

新たに食品に関する営業を始められる皆さんへ

—自動車関係営業許可申請等の手引—

「自動車による食品営業に係る営業許可等の取扱要綱」平成17年4月1日 16福保健食第2590号

一口に、食品に関する営業といっても、いろいろな種類があります。これらのうち、自動車に施設を設けて行う次の営業については、食品衛生法で定めている営業許可が必要です。

これらの営業許可の有効範囲は、いずれも都内一円に限られています。

業 態	取 扱 内 容	業 種
自動車(ただし、2輪のものを除く。)に施設を搭載し、移動しながら右の営業を行うもの	•食品を調理し客に飲食させる営業 •魚介類を販売する営業 (生きているまま販売するもの、容器包装に入れられた状態で仕入れそのままの状態の販売するものを除く。)	飲食店営業(自動車)
	獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業	食肉処理業(自動車)

※容器包装に入れられた食品を仕入れ販売する場合は営業許可は不要ですが、営業を行う場所に営業届出が必要になります。また、本手引では飲食店営業について記載しています。営業届出や食肉処理業について、詳しくは保健所までお問い合わせください。

営業を行うには、まず、所管する保健所に営業許可申請を行い、都が定めた施設基準に合致した施設をつくり、営業許可を受けることが必要です。

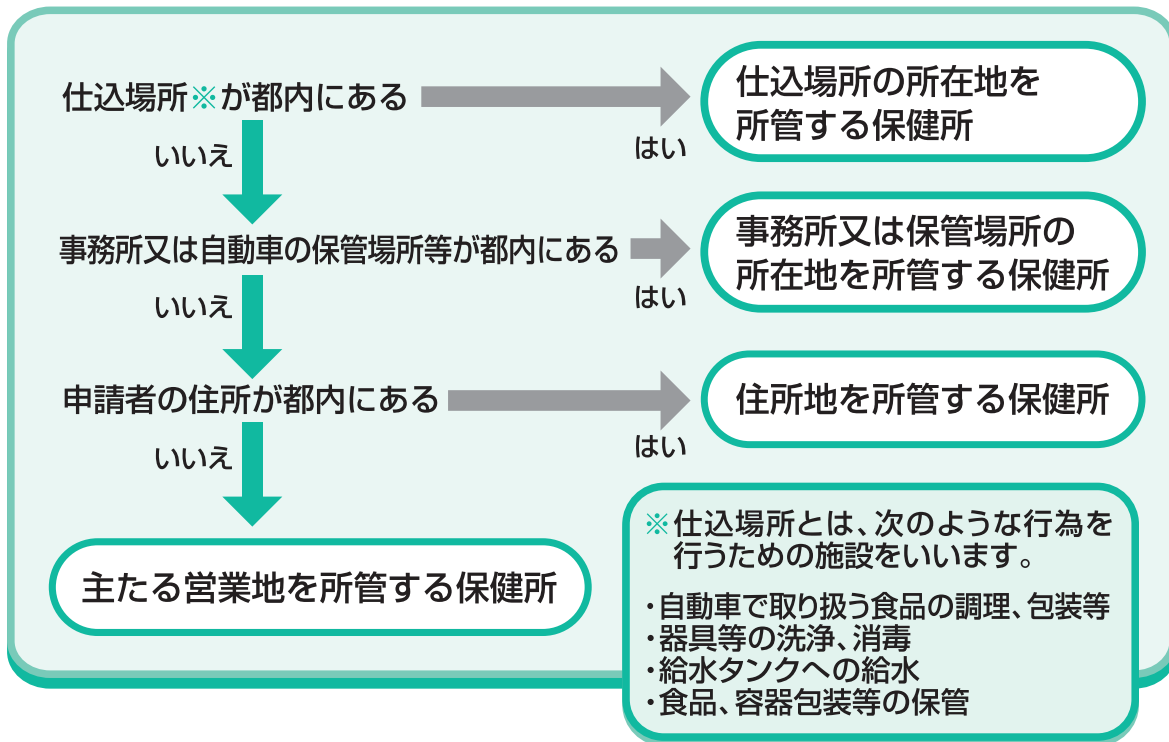
次に、施設や設備が基準どおりに維持管理されているか常に点検し、また、食品の取扱い等にも十分留意して、より安全で衛生的な食品を提供することが必要です。

