

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

最終改正 平成27年9月9日 27福保健食第1072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、食品衛生法又は東京都食品製造業等取締条例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。

分類		業種	内容
営業車	調理営業	飲食店営業（自動車） 喫茶店営業（自動車） 菓子製造業（自動車）	自動車（ただし、2輪のものを除く。）に施設を搭載し、移動しながら行う営業
	販売業	乳類販売業（自動車） 食肉販売業（自動車） 魚介類販売業（自動車） 食料品等販売業（自動車）	

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。

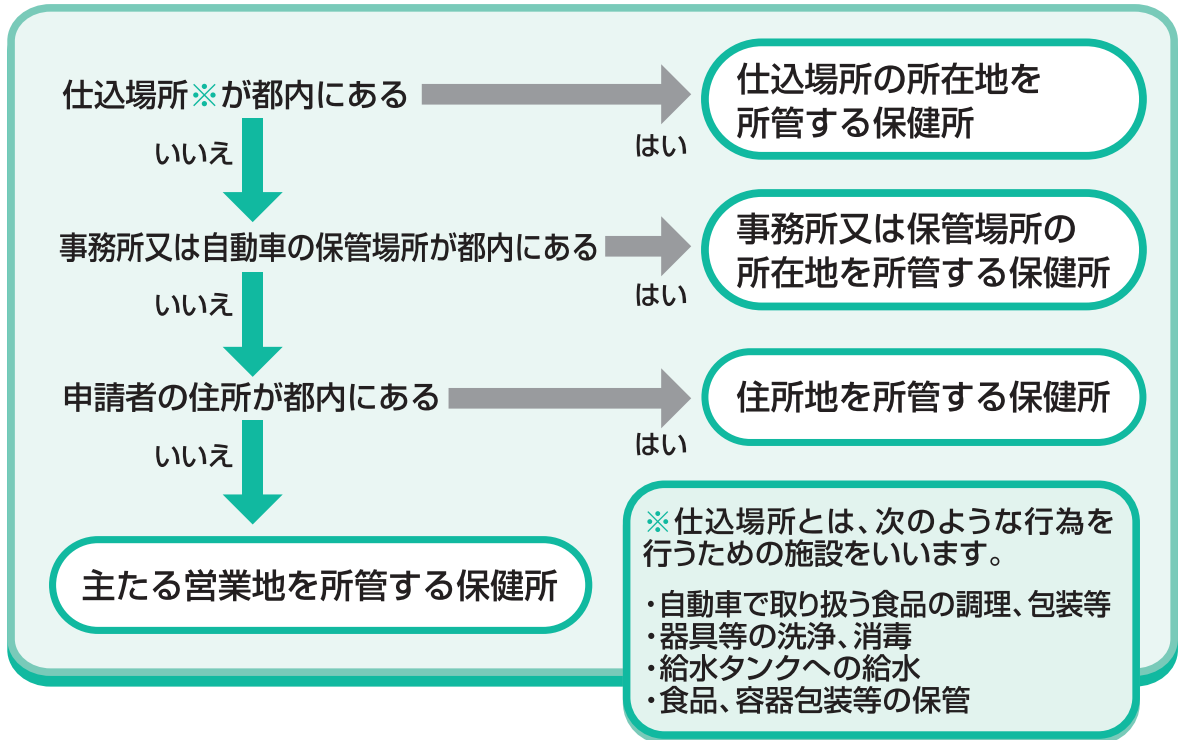
次に、施設や設備が基準どおりに維持管理されているか常に点検し、また、食品の取扱い等にも十分留意して、より安全で衛生的な食品を提供することが必要です。

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尋ねください。

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	
個人の場合	法人の場合
1 営業許可申請書……………1通	1 営業許可申請書……………1通
2 営業設備の概要・配置図…2通	2 営業設備の概要・配置図…2通
3 営業の概要……………2通	3 営業の概要……………2通
4 仕込場所の営業許可書の写し (営業許可がある場合) ……1通	4 仕込場所の営業許可書の写し (営業許可がある場合) ……1通
5 許可申請手数料	5 許可申請手数料
	6 登記事項証明書……………1通
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、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者若しくは船舶料理士の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者
- 2 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。
- 営業許可書受領の際は、印鑑が必要です。

