

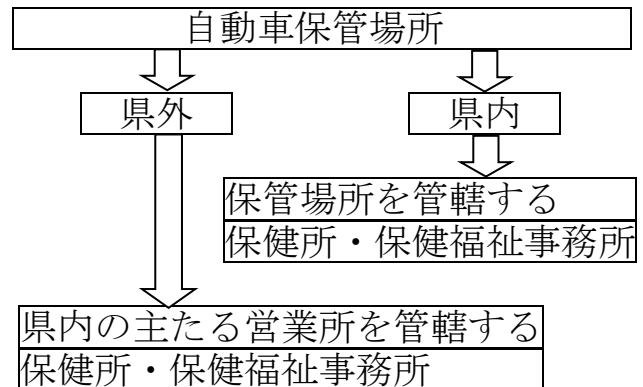
食品営業自動車の営業をされる方へ

— 申請の手引 — (2026/7 改訂)

自動車に施設を設け、出店予定地に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。

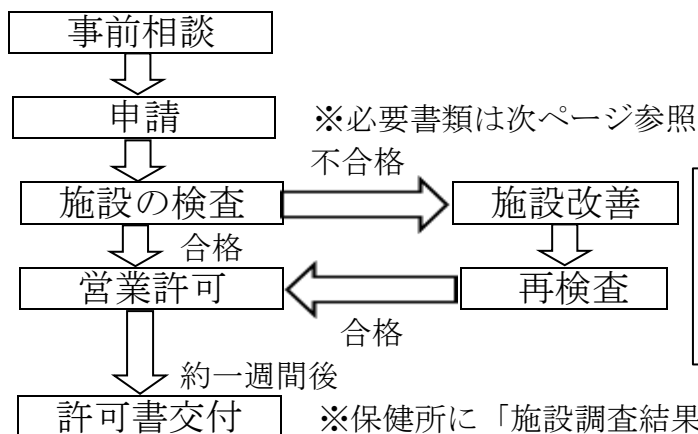


申請する保健所



※保健所で受け付けるためには、管轄内の住所が必要となります。

申請の流れ



※申請には食品営業自動車で来所して下さい。申請書受理後、その場で検査を実施します。事前に来所の日程調整をして下さい。

※保健所に「施設調査結果」を持参の上来所して下さい。

吾妻保健福祉事務所（吾妻保健所） 衛生係
〒377-0425 群馬県吾妻郡中之条町大字西中之条183-1
○電話：0279-75-3303 ○FAX：0279-75-6091

○mail：agahofuku-hoken@pref.gunma.lg.jp

※セキュリティ上、ドメインによってメールが到達しないことがあります。
初めてメールされる方は、電話にてメール到達の確認をお願いします。

申請に必要な書類

申請書類は、食品営業自動車の検査時に提出して下さい。

	書 類 等	説 明
1	食品営業許可申請書	保健所にあります (県ホームページからダウンロードできます)
2	構造設備仕様書	
3	施設の平面図	施設の構造及び設備を示す図面
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：事前に調理が伴うものや、完成品を食品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 原本又はコピーを提出
7	調理従事者の検便検査結果	調理・配膳に従事する者全員（1年以内の結果）
8	食品衛生責任者を証するもの	修了証・プレート・手帳等（原本を持参）
9	申請手数料（¥16,000）	群馬県収入証紙で納入（保健所で販売）
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の「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、同システムに代理で登録するため、記入をお願いします。
11	許可書の郵送を希望する場合、宛先を記入したレターパックライト	事前に準備し提出してください。 なお、施設調査で不適事項等が指摘された場合は、改善されたもの（書類や写真）をメールで確認した後に、許可書の送付となります。 保健所メールは1ページを参照ください。添付ファイルは2M以下でZIPファイルは不可。

申請手数料と許可等

分 類	業 種	手数料(円)
食品営業 自動車	調理営業 飲食店営業 (菓子製造業の行為を含むが、その場提供に限る)	16,000
	販売業 食肉販売業(包装食肉のみの販売)、魚介類販売業 (包装魚介のみの販売)、乳類販売業、弁当販売業他	無。 別途、届出

