

# 食品営業自動車の営業をされる方へ

— 申請の手引 —

令和3年6月1日改正

## ～自動車に施設を設け食品営業をしたいと思ったら～

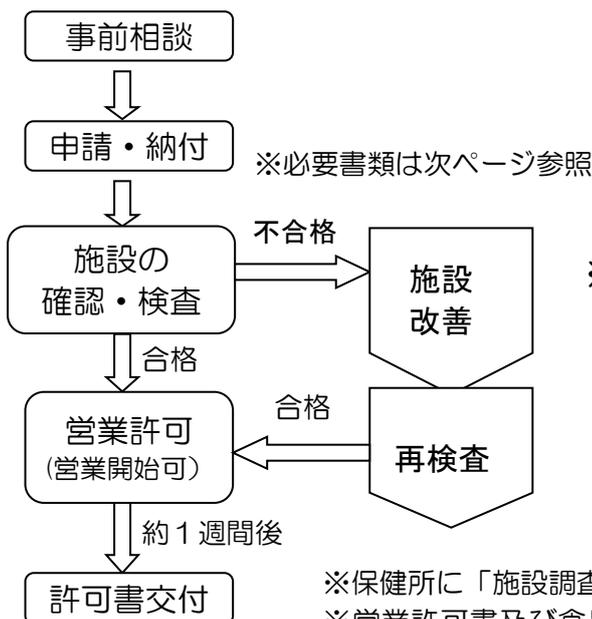
自動車に施設を設け、出店予定地に移動して食品を製造、調理、加工又は販売するためには、いろいろな施設基準や許可に条件があります。食品衛生法または群馬県食品衛生法施行条例で定められている営業については、業種ごとに営業許可が必要です。

営業許可の範囲は、いずれも群馬県内一円に限られており、前橋市、高崎市は別に申請が必要です。

### 申請の前に

- ①営業許可を受けるためには、群馬県食品衛生法施行条例で定められた「施設基準」に適合する必要があります。
- ②自動車購入又は製作前に施設の設計図など「施設の概要がわかる図面」を持参の上、保健所へ事前にご相談ください。
- ③営業開始予定日の10日くらい前を目安に、営業許可申請書を保健所へ提出してください。
- ④営業施設には、業態ごとに「食品衛生責任者」の設置が必要です（兼任はできません）。
- ⑤調理・配膳に従事するパート・アルバイトを含む全員「検便」を実施してください（営業開始日までに結果が判明するように実施）。  
なお、検便は食品衛生協会でも決められた日時に受け付けています。

### 申請の流れ

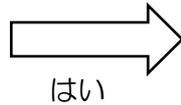


※自動車営業の場合、申請には食品営業自動車でご来所ください。申請書受理後、その場で検査を行います。  
ご来所の際は、事前にご連絡願います。

※保健所に「施設調査書（引換書）」を持参のうえ、来所してください。  
※営業許可書及び食品衛生責任者証と実務講習会修了証を見やすい場所に掲示してください。

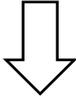
## 申請をする保健所

営業車の保管場所が県内(中核市を除く)にある



保管場所の所在地を管轄する保健所

いいえ



主たる営業地を管轄する保健所

※申請書には営業地の住所を記入する欄があります。

## 申請に必要な書類

- 書類は営業開始日の10日くらい前までに提出してください。

1	食品営業許可申請書	保健所にあります (県ホームページからダウンロードもできます)
2	営業の概要	保健所にあります
3	営業設備の配置図	別途、添付可
4	仕込み場所の許可書の写し	仕込み場所に許可がある場合
5	自動車検査証	原本必要
6	登記簿謄本(履歴事項全部証明書) ※発行から3か月以内のもの	営業者が法人の場合のみ 原本必要または写し
7	従事者の検便検査結果	成績書等
8	食品衛生責任者証(プレート)及び修了証	原本必要
9	申請手数料 16,000円(飲食店営業)	群馬県収入証紙で納入

