

# 自動車営業を始める方へ



自動車を用いて食品関係の営業を行う場合、法律で定められた業種については、許可または営業届が必要です。

このパンフレットを参考にいただき、**車を改造する前に、営業基地を管轄する保健所までご相談ください。**

## 業種

飲食店営業、食肉処理業、営業届

## 営業許可の有効範囲

営業場所： 北海道全域

許可の有効期間： 自動車ごと、業種ごとに一律5年

## 許可までの流れ

**※ 相談や申請の際、調理方法等について細かく伺い  
できるだけ申請者ご本人や営業内容を把握している方が行うようにしてください。**

### 1. 事前相談(※)



- ・ 営業内容により、必要な許可の種類が異なります。また、営業内容には一定の制限があり、必要な設備等（施設基準）があります。
- ・ 車を改造する前に、車内平面図等をお持ちの上相談してください。

### 2. 申請(※)



- ・ 申請に必要な書類を準備し、営業の2～3週間前までに食品衛生申請等システムにて申請手続きを行ってください。
- ・ 申請に必要なもの一覧は2ページに記載していますので、ご確認ください。

### 3. 車の調査(※)



- ・ 実際に使用する車をお持ちいただき、施設基準等に適合しているか調査します。なお、施設基準等に適合しない場合、許可されません。
- ・ 被牽引車（トレーラー）を使用する場合は車検証に記載の牽引車とセットでお持ちください。

### 4. 許可証の交付



- ・ 設備基準に適合していることを確認後、営業許可証を交付します。交付までは数日かかります。

### 5. 営業開始



- ・ 営業許可証（登録票）は利用者から見やすい場所に掲示してください。
- ・ 自動車の側面等から見やすい場所に、許可済車である旨を表示してください。

## 申請に必要なもの

- 申請書
- 車内平面図・側面図
- 器具調書
- 製造工程フロー図
- 食品衛生責任者の資格を証明する書類
- 食品衛生責任者設置誓約書（資格がない場合）
- 水質検査成績書（地下水を使用する場合）
- 自動車検査済証（車検証）

### + 申請手数料（許可営業の場合）

※申請手数料は業種ごとに異なります。

## 営業の制限

食品の下処理及び包装は、自動車営業とは別に許可を受けている施設（臨時・自動車営業を除く）で行ってください

### ● 調理を行う場合の制限

- ① 取り扱い品目は、1～2品目としてください
- ② 営業室（車内）で行う調理は、原則として加熱・成型程度としてください

### ● 給水・廃水タンクの容量による制限

- ① 約40リットル 1工程までの簡易な調理のみ
- ② 約80リットル 2工程程度までの簡易な調理のみ

給水・廃水容量による取扱可能な品目については、別紙「品目一覧」を参考としてください

## 施設基準

施設の構造及び設備	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。
	じん埃（あい）、廃水及び廃棄物による汚染を防止することが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することができる設備を有すること。
	食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露が発生しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう適切に換気することができる構造又は設備を有すること。
	床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易に行うことができる材料で作られており、かつ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
	照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
使用水	水道事業等により供給される水又は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ものであること。井戸水等を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒をする装置及び浄水をする装置を備え、水源が外部から汚染されない構造を有すること。
手洗い	従業者の手指の洗浄及び消毒を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。ただし、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。
冷蔵庫	食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な冷蔵又は冷凍の機能を有すること。冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計のほか、必要に応じて圧力計、流量計その他の計器を備えること。
そ族昆虫	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる設備及びこれらが侵入した際に駆除するための設備を有すること。
保管	原材料は、その種類及び特性に応じた温度で、かつ、汚染を防止することができる状態で、保管すること。使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することができること。
廃棄物	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性を有し、及び十分な容量を備えており、清掃を行いやすく、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、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備であって、熱湯、蒸気等を供給することができるものを有すること。
機械器具等	食品の調理をする作業場の機械器具等は、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。作業に応じた機械器具等を備えること。機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄を容易に行うことができ、熱湯、蒸気又は殺菌剤による消毒をすることができるものであること。移動しがたい機械器具等にあっては作業に便利で、清掃及び洗浄を行いやすい位置に有し、組立式の機械器具等にあっては分解及び清掃を行いやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒をすることができる構造であること。

## 施設基準

40 ㉮	簡易な営業は、1 程度の簡易な調理を行う営業。例) 焼き鳥、揚げ物類、スープ類の再加熱、レトルトカレー、かき氷など ※いずれも下処理場所で下処理を行うか既製品を用いること。
80 ㉮	比較的大量の水を要しない営業は、2 工程程度までの簡易な調理を行う営業。例) たこ焼き、クレープ、ホットドッグ、ラーメン、焼肉丼など。※いずれも具材は下処理場所で下処理を行うか既製品を用いること。
200 ㉮	比較的大量の水を要する営業にあつては、調理に大量の水を使用する営業。例) スムージー、ざるそば、刺身など

