

# 食品営業自動車の営業をされる方へ

— 申請の手引 — (2024年10月改訂)

## ～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、出店予定地へ移動して食品を調理、加工又は販売するためには、いろいろな施設基準や条件があります。また、食品衛生法による営業許可が必要です。

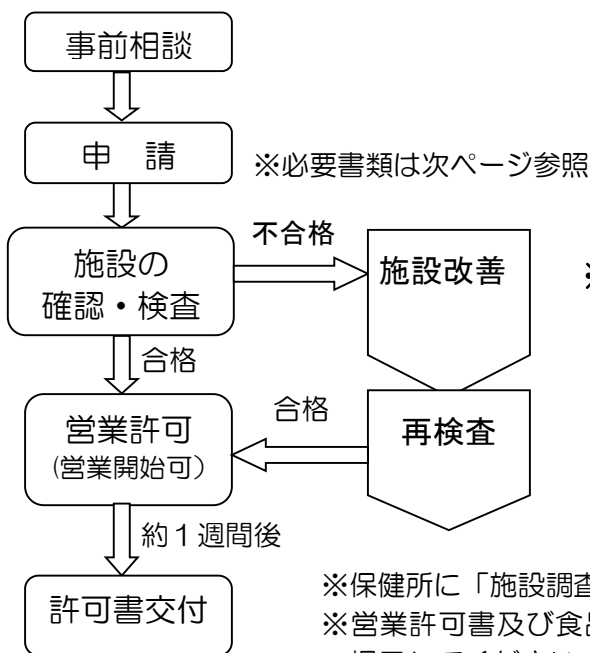
営業許可の範囲は、2023年3月1日から群馬県内一円となりました。(中核市である前橋市、高崎市も含まれます。)

### 申請の前に

- ①営業許可を受けるためには、群馬県条例で定められた「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。

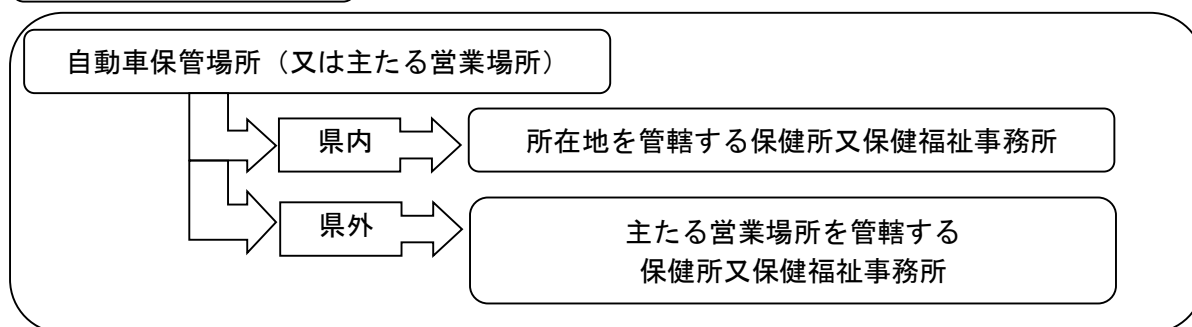
### 申請の流れ



※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



## 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。

	書類等	説明
1	食品営業許可申請書	保健所にあります
2	営業の概要	(県外へからがロードできます)
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 (例・事前に調理行為が伴うものや、 完成品を営業車に保管販売するもの)
5	自動車車検証	原本
6	登記簿謄本（登記事項証明書） ※発行から3か月以内のもの	営業者が法人の場合のみ 原本又はコピー
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	原本を持参
9	申請手数料（¥16,000）	群馬県収入証紙で納入
10	食品営業許可・届出に関する同意書 ※この申請には、厚生労働省オンライン「食品衛生申請等システム」への入力、及び、 官民データ活用推進基本法に基づくオープンデータ化への了承が必須です。	保健所が「食品衛生申請等システム」 に代理で登録するため、記入をお願いします。

## 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(3年に一度)な実務講習会の受講が必要となります。

## 申請手数料

(単位：円)

分類		業 種	申請手数料
食品営業 自動車	調理営業	飲食店営業 (自動車に限り、菓子製造業の行為を含む)	16,000
	販売業	食肉販売業(包装食肉)	別途、届出
		魚介類販売業(調理加工せず)	別途、届出
		乳類販売業	別途、届出
		弁当類又はそう菜類販売業	別途、届出
仕込み 場所	調理営業	飲食店営業	16,000
	製造業	そうざい製造業	21,000
	販売業	食肉販売業(加工する場合)	11,000
		魚介類販売業(加工する場合)	11,000