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。

営業許可申請書及び営業設備の概要・配置図

「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			
出店予定地	東京都XX市XX町四丁目4番4号 XXビル前			
	月曜日～金曜日 出店予定日時(11:00～14:00)			
仕入先	所在地			
	氏名			
営業車	自動車登録番号	多摩〇〇あ〇〇-〇〇	車台番号	000-000-000-000
	給水タンク容量、食品、食器類の取扱い等	給水タンク容量	40リットル	業種
取扱品目	<input checked="" type="checkbox"/> 多量の水を要する調理加工は行わない。 <input checked="" type="checkbox"/> 食器類は一回限りの使用とする。 <input checked="" type="checkbox"/> 提供する食品は単一品目に限る。			
	複数品目	単一品目		
	カレーライス	車内では、炊飯及び盛り付けを行う。		
※営業内容がわかるよう、具体的に記載すること。				

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

自動車検査証に記載されています(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です)。

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。

施設の基準

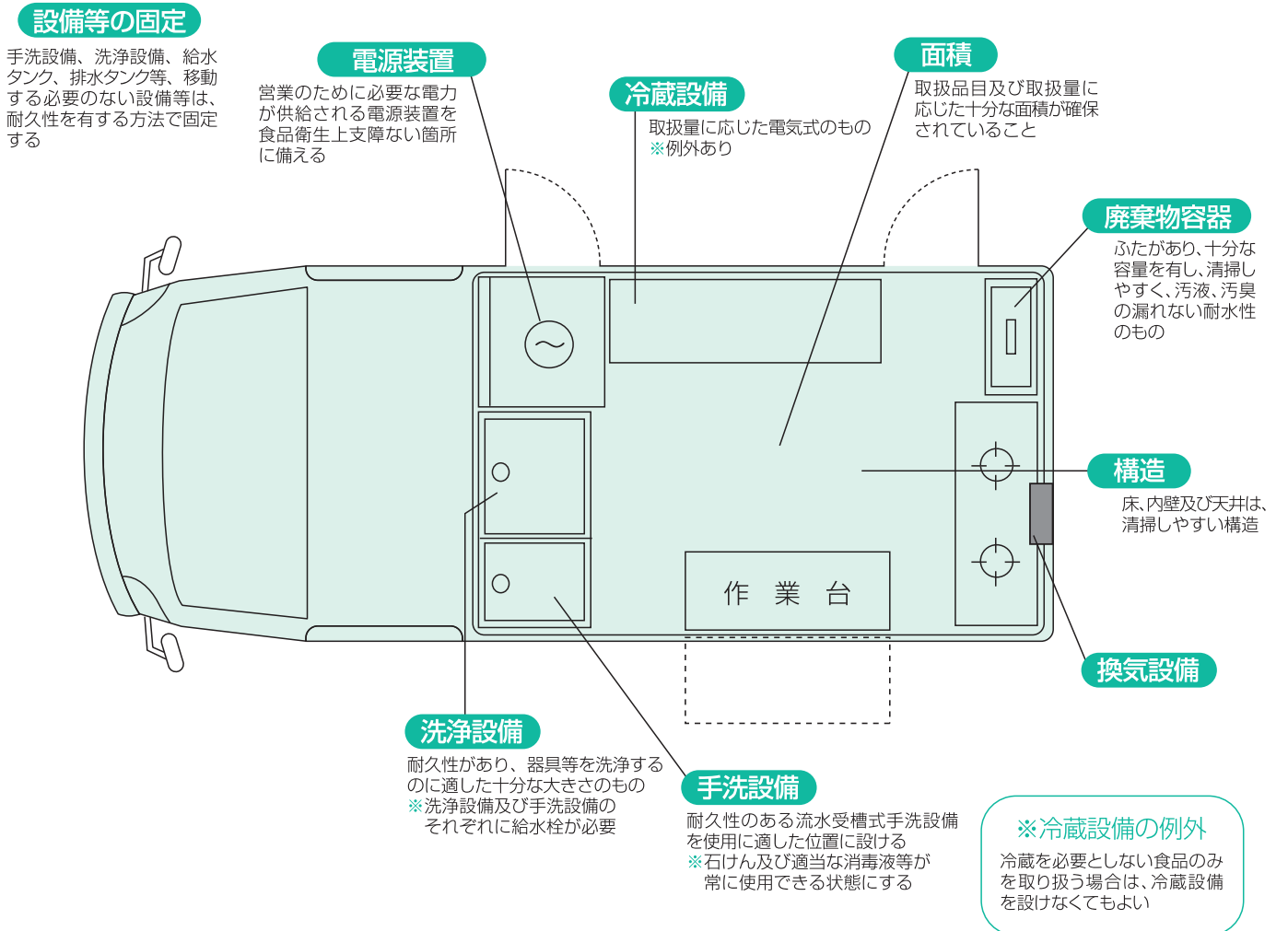
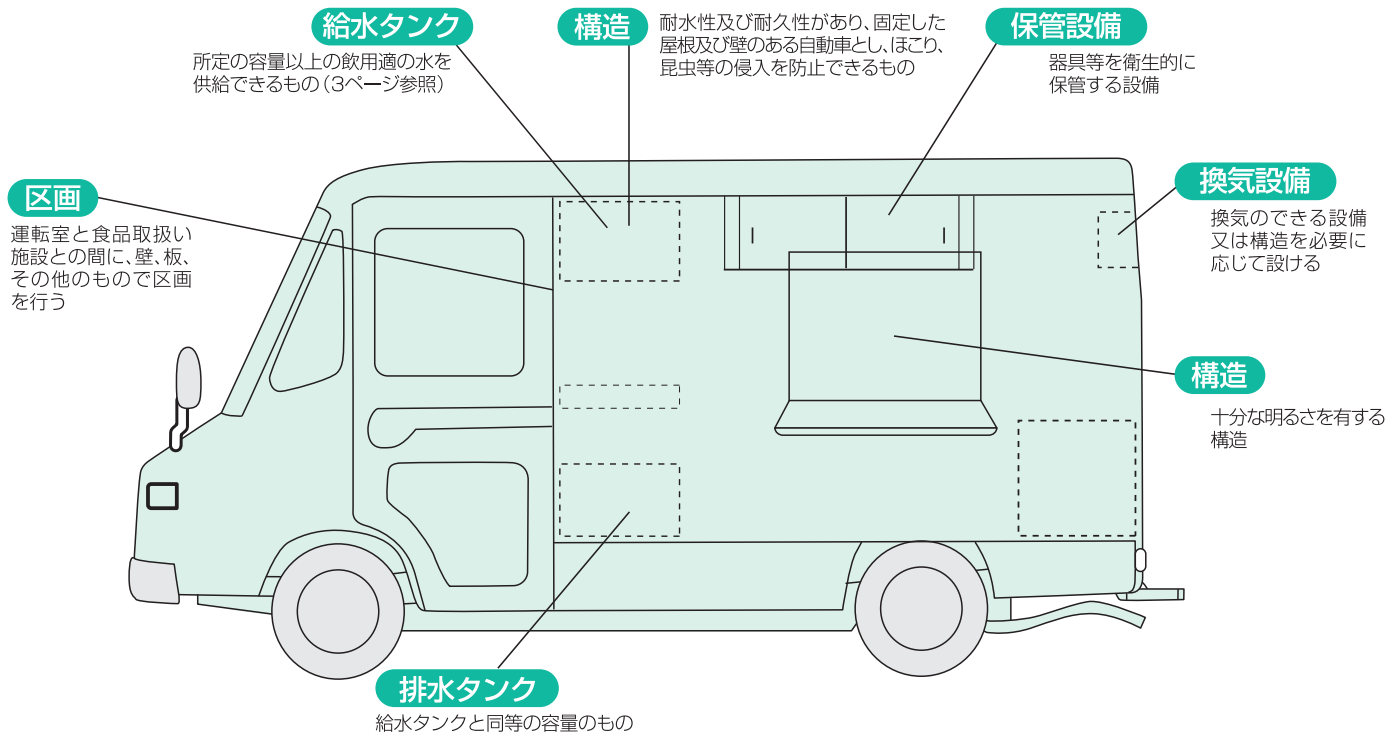