## 自動車体への表示

自動車の側面などの見やすい場所に、次の表示を掲げてください

### ① 飲食店営業，食肉処理業

食 品 衛 生 法 に よ る  
許 可 済 車  
北 海 道 根 室 保 健 所

### ② 届出営業

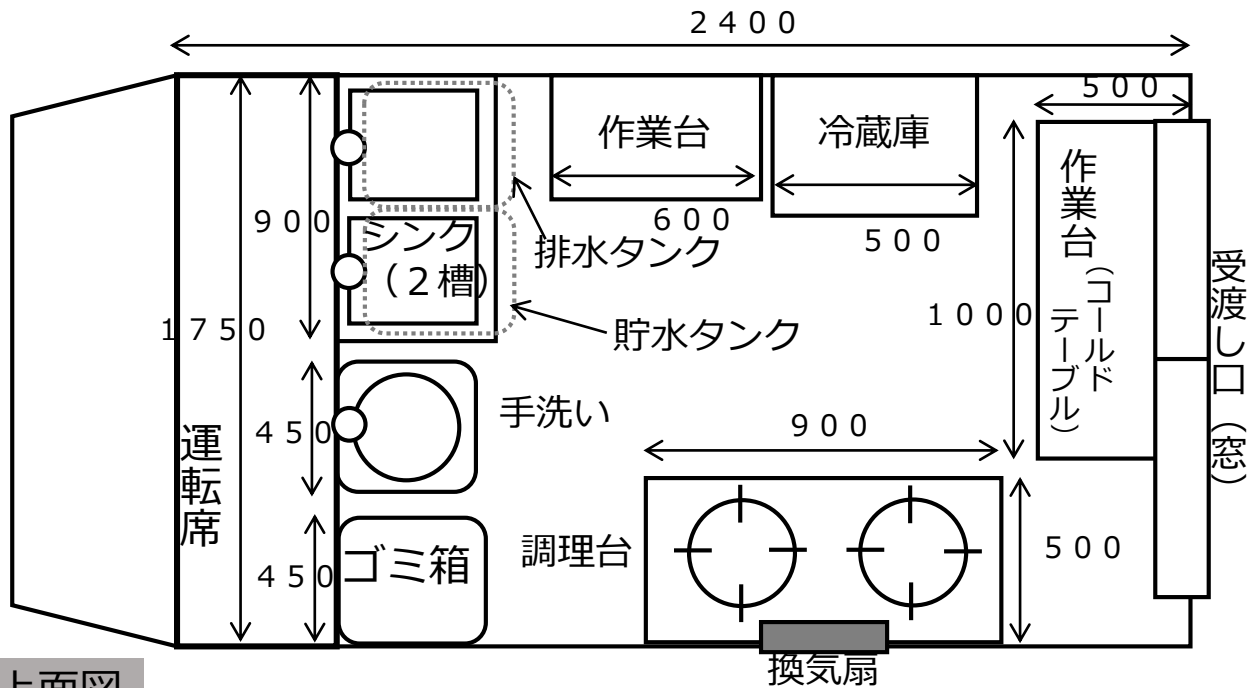
食 品 衛 生 法 に よ る  
届 出 済 車  
北 海 道 根 室 保 健 所

### ※注

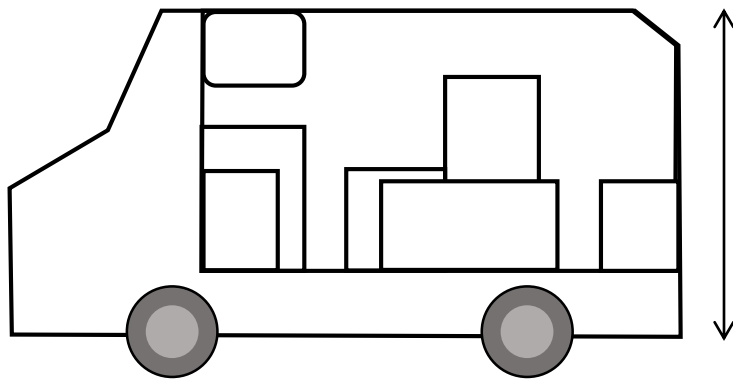
- 色は地色の反対色としてください
- 大きさはたて30cm以上、よこ40cm以上としてください

## 図面例

※図面の他に、車体内外の写真を添付してください。



上面図



側面図

- 手書きの場合は、黒のボールペンなどの消えないペンで、定規を使用して書いてください。
- 営業室、器具設備の寸法（幅、奥行き、高さ）を記入してください。

根室振興局保健環境部保健行政室（根室保健所）  
生活衛生課食品保健係  
TEL 0153-23-5161