食品営業自動車の許可期間は5年、仕込み場所の許可期間は6年です。

## 施設の基準

区画・面積	調理場は、運転席とは区画する。 面積は取扱量に応じた広さを確保すること。
防じん	床、壁、天井及び窓等はすきまなく作られ、ほこりの侵入を防止できる構造(金属、木材、ガラス又は合成樹脂製)であること。
天井・内壁・床	清掃しやすく、水がしみこまない素材を使用。
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つく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。手洗い設備の再汚染防止構造とする。
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(冷凍する食品にあっては零下15℃以下)の温度で保存することができ、かつ、外から見える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。
食品の保存、陳列設備	必要に応じて区分し販売食品の保存、陳列ができる設備を設ける。

# 営業許可申請書の書き方（表）

※黒のボールペンで記入してください。

別記様式第3号		令和 ○年 ○月 ○日	
館林保健所長 殿		整理番号： ※申請者、届出者による記載は不要です。	
<b>営業許可申請書</b>			
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。（□）			
郵便番号： 374-0066	電話番号： 0276-72-3230	FAX番号： 0276-72-4628	
電子メールアドレス：	法人番号：		
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 館林市大街道1-2-25			
(ふりがな) たてばやし たろう	(生年月日)		
申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 館林 太郎		○年○月○日生	
郵便番号： 374-0066	電話番号： 0276-72-3230	FAX番号： 0276-72-4628	
電子メールアドレス：	施設の所在地 館林市大街道1-2-25 (県内一円)		
(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) たてばやし たろう	資格の種類 食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥	受講した講習会 都道府県知事等の講習会(選正と認める場合を含む)	
食品衛生責任者の氏名 館林 太郎	自由記載 館林	令和○年○月○日	
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装	自由記載	第○○号 実務令和○年○月○日	
自動販売機の型番	業態 自動車営業		
HACCPの取組	※引き継ぎ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。		
<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理	<input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
業種に 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	
1			
2	届出業種に該当する営業がなければ、記入は不要。		
3			
(ふりがな)	電話番号		
担当者氏名			

申請日を記載する。

申請者（営業者）の電話番号、住所、氏名、生年月日などを記載する。

営業施設の電話番号、所在地、名称などを記載する。  
所在地は、自動車の保管場所を記載する。保管場所が県外の場合は、群馬県内の主な営業地域（館林市または邑楽郡内）の住所を記載する。

食品衛生責任者の氏名、資格の種類を選択する。初回講習会受講日を記入する。

責任者の資格証に記載された番号（第○○号）、実務講習会受講日を記載する。

複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業はHACCPに基づく衛生管理に✓をつける。

手続きの担当者の氏名・電話番号を記載する。（上記申請者と同一の場合は不要）

## 法人の場合

郵便番号： 374-0066	電話番号： 0276-72-3230	FAX番号： 0276-72-4628
電子メールアドレス：	法人番号： ○○○○○○○○○○○○○	
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 館林市大街道1-2-25		
(ふりがな) たてばやしほふく たてばやし たろう	(生年月日)	
申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 株式会社館林保福 代表取締役 館林 太郎		年 月 日生

法人の場合は、本社の電話番号、法人番号（13桁）、登記上の本社の所在地、法人名、代表者氏名などを記載する。

## 営業許可申請書の書き方（裏）

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。		<input type="checkbox"/>
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消の日から起算して2年を経過していないこと。		<input type="checkbox"/>
(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	<input type="checkbox"/> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ③魚肉ハム <input type="checkbox"/> ④食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ⑤調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦マーガリン <input type="checkbox"/> ⑧添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） <input type="checkbox"/> ⑨食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑩放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑪ショートニング		
	(ふりがな)		資格の種類
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要		講習会名称
			受講した講習会
使用水の種類		自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合	
① 水道水 （ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 簡易水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ）			
② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水		群馬〇〇〇わ〇〇〇〇	
飲食店のうち簡易飲食店営業の施設		<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
業種に応じた情報	ふぐの処理を行う施設		<input type="checkbox"/>
	(ふりがな)		
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等	
添付書類	<input type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面、仕様書		<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者の資格証
	<input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果		<input type="checkbox"/> 検便検査結果
	<input type="checkbox"/> 登記事項証明書		<input type="checkbox"/> 営業許可・届出に関する同意書
営業許可業種	許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考
	1	年 月 日	
	2	年 月 日	
	3	年 月 日	
4	年 月 日		
備考			