## 食品衛生責任者

1. 栄養士・調理師・製菓衛生師又は食品衛生管理者の資格保持者

2. 食品衛生責任者養成講習会修了者

※資格がない場合は、養成講習会を受講する旨の申込書を提出してください。

※食品衛生責任者は資格取得後、定期的に実務講習会の受講が義務づけられています。

● 黒のボールペンで書いてください

令和〇年 〇〇月 〇〇日

別記様式第3号

整理番号:

※申請者、届出者による記載は不要です。

太田保健所長 殿

## 営業許可申請書

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※ 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。

申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（□）

申請者・届出者情報	郵便番号: 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号: 〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇	FAX番号: 〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇	
	電子メールアドレス: shokuhin@△△△.jp		法人番号: 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 〇〇県〇〇市〇〇町〇〇番地			
	<div style="border: 2px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>営業者の情報を記入</b> </div>			
(ふりがな) か) 〇〇しょくひん ぐんま たろう		(生年月日)		
申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 株式会社〇〇食品 代表取締役 群馬 太郎			昭和〇〇年 〇〇月 〇〇日生	
営業施設情報	郵便番号: 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号: 〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇	FAX番号: 〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇	
	電子メールアドレス: restaurant@△△△.jp			
	施設の所在地 太田市〇〇町〇〇 県内一円(但し、前橋市、高崎市を除く)			
	(ふりがな) れすとらんたろう			
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎			
	(ふりがな) しょくひん はなこ			
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する 営業者を		初回食責講習	直近食責講習
	食品 花子		責任者の情報を記入	太田食S・H・R 3-000 食S・H・R -
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理品		自由記載	
	自動販売機の型番		業態 自動車営業	
HACCPの取組		<small>※ 引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。</small> <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設		<input type="checkbox"/>	
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。		<input type="checkbox"/>	
	営業の形態		備考	
営業届出	1			
	2			
	3			
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう		電話番号	
	担当者氏名 食品 次郎		〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	