- 1 営業車は、耐水性及び耐久性を有し、かつ、固定された屋根及び壁を有する自動車とし、じんあい、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。
- 2 施設内は、使用目的等に応じて、区画すること。
- 3 調理加工を行う施設内は、取扱品目及び取扱量に応じた、十分な面積が確保されていること。
- 4 施設内の床、内壁及び天井は、清掃しやすい構造であること。
- 5 施設内は、十分な明るさを有する構造であること。
- 6 施設内に換気のできる設備又は構造を必要に応じて設けること。
- 7 施設内には、耐久性のある従事者専用の流水受槽式手洗設備を使用に適した位置に設けること。
- 8 営業車には、耐久性を有し、かつ、飲用適の水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の排水タンクを設けること。また、給水タンクの容量は、下表のとおりとする。
- 9 施設内には、ふたがあり、十分な容量を有し、清掃しやすく、汚液、汚臭の漏れない耐水構造の廃棄物容器を備えること。
- 10 営業のために必要な電力が供給される電源装置を営業車の食品衛生上支障ない箇所に設けること。
- 11 移動する必要のない設備等は、耐久性を有する方法により営業車に固定すること。
- 12 取扱量に応じた自家発電による冷蔵装置又はこれと同等以上の能力を有する機械、装置により、食品を冷却保存できる専用の設備を設けること。
ただし、冷蔵を必要としない食品のみを取り扱う場合はこの限りでない。
- 13 耐久性があり、器具等を洗浄するのに適した十分な大きさの流水式洗浄設備を設けること。
- 14 必要に応じ洗浄消毒が可能な器具等を備えるとともに、これらを衛生的に保管する設備を設けること。