このパンフレットは、営業許可申請書類の書き方や施設基準等について、皆さんに分かりやすいよう要点を解説しました。詳細については、最寄りの保健所にお問い合わせください。

営業許可申請の手続

事前相談

- 施設の設計図等を持参の上、下図の保健所へ事前に御相談ください。衛生的な管理運営をするため、施設ごとに食品衛生責任者をおかなければなりません。



申請書類の提出

- 書類は施設工事完成予定日の10日くらい前に提出してください。

申請の際に必要な書類	
1 営業許可申請書	1通
2 施設の構造及び設備を示す図面	2通
3 営業の概要	2通
4 許可申請手数料	
5 食品衛生責任者の資格を証明するもの(食品衛生責任者手帳等)	

食品衛生責任者の資格

- 1 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者／作業衛生責任者の資格を有する者
- 2 食品衛生管理者又は食品衛生監視員となることができる資格を有する者
- 3 食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会修了者

施設検査の打合せ

- 申請の際、担当者と工事の進行状況の連絡方法や検査日等の相談をしてください。

施設完成の確認検査

- 検査の際は、必ず営業者が立ち会ってください。
なお、施設基準に適合しない場合は許可になりません。不適事項については改善し、改めて検査日を決めて再検査を受けてください。

許可書の交付

- 施設基準適合確認後、許可書を作成しますが、交付までには数日かかりますので、交付日等についてはあらかじめ打ち合わせてください。
営業許可書が交付されるまで、営業できませんので御注意ください。

営業開始

申請書類の書き方

- 黒のボールペンか万年筆でかい書で書いてください。
- 太枠の中だけ記載してください。

施設の構造及び設備を示す図面

「食品関係営業許可申請の手引」を御参照ください。

営業の概要

別記第1号様式

令和〇年〇月〇日			
営業の概要			
申請者	所在地	東京都〇〇市〇〇町一丁目1番1号	
	氏名	東京太郎	
	申請業種	飲食店営業(自動車)	
仕込場所	所在地	東京都〇〇市〇〇町二丁目2番2号	
	氏名	東京花子	
	業種	飲食店営業	
営業車の保管場所	東京都〇〇市〇〇町三丁目3番3号		
営業予定地	東京都××市四丁目4番4号 ××ビル前 月曜日～金曜日 営業予定日時(11:00～14:00)		
仕入先	所在地		
	氏名		
営業車	自動車登録番号	多摩 000あ00-00	車台番号 000-000-000-000
	給水タンク容量	40リットル	業種 飲食店営業(調理)魚介類販売、食肉処理業
給水タンク容量、食品、食器類の取扱い等(飲食店営業の場合のみ)	<input checked="" type="checkbox"/> 大量の水を要する営業は行わない。 <input checked="" type="checkbox"/> 簡易な営業※に限る。 <small>※そのままの状態に飲食に供する事のできる食品を食器に盛り、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のこと。</small>		
(食肉処理業の場合のみ)	処理する鳥獣の種類		計画処理頭数
取扱品目	複数品目 <u>単一品目</u> カレーライス(既製品を使用) 車内では、炊飯及び盛り付けを行う。 <small>※営業内容が分かるよう、具体的に記載すること。</small>		