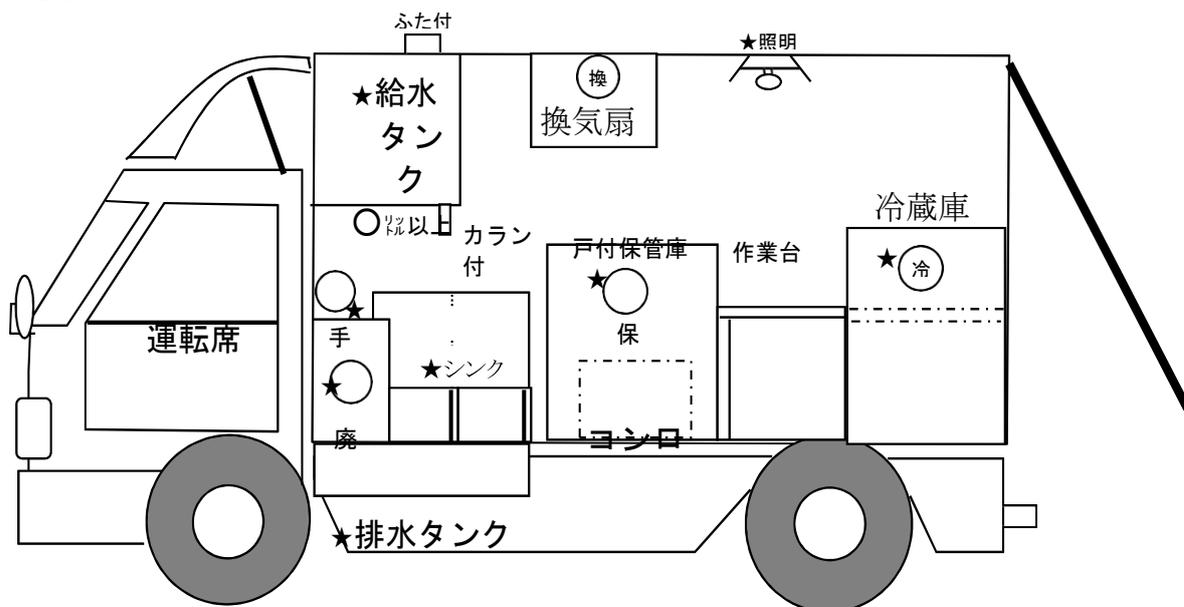


## 別記様式

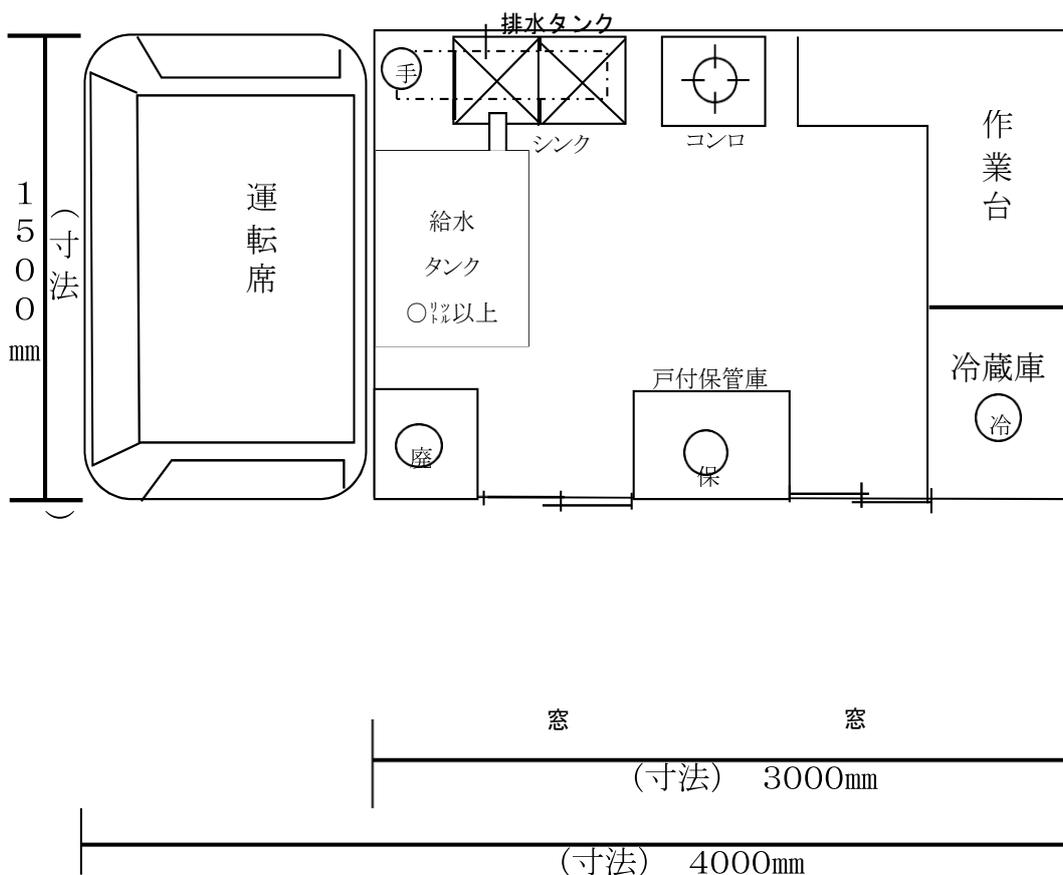
## 営業の概要

屋号	<b>(営業許可申請書と同じ内容を記載)</b>		
営業者氏名	<b>(営業許可申請書と同じ内容を記載)</b>		
営業車	自動車の型式	<b>自動車検査証のとおり、車検証写し添付で省略可</b>	
	保管場所		
取扱品目			
給水タンク容量	リットル	廃水タンク容量	リットル
営業内容	<b>(該当する項目に✓を付ける)</b> <input type="checkbox"/> 簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行う場合、又は単一品目のみ取り扱う場合（使い捨て容器を使用） <input type="checkbox"/> 大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行う場合、又は複数品目を取り扱う場合（使い捨て容器を使用） <input type="checkbox"/> 大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行う場合		
出店予定地  (所在地・出店 場所)	<b>(別紙添付可)</b>		
仕入れ先	所在地	<b>(仕入れ品の販売が無い場合は空欄)</b>	
	氏名(屋号)	<b>(別紙添付可)</b>	
仕込み場所	所在地		
	屋号		
	営業者氏名		
	営業の種類		
	仕込み食品名		
緊急連絡先	TEL		
備考			

# 図面例



※タンク容量は別途定めがあります。



## 施設の基準

区画・面積	調理場は、運転席とは区画する(調理場は車両内のみで設ける)。面積は取扱量に応じた広さを確保してください。
防じん	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、並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有する
天井・内壁・床	清掃、洗浄および消毒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。
給排水の施設	飲用適の水を保持することができ、かつ耐久性のある材料で作られた給排水タンクがあること。 給排水タンクの容量は下表のとおり。
手洗い設備	適当な大きさの流水受槽式手洗い設備及び手指消毒装置を使用に適した位置に設ける。 自動で止水できる水栓の設置(手洗い後に手指が汚染されない構造)
洗浄設備	原材料、器具、容器等を洗浄するのに適した流水式洗浄設備を設ける。