← 該当する場合は✓をつける。

← 自動車営業は、該当しないので記載不要。

← 営業に使用する水の種類について該当するものに✓をつける。

← 自動車登録番号を記入する。

← ふぐの処理を行う施設は✓をつける。また、ふぐ処理者の氏名・ふりがなを記載する。認定番号には都道府県等に認定された番号を記載する。

### 食品衛生責任者の資格

資格の種類は以下のとおりです。該当するものに○をつけてください。

食管：食品衛生管理者    食監：食品衛生監視員    調：調理師    製：製菓衛生師    栄：栄養士  
 船舶：船舶料理士    と畜：衛生管理責任者（と畜場法）    食鳥：食鳥処理衛生管理者

食品衛生責任者の養成講習会を受講した方は都道府県知事等の講習会に○をつけ、受講した講習会の名称（都道府県名等）受講年月日を記載してください。また、責任者の資格証に記載された番号と実務講習会受講年月日を記載してください。

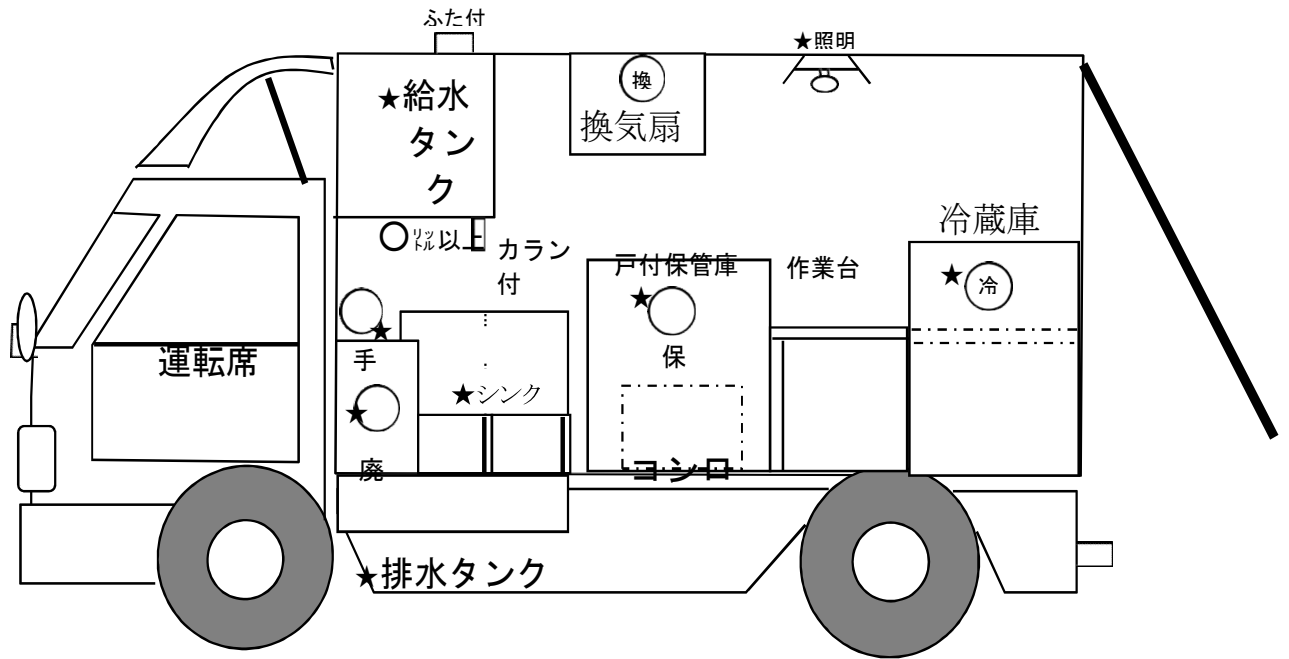
給水・廃水タンクの容量別の営業内容

給水・廃水タンクの容量	営業できる内容	取扱品目の例
40L 以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・単一品目のみ</li> <li>・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行う。</li> <li>・使い捨て容器を使用すること。</li> </ul>	<p><b>焼く</b> ※●は菓子類</p> <p>①ピザ ②焼き鳥 ③焼きそば            ④イカ焼き、鮎焼きなど、魚介焼き            ⑤焼きまんじゅう ⑥たこ焼き            ⑦お好み焼き ⑧餃子 ⑨しゅうまい            ⑩じゃがバター、焼きトウモロコシ            ●今川焼き、たい焼きなど ●メロンパン、ドーナツ類 ●クレープ ●果実飴            ●果実チョコ</p> <p><b>揚げる</b></p> <p>①から揚げ、コロッケ、フライドポテトなどスナック類</p> <p><b>蒸す</b></p> <p>①シューマイ ②肉まん類</p> <p><b>温める</b></p> <p>① おでん類 ②豚汁、スープ類</p> <p><b>盛り付け</b> ※軽食に該当するもののみ</p> <p>①ホットドッグ ②サンドイッチ</p> <p><b>削る</b></p> <p>①かき氷（一般的なものに限る）</p> <p><b>成形する</b></p> <p>①アイス（カップ式を成形機で押出すもの）</p>
80L 以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・複数品目</li> <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。</li> <li>・使い捨て容器を使用すること。</li> </ul>	<p>（温めて盛り付け・水必要なし）</p> <p>① めん類・パスタ（汁なし）            ② カレーライス又は牛丼に類するもの</p> <p>※仕込み場所で事前の細切など仕込みを行い、自動車では温めと盛り付けを行うもの。</p>
200L 以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・複数品目</li> <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。</li> <li>・通常の食器を使用することも可能。</li> </ul>	<p>（大量の水が必要なものの例）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アイス（ディッシャーを繰り返し洗浄するもの）</li> <li>・果実かき氷など</li> <li>・スムージージュース（果実をミキサーにかけてミックスしたもの）</li> <li>・ラーメン</li> <li>・めん類（汁やスープがあるもの）</li> </ul> <p>※これらの取扱については、詳細を聞き取り後に、可否を判断します。</p>
共通	<p>○清涼飲料水（ソフトドリンク） ○コーヒー・紅茶類 ○酒類</p>	