営業許可申請書と同じ内容を記載する。

必ず記載する(給水のみを行う場合でも、その場所を記載する)。

営業許可がある場合は、許可書の内容を記載する。

例えば、曜日ごとに変わる場合などは、それがわかるように記載する。

仕入品の販売がない場合は、空欄

自動車検査証のとおり記載する。(自動車検査証の写しを添付することで、記入を省略することが可能)。

該当部分をチェックする。

可能であれば、営業車内で行う作業も記載する。

飲食店営業

施設の基準

(抜粋)
※全文は「食品関係営業許可申請の手引」をご参照ください。

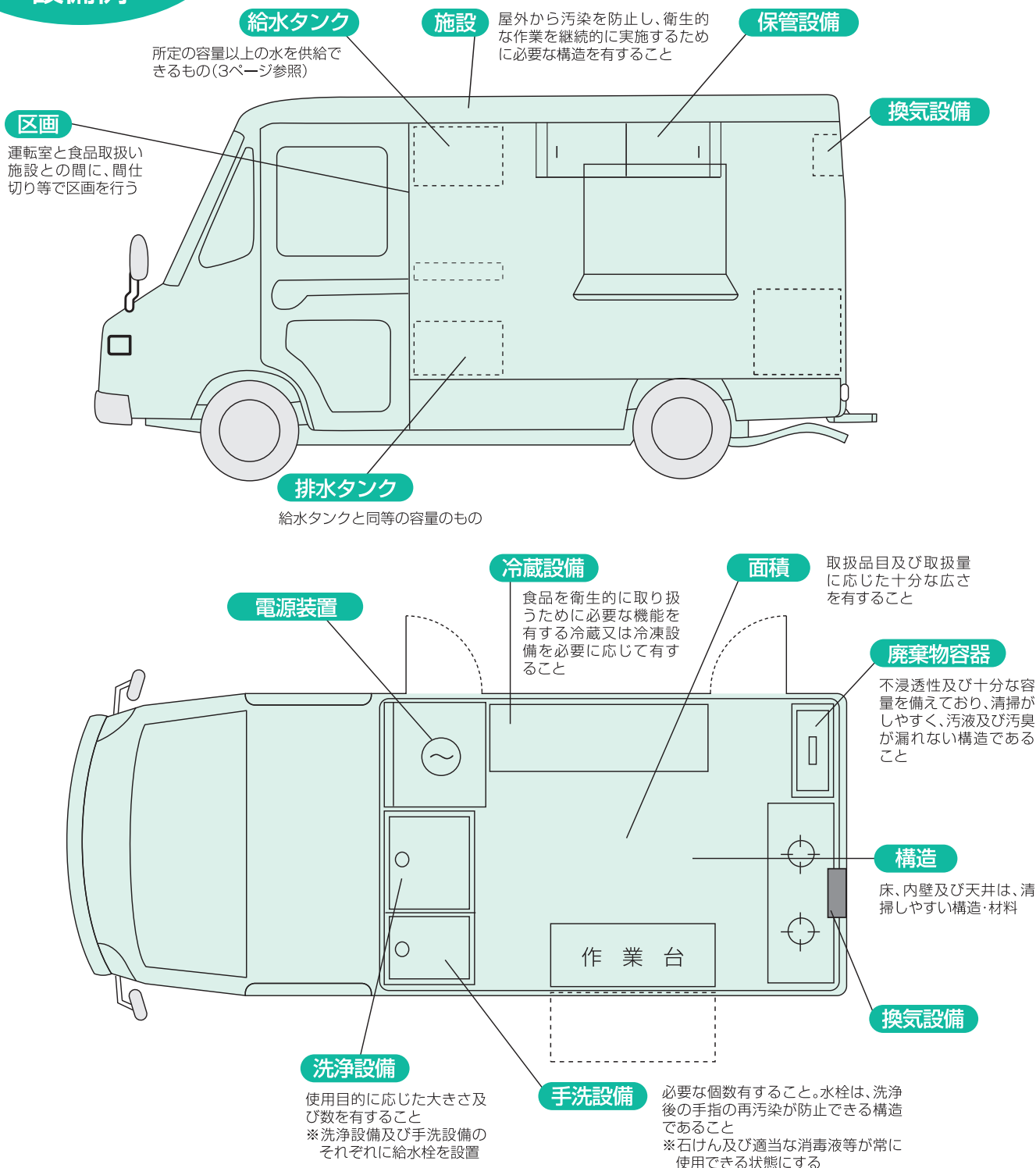
施設	施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。								
区画	食品等への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。 なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合は、これらと区画されていること。								
汚染等防止	じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。								
構造	床面、内壁及び天井は、清掃等を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。								
給水設備	水道事業等により供給される水又はこれ以外の飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。								
手洗設備	従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、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。								
冷蔵設備	食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項の基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。								
保管設備	原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。								
廃棄物容器	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。								
洗浄設備	食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。								
機械器具	機械器具等は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。 固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。								
運搬容器	食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。								
計量器	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。								
清掃用具	作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。								
タンク容量	自動車において調理をする場合にあつては、下表に掲げる要件を満たし、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。 <table border="1" data-bbox="571 1585 1477 2092"> <thead> <tr> <th>食品及び食器類の取扱い</th> <th>給水タンクの容量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと ・単一品目のみ取り扱うこと ・使い捨て容器を使用すること ・未包装の魚介類の販売のみ行うこと </td> <td>約 40 リットル</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要しない調理を行うこと ・2 工程程度までの簡易な調理を行うこと ・複数品目を取り扱うこと ・使い捨て容器を使用すること </td> <td>約 80 リットル</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要する調理を行うこと ・複数の工程からなる調理を行うこと ・通常の食器を使用すること ・仕込みを行うこと ・販売する魚介類の加工を行うこと </td> <td>約 200 リットル</td> </tr> </tbody> </table>	食品及び食器類の取扱い	給水タンクの容量	<ul style="list-style-type: none"> ・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと ・単一品目のみ取り扱うこと ・使い捨て容器を使用すること ・未包装の魚介類の販売のみ行うこと 	約 40 リットル	<ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要しない調理を行うこと ・2 工程程度までの簡易な調理を行うこと ・複数品目を取り扱うこと ・使い捨て容器を使用すること 	約 80 リットル	<ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要する調理を行うこと ・複数の工程からなる調理を行うこと ・通常の食器を使用すること ・仕込みを行うこと ・販売する魚介類の加工を行うこと 	約 200 リットル
食品及び食器類の取扱い	給水タンクの容量								
<ul style="list-style-type: none"> ・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと ・単一品目のみ取り扱うこと ・使い捨て容器を使用すること ・未包装の魚介類の販売のみ行うこと 	約 40 リットル								
<ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要しない調理を行うこと ・2 工程程度までの簡易な調理を行うこと ・複数品目を取り扱うこと ・使い捨て容器を使用すること 	約 80 リットル								
<ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要する調理を行うこと ・複数の工程からなる調理を行うこと ・通常の食器を使用すること ・仕込みを行うこと ・販売する魚介類の加工を行うこと 	約 200 リットル								