冷蔵又は冷却設備	食品を10℃以下(冷凍する食品にあつては零下15℃以下)の温度で保存することができ、かつ、温度計を備えた冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて設ける。
保管設備	原材料、食品、食品取扱器具、容器等を衛生的に保管する設備を設ける。
換気	作業の実状に応じて有効な換気装置を備える。
汚物処理設備	ふた付きで耐水性がある適当な廃棄物を保管する容器を備える。

## 給水・廃水タンクの容量別の営業内容

給水・廃水タンクの容量	営業内容
約40リットル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・簡易な要理のみ(温める、揚げる、盛り付ける等)を行う場合、又は単一品目のみ取り扱う場合</li> <li>・使い捨て容器を使用すること</li> </ul>
約80リットル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行う場合、又は複数品目を取り扱う場合</li> <li>・使い捨て容器を使用すること</li> </ul>
約200リットル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行う場合</li> <li>・通常の食器を使用することも可とする。</li> </ul>

※いずれの条件であっても生もの(刺身・寿司等)を取り扱わないこと。

## 営業を行うにあたっての注意事項

- \* 許可書を掲示してください（外来者から見やすい位置に）。
  - \* 従事者等の検便は年1回以上実施してください。
  - \* 食品衛生責任者である旨を掲示してください（外来者から見やすい位置に）。
  - \* 申請事項が変更となった場合、許可書原本を持参のうえ変更届を提出してください（営業所の名称（屋号）、営業者の住所変更、法人の代表者変更、施設の改装等）。
  - \* 食品衛生責任者が変更となった場合、責任者変更届を提出してください。
  - \* 廃業した場合、許可書原本を持参のうえ廃業届を提出してください。
  - \* 営業許可は譲渡できません。  
（営業者が変更した場合、新規の営業許可申請が必要です）
  - \* 営業許可期限満了後も引き続き営業される方は、期間満了前に許可更新の手続きをしてください（許可期限満了日の1ヶ月前に提出が必要です）。
- ※手続きには、添付書類が必要な場合があります。  
事前に保健所にご相談ください。

太田保健福祉事務所 衛生係

（太田保健所）

TEL：0276-31-8243 Fax：0276-31-8349

開所時間：8：30～12：00、13：00～17：15

開所日：月～金（ただし、祝日はのぞく）