※仕込み場所を許可取得する場合は、別途、相談を受付します。

- 食品営業自動車の許可期間は、5年です。
- 営業許可範囲は、群馬県一円で前橋市・高崎市を含みます。

食品衛生責任者

- 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
- 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1度)な実務講習会の受講が必要です。
※食品衛生管理者は、医師・薬剤師・獣医師などが該当し、責任者とは違う資格です。

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、別表のとおり。
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(冷凍する食品にあつては零下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。

許可要件（基準のポイント）

- ・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須です。
 - ・受け渡し窓口には網戸を設置すること。（防虫対策）
 - ・手洗用設備1槽、洗浄用設備1槽以上が必要です。
 - ・牽引車は、牽引車と荷台を原則切り離さないこと。やむを得ない場合でも近くに牽引車を待機させること。なお、長期間、荷台を切り離れた営業は自動車営業と見なしません。
- [その他]
- ・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。」等の基準がありますので注意してください。

調理場手洗い（再汚染防止構造）



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
40 L 以上	・単一品目のみ ・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行う。 ・使い捨て容器を使用すること。	焼く ※●は菓子類 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 ①今川焼き、たい焼きなど ②メロンパン、ドーナツ類 ③クレープ ④果実飴 ⑤果実チョコ 揚げる ①から揚げ、コロケ、フライドポテトなど スナック類 蒸す ①シュウマイ ②肉まん類 温める ① おでん類 ②豚汁、スープ類 盛り付け ※軽食に該当するもののみ ①ホットドッグ ②サンドイッチ 削る ①かき氷（一般的なものに限る） 成形する ①アイス（カップ式を成形機で押出すもの）
80 L 以上	・複数品目 ・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。 ・使い捨て容器を使用すること。	（温めて盛り付け・水必要なし） 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 ※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。
200 L 以上	・複数品目 ・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。 ・通常の食器を使用することも可能。	（大量の水が必要なものの例） ・アイス（ディッシャーを繰り返し洗浄するもの） ・果実かき氷など ・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） ・ラーメン ・めん類（汁やスープがあるもの） ※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。
共通	○清涼飲料水（ソフトドリンク） ○コーヒー・紅茶類 ○酒類	