食品及び食器類の取扱い	給水タンクの容量
多量の水を要する調理加工は行わない。 提供する食品は単一品目に限る。 食器類は一回限りの使用とする。	40リットル以上
多量の水を要する調理加工は行わない。 食器類は一回限りの使用とする。	80リットル以上
上記以外の場合	200リットル以上

公衆衛生上
講ずべき
措置の基準

- 1 給水タンクは常に飲用適の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 1から6までの事項のほか、食品衛生法施行条例別表第1に規定する事項(第2の2(5)並びに5(2)から(5)までを除く。)を適用する。

調理営業を 行う営業車の 設備例



施設の基準

【共通事項】

- 1 営業車は、耐水性及び耐久性を有し、かつ、固定された屋根及び壁を有する自動車とし、じんあい、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。
- 2 施設内は、使用目的等に応じて、区画すること。
- 3 調理加工を行う施設内は、取扱品目及び取扱量に応じた、十分な面積が確保されていること。
- 4 施設内の床、内壁及び天井は、清掃しやすい構造であること。
- 5 施設内は、十分な明るさを有する構造であること。
- 6 施設内に換気のできる設備又は構造を必要に応じて設けること。
- 7 施設内には、耐久性のある従事者専用の流水受槽式手洗設備を使用に適した位置に設けること。
- 8 営業車には、耐久性を有し、かつ、飲用適の水を供給する18リットル以上の容量の給水タンク及び給水タンクと同等の容量の排水タンクを設けること。
- 9 施設内には、ふたがあり、十分な容量を有し、清掃しやすく、汚液、汚臭の漏れない耐水構造の廃棄物容器を備えること。
- 10 営業のために必要な電力が供給される電源装置を営業車の食品衛生上支障ない箇所に設けること。
- 11 移動する必要のない設備等は、耐久性を有する方法により営業車に固定すること。