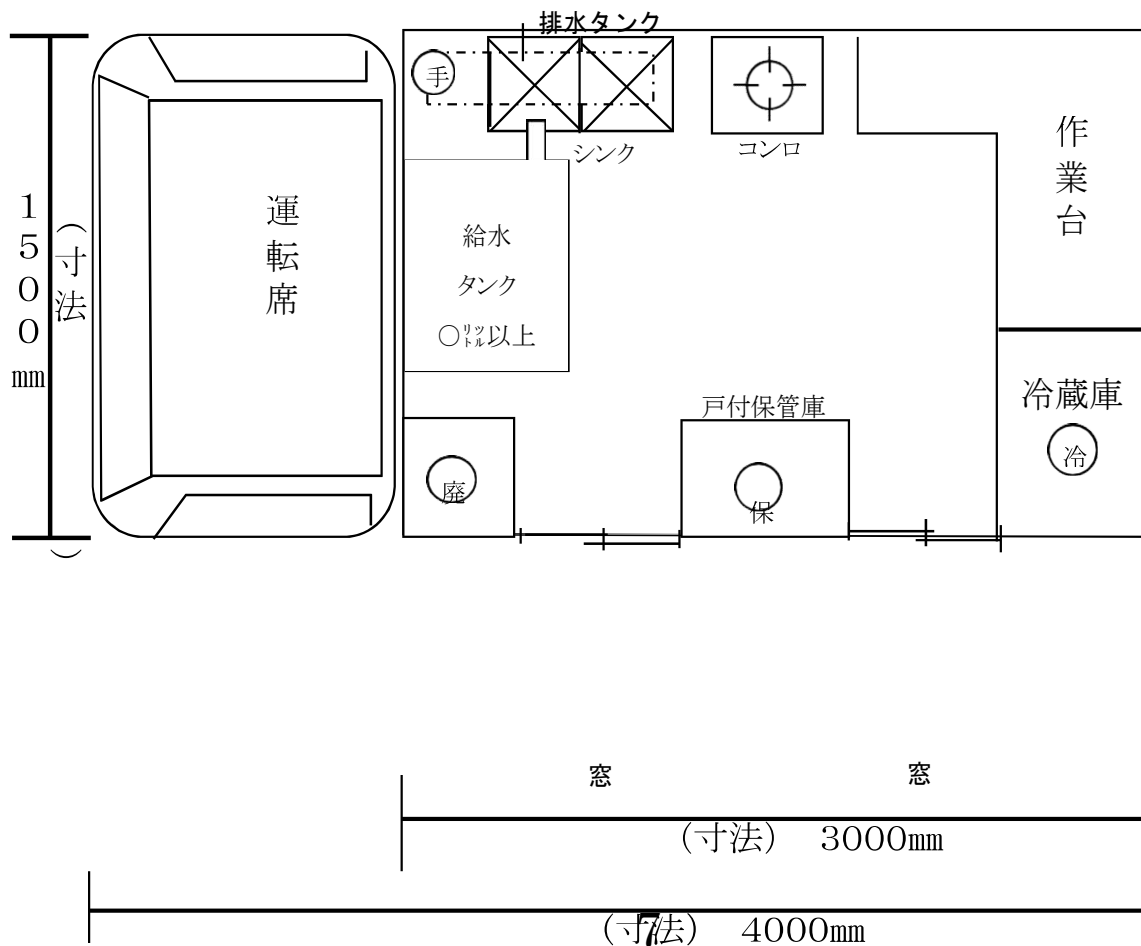
※いずれの条件であっても生もの（刺身・寿司等）を取り扱わないこと。

● 黒のボールペンで書いてください

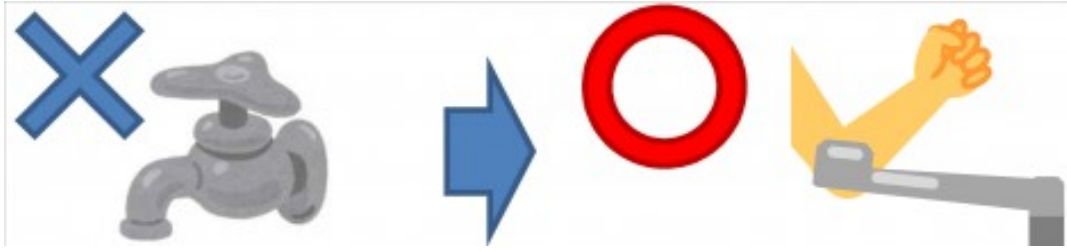
## 図面例



※タンク容量は別途定めがあります。



## 調理場手洗いの基準（再汚染防止構造）



### 参考例

センサー式手洗いと固定消毒装置



レバー式手洗い



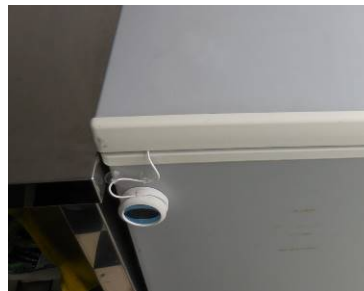
ボタン式手洗い



換気扇と平滑な天井



外から見える冷蔵庫温度計



シンクと手洗い



ふた付ゴミ箱



(例) コンロ



(例) 営業車



## 注意すべき基準等について

- 営業車は、入口扉や受け渡し口に窓を設置し、完全に閉められる構造が必須です。
- 営業者が車外で作業する前提の構造は不可で、作業は車内で完結することが必要です。
- 他自治体によっては、「給水タンク及び廃水タンクはそれぞれ1つで構成すること。」や「受け渡し窓口に網戸を設置すること。」等の基準がありますので注意してください。

## 営業には HACCP に沿った衛生管理を行う義務があります。

1. 食品を取り扱う従事者が50人以上の施設 → HACCP に基づく衛生管理
2. 小規模施設（50人未満） → HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

衛生管理計画を作成し日々の管理を記録することが義務となります。日々管理を実施しながら、管理計画を定期的に見直し改善していきます。それにより常に安全な食品提供を実践します。各種業界団体が作成した手引書が、厚生労働省ホームページに公開されています。

## 営業を行うにあたっての注意事項

許可書及び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）。

- \* 従事者等の検便は年1回以上実施してください。
  - \* 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（許可期限満了日のおおむね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。事前に電話等で保健所にご相談ください。

館林保健福祉事務所（館林保健所） 衛生係

Tel：0276-72-3230 Fax：0276-72-4628

受付時間：8：30～12：00、13：00～17：15

受付日：月～金（ただし、祝日及び12/29～1/3を除く）