※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。

営業許可申請書の書き方（表）

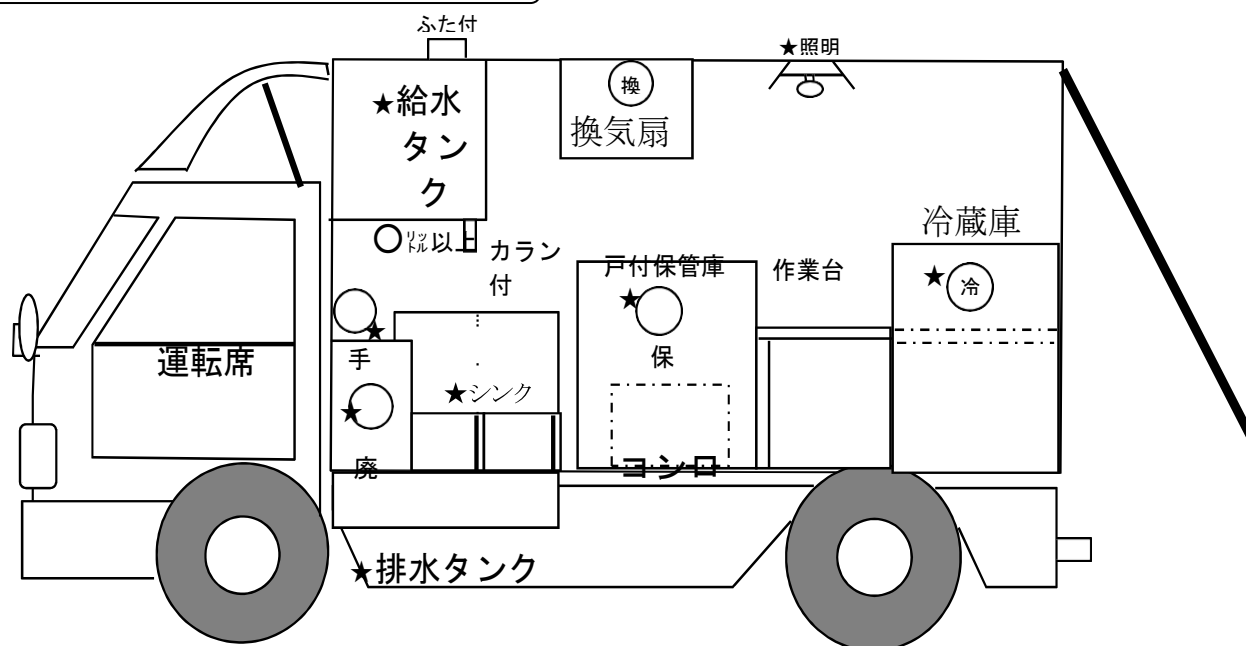
※黒のボールペンで記入して下さい。

別記様式第3号		令和〇〇年〇〇月〇〇日	
吾妻保健所長 殿		整理番号： ※申請者、届出者による記載は不要です。	
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： 377-0425 電子メールアドレス： 申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所 吾妻郡中之条町大 (ふりがな) あがつま たろう	電話番号： 0279-75-3303 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。	FAX番号： 0279-75-6091 法人番号：
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	吾妻 太郎 〇〇年〇〇月〇〇日生		
施設の情報	郵便番号： 377-0425 電子メールアドレス： 施設の所在地 吾妻郡中之条町～（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) あがつま たろう	資格の種類 食管・食監・調・栄・船舶・と畜・食鳥 受講した講習会 郡道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む） 講習会名称 令和〇〇年〇〇月〇〇日 自由記載 第〇〇号 実務講習会 実務令和〇〇年度 〇〇食 〇〇号	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（吾妻郡内の町村）の住所を記載する。
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除く。	吾妻 太郎 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。		
主として取り扱う食品、添加物、器具	自動販売機の型番		
HAACPの取組	☐ 引き続き営業許可を受けようとする場合に限り。 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。 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☒ 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 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		
営業届出	営業形態 1 2 届出業種に該当なければ、記入不要 3		
担当者	(ふりがな) 担当者氏名 手続きの担当者の氏名・電話番号を記載する。 (申請者と同一の場合は不要)		