【特定事項】

〔乳類販売業〕

- 1 取扱量に応じた自家発電による冷蔵装置又はこれと同等以上の能力を有する機械、装置により、食品を10℃以下に冷却保存できる専用の設備を設けること。
ただし、常温保存可能品のみを取り扱う施設であって、当該品を常温を超えない温度で保存できる場合は、この限りでない。
なお、いずれの場合であっても、見やすい箇所に当該温度を正確に計ることができる温度計を備えること。
- 2 びん装の乳類を取り扱う者は、取扱量に応じた空びん格納容器を当該営業に支障がない場所に備えること。

〔食肉販売業〕

取扱量に応じた自家発電による冷蔵装置又はこれと同等以上の能力を有する機械、装置により、冷凍食肉にあつてはマイナス15℃以下に、その他の食品にあつては10℃以下に冷却保存できる専用の設備を設けるほか、見やすい箇所に当該温度を正確に計ることができる温度計を備えること。

〔魚介類販売業〕

取扱量に応じた自家発電による冷蔵装置又はこれと同等以上の能力を有する機械、装置により、冷凍魚介類にあつてはマイナス15℃以下に、生食用生鮮魚介類にあつては5℃以下に、その他の食品にあつては10℃以下に冷却保存できる専用の設備を設けるほか、見やすい箇所に当該温度を正確に計ることができる温度計を備えること。