公衆衛生上 必要な 措置の基準

営業者は、国が示す衛生管理の基準に基づき、公衆衛生上必要な措置を定め、それを守る必要があります。なお、自動車での営業において、以下の点を意識した衛生管理を行うよう努めましょう。

- 1 給水タンクは常に飲用に適する水が供給されるよう、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- 2 営業開始の都度、給水タンクへ所定の量の給水を行い、営業終了後、給水タンク及び排水タンク内の水を公衆衛生上支障のない方法により廃棄すること。
- 3 器具等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。
- 4 取扱品目及び取扱量は、作業場の規模等に見合ったものとする。
- 5 作業は、必ず施設内で清潔に行うこと。
- 6 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。
- 7 食品の保存は、法の基準に従い、常に適正に行うこと。
- 8 食品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。
- 9 1 から 8 までの事項のほか、固定店舗と同様の規定（食品衛生法施行規則 別表第 17 及び別表第 18 に規定される基準）を適用する。

飲食店営業を 行う営業車の 設備例



注意事項

給水タンク容量 による制限

飲食店営業にあつては、給水タンク容量に応じて規定された範囲に限られます。
(3ページ参照)

注意事項

- 営業許可書は、営業中は必ず携帯すること。
- 営業許可済の標識は、営業車の見やすい位置に取り付けること。
- トレーラー等の被牽引車に施設を搭載して営業する場合は、営業中は常に牽引車が接続され、移動が可能な状態であること。

営業開始後に必要な手続

変更届

営業許可申請書、施設の構造及び設備を示す図面に記載した事項に変更が生じたとき(住所(法人所在地)、配置図など)は、その旨の届出が必要です。変更届に営業許可書及び変更内容を明らかにする書類を添えて、変更のあった日から10日以内に提出してください。

※営業車を新たな自動車に変えた場合、新規の営業許可が必要です。

その他の 変更について

上記以外に、営業の大要に記載した事項(仕込場所、出店予定地など)に変更が生じた時の届出については、所管の保健所にお問い合わせください。

営業の継続

営業許可期限満了後も引き続き営業される方は、期限満了前に許可継続の申請手続をすることが必要です。許可期限満了日の約1か月前に下記書類を提出してください。

- 1 営業許可申請書
- 2 現に受けている営業許可書(施設の構造及び設備を示す図面が添付されたもの)
- 3 営業許可申請手数料
- 4 食品衛生責任者の資格を証明するもの(食品衛生責任者手帳等)

※なお、基準に適合しない場合は営業許可は継続されません。不適事項については改善し、改めて検査日を決めて再検査を受けてください。

リサイクル適性(A)

この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。

石油系溶剤を含まないインキを使用しています。