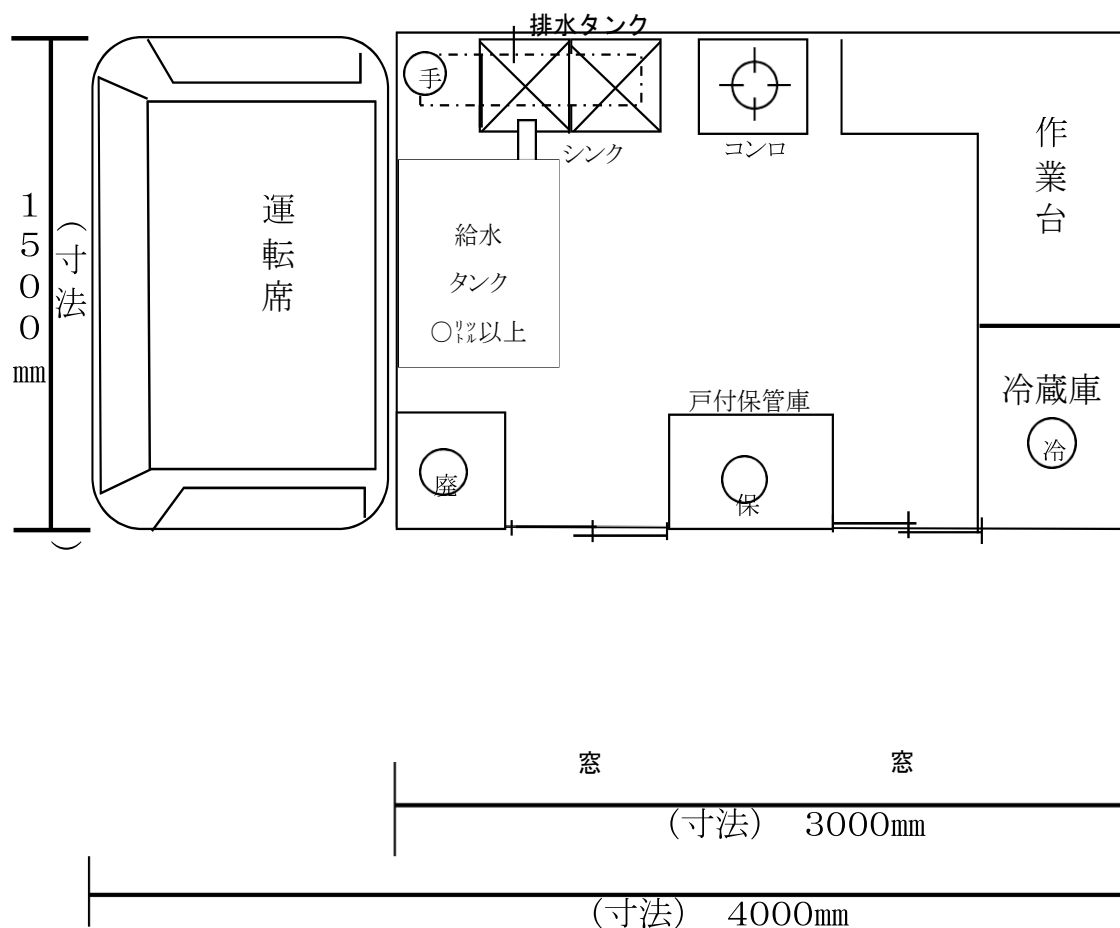
（裏）

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係 (1) 食品衛生法又は同法に基づく処分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。 (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、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。 (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。	該当には ☒
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別 ☐ 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） ☐ ②和糖粉乳 ☐ ③食肉ハム ☐ ④食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ☐ ⑤調製粉乳 ☐ ⑥食肉ソーセージ ☐ ⑦マーガリン ☐ 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） ☐ ④食肉製品	資格の種類 講習会名称 年 月 日 食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理責任者（実業）」欄にも別途必要 講習した講習会 使用水の種類 ① 水道水（ ☐ 水道水 ☐ 専用水道 ☐ 簡易専用水道） ② ☐ ①以外の飲用に適する水 営業に使用する水の種類について 該当するものに、 ☒ する。 自動車登録番号※自動車において調理をする営業の場合 群馬〇〇〇～〇〇〇〇 飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 ☐ 生食用食肉の加工又は調理を行う施設 ☐
業種に応じた情報	自動車の営業は、該当しないので記入不要 自動車の営業は、該当しないので記入不要	
添付書類	☐ 施設の構造及び設備を示す図面、仕様書（事業譲渡の場合は省略可） ☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 ☐ ☐ ☐ ☐	
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨	
許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
1 年 月 日	飲食店営業(自動車営業)	

図面記載例



※タンク容量は別途定めがあります。



写真例と施設の基準①

○営業車は入口扉や受渡口を設置し完全に閉じられる構造 ○作業が車内で完結すること



○受渡窓口に網戸を設置すること（防虫対策）



○手洗い（再汚染防止構造）と固定消毒装置



↑センサー

レバー→



手洗い蛇口では不可→

ボトルの場合は、固定した受け枠・受け皿等にセットしてください



○給水タンク・廃水タンクは固定する



○換気扇と平滑な天井



写真例と施設の基準②

○冷蔵庫温度計（外から見えること）



○ふた付ゴミ箱



○設備例：コンロ



HACCP の取り組み

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ので、それらを参考に衛生管理を実施してください。

営業を行うにあたっての注意事項

- ① 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）。
- ② 従事者等の検便は年1回以上実施してください。
- ③ 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）。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。

お気軽に
ご相談下さい