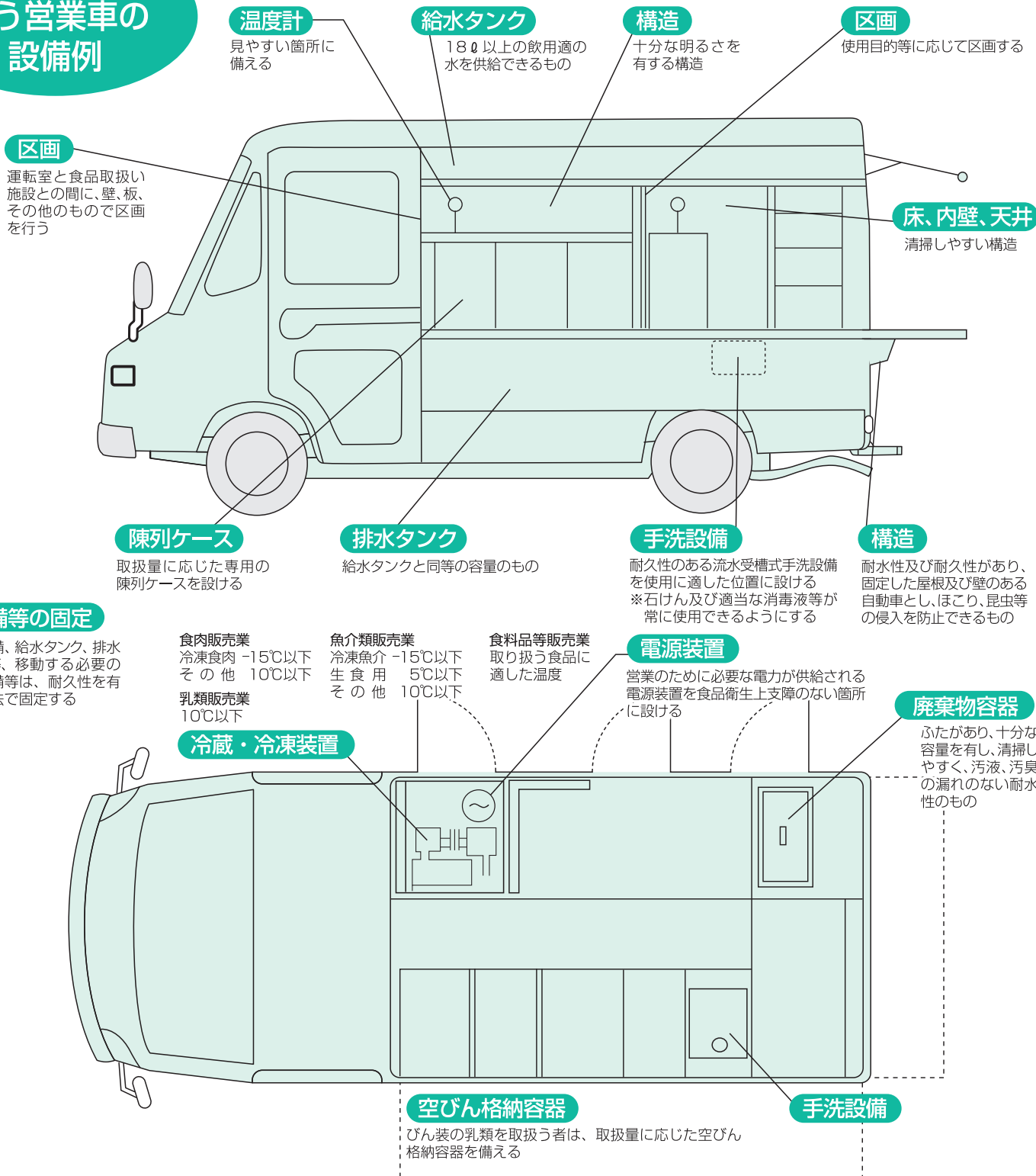
〔食料品等販売業〕

取扱量に応じ、食品を衛生的に保存できる専用の陳列ケースを設けること。ただし、冷蔵を必要とする食品を取り扱う場合は、自家発電による冷蔵装置又はこれと同等以上の能力を有する機械、装置により、食品を冷却保存できる専用の設備を設けること。

公衆衛生上 講ずべき 措置の基準

- 1 給水タンクは常に飲用適の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廃棄すること。
- 3 食品の保存は、法の基準に従い、常に適正に行うこと。
- 4 食品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。
- 5 1から4までの事項のほか、食品衛生法施行条例別表第1に規定する事項(第2の2(5)並びに5(2)から(5)までを除く。)を適用する。
ただし、食料品等販売業にあつては、食品製造業等取締条例別表第3の第2に規定する事項(2(2)ホ並びに(5)ロからホまで及び(6)ロ(ロ)のすべての事項を除く。)を適用する。

販売を 行う営業車の 設備例



注意事項

許可条件

許可書に記載された次の事項を遵守すること。

飲食店営業・喫茶店営業・菓子製造業 ----- 生ものは提供しないこと。
営業車内での調理加工は、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡単なものに限ること。

食肉販売業・乳類販売業・食料品等販売業 ----- 営業車内で取り扱う食品は、あらかじめ包装されたものに限ること。
営業車内での調理加工は行わないこと。

魚介類販売業 ----- 営業車内で取り扱う生食用魚介類は、あらかじめ包装されたものに限ること(ただし丸ものは除く。)
営業車内での調理加工は行わないこと。

飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業にあっては、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)

- 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。

給水タンク容量による制限

注意事項

営業開始後に必要な手続

営業許可申請事項変更届

営業許可申請書又は営業設備の概要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。営業許可申請事項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。

営業の概要記載事項変更届

営業の概要に記載した事項に変更が生じたとき(住所(法人所在地)、出店予定地など)は、その旨の届出が必要です。営業の概要記載事項変更届に営業許可書及び営業の概要を添えて、提出するようにしてください。

更新

営業許可期限満了後も引き続き営業される方は、期限満了前に許可更新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(営業設備の概要・配置図・営業の概要添付)
- 3 営業許可更新手数料
- 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更新されません。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。