資格の前提整理

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 298 202 339" type="checkbox"/>	出店予定地域（都道府県）ごとに「飲食店営業許可」が必要であることを確認した
<input data-bbox="160 418 202 459" type="checkbox"/>	施設（キッチンカー）ごとに「食品衛生責任者」を選任する方針を決めた
<input data-bbox="160 538 202 579" type="checkbox"/>	出店する施設・地域側の追加ルール／追加許可の有無を確認した
<input data-bbox="160 658 202 699" type="checkbox"/>	PL保険（生産物賠償責任保険）に加入した

保健所への事前相談

チェック	確認事項
☐	営業予定地の管轄保健所を特定した
☐	事前相談に持参する資料（車両の図面など）を準備した
☐	事前相談で「基準に満たない場合の改善点」を確認し、改善予定を立てた
☐	必要書類一式が保健所により異なる可能性を前提に、相談時に確認する項目を用意した

車両・設備の準備（基準適合の確認）

チェック	確認事項
☐	都道府県の条例・基準、および事前相談の助言を反映してキッチンカーを調達・準備した
☐	申請内容（図面）どおりの設備・配置になっていることを確認した
☐	給水タンク容量が、食品衛生法の基準（料理工程数、メニュー数に依る）に則った必要量（40L～、80L～、200L～）として十分であることを確認した
☐	排水タンク容量が、給水タンク容量に見合うサイズであることを確認した
☐	手洗い設備（ダブルシンクで各々に蛇口）があり、 レバー式やセンサー式の蛇口（非接触水栓）を設置することを確認した
☐	調理器具・食器の洗浄設備（洗浄槽等）があることを確認した

車両・設備の準備（基準適合の確認）

チェック	確認事項
☐	HACCPに準じた消毒方法と、それに伴う設備を確認した
☐	換気扇や排気設備が設置されていることを確認した
☐	換気が十分に機能する見込みであることを確認した
☐	調理スペース（作業スペースの広さ）が確保されていることを確認した
☐	作業台の配置が整理されていることを確認した
☐	冷蔵庫・冷凍庫が設置され、正常に稼働することを確認した

車両・設備の準備（基準適合の確認）

チェック	確認事項
☐	冷蔵庫・冷凍庫の温度管理が適切に行える状態であることを確認した
☐	冷蔵庫・冷凍庫の内部が清潔に保たれていることを確認した
☐	ゴミ箱が設置され、ゴミの種類に応じた管理（分別）ができることを確認した
☐	ゴミ箱の清掃・ゴミ処理が定期的に行える運用になっていることを確認した
☐	安全な水（衛生的に適切な水道水等）が供給できることを確認した
☐	排水の処理が適切に行えることを確認した

食品衛生責任者の準備（資格・証明）

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 300 202 338" type="checkbox"/>	食品衛生責任者が確定している（氏名が申請書に記載できる状態である）
<input data-bbox="160 420 202 458" type="checkbox"/>	食品衛生責任者の資格を証明できる書類を準備した
<input data-bbox="160 540 202 578" type="checkbox"/>	食品衛生責任者資格が「更新不要（有効期限なし）」である前提を確認した
<input data-bbox="160 660 202 698" type="checkbox"/>	（任意）養成講習の受講方法（対面／オンライン）を把握した

申請書類の準備

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 319 202 361" type="checkbox"/>	「営業許可申請書」を作成した - 基準・補足：申請者情報、施設情報、食品衛生責任者情報、営業形態等を記載できていること。
<input data-bbox="160 461 202 503" type="checkbox"/>	「食品衛生責任者の資格を証明する書類」を準備した
<input data-bbox="160 576 202 618" type="checkbox"/>	「営業設備の配置図」を準備した
<input data-bbox="160 691 202 732" type="checkbox"/>	(法人の場合) 「登記事項証明書」を準備した
<input data-bbox="160 816 202 858" type="checkbox"/>	必要書類が保健所により異なる点を踏まえ、事前相談で最終リストを確認した／確認する予定がある

申請の提出（窓口／電子）

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 303 202 343" type="checkbox"/>	出店予定地域の保健所に営業許可申請書を提出する段取りができている
<input data-bbox="160 423 202 464" type="checkbox"/>	申請方法（窓口／電子申請）を決めた
<input data-bbox="160 543 202 584" type="checkbox"/>	申請後に検査（実地確認）があることを前提に日程調整の準備をした

保健所検査（キッチンカー持ち込み）

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 303 202 343" type="checkbox"/>	キッチンカーは「保健所に直接持ち込み」で検査を受ける前提を確認した
<input data-bbox="160 426 202 467" type="checkbox"/>	検査で主に見られる項目（タンク、シンク（洗浄・消毒・蛇口）、換気、調理スペース、冷蔵冷凍、ゴミ箱、水回り、電源、消火器、窓の設置等）を事前点検した
<input data-bbox="160 550 202 590" type="checkbox"/>	合格後に「営業許可書交付予定日」が通知される流れを確認した

許可証受領・営業開始の確認

チェック	確認事項
☐	許可証の受領方法・受領予定日を確認した
☐	出店地域・施設ごとのルール（時間帯、場所、追加申請、契約条件）を満たした状態で営業開始できることを確認した
☐	（必要な場合）地域の管理者への許可申請を行った
☐	（必要な場合）出店に関する契約を締結した

更新手続き（期限管理）

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 303 202 343" type="checkbox"/>	営業許可に有効期限があることを確認した
<input data-bbox="160 423 202 464" type="checkbox"/>	更新は「期限が切れる2ヶ月前まで」を目安に準備する前提を確認した
<input data-bbox="160 542 202 583" type="checkbox"/>	更新時に「許可証と更新料を持参し、設備検査に合格する」流れを確認した
<input data-bbox="160 661 202 702" type="checkbox"/>	許可期限・更新時期を台帳等に記録した

チェック漏れ防止のための注意事項

チェック	注意事項
☐	必要書類・設備基準は保健所により異なり得るため、事前相談で最終確認する運用にする
☐	申請図面と実車の不一致は再検査の要因になり得るため、提出前にすべて一致するかチェックする 出店先（施設・地域）のルールは保健所許可とは別に追加条件があり得るため、早期に確認する
☐	給排水・手洗い・洗浄消毒・換気・冷蔵冷凍は検査の主要項目であるため、持ち込み前に実物点検する

※2025年12月時点の情報をもとに作成しています