

# 食品衛生関係営業許可の手引き (自動車による飲食店営業)

## 申請手続きから許可書交付までの流れについて



- (1) 事前相談 改造工事の着工前に、設計図（自動車の平面図・立体図：手書きでもよい）を持参して、管轄の厚生センター（4頁「申請・相談窓口」参照）へご相談ください。  
※取扱食品や営業形態などをお聞きしなければ判断出来ない場合がありますので、営業内容の詳細がわかる方が来所してください。  
※相談時に、申請に必要な書類を説明します。  
※食品衛生責任者の有資格者がいなければ、資格取得の準備が必要です。

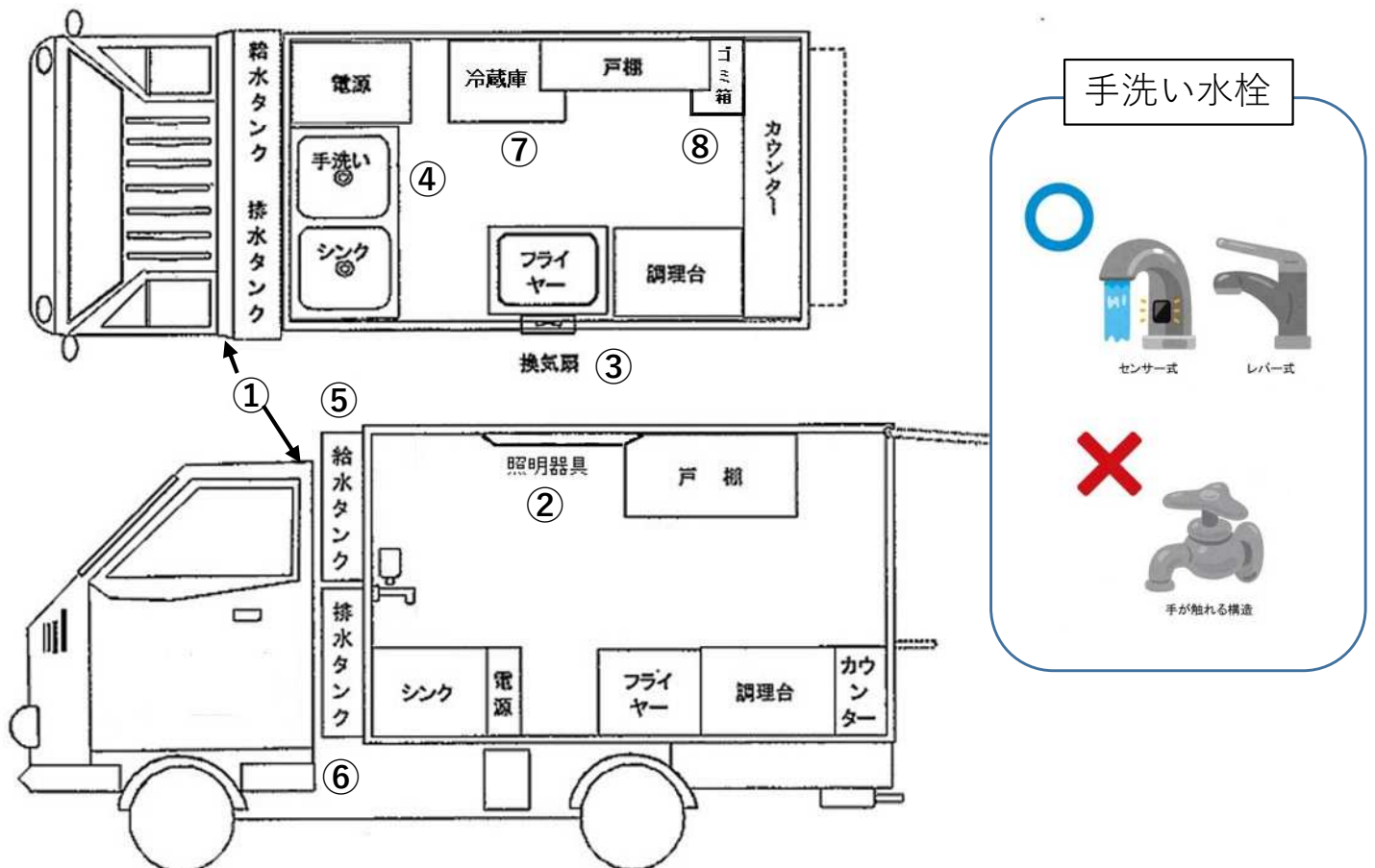
- (2) 書類提出 次の必要書類を揃え、窓口で書類の確認を受けてください。不備がなければ手数料と共に提出してください。この時点で車両調査の予定を調整しますので開店前まで日数に余裕をもって申請手続きをしてください。

提出書類 (各1枚)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 営業許可申請書</li> <li>○ 営業施設の概要（図面を含む）</li> <li>○ 車検証の写し（原本も確認します）</li> <li>○ 食品衛生責任者の資格書類の写し (県内で養成講習会受講の場合は、提出不要。表示番号、受講日を記入。)</li> <li>○ 使用水が井戸水の場合は水質検査(26項目)成績書の写し</li> </ul>
手数料	新規許可（許可期間5年間） 18,200円 （1年以下の場合は9,100円）

- (3) 車両調査 営業車が完成後、車両調査にて「施設基準に適合し衛生上支障がないかどうか」を判断します。不備があれば、改善されるまで許可されません。施設基準合致が確認できれば、許可の手続きを行います。
- (4) 開店 営業許可の証（薄水色プレート）を営業車に掲示して営業を行ってください。
- (5) 許可書交付 後日、食品衛生協会からハガキで食品衛生責任者研修と許可書交付日程の案内があります。不明な点は調査担当者を確認してください。（許可申請時に、食品衛生責任者研修会受講申込書（申込料1,000円）を提出してください。）

# 施設基準と営業設備の解説 (飲食店営業)

NO.	施設設備等	注意事項	チェック欄	
①	運転席と調理室の間	遮断されていることが望ましい。	<input type="checkbox"/>	
	調理室	ほこりや害虫の侵入を防止できる構造であること。	<input type="checkbox"/>	
	天井	隙間なく平滑で清掃しやすい構造であること。	<input type="checkbox"/>	
	壁	清掃しやすい構造であること。	<input type="checkbox"/>	
	床	清掃しやすい構造であること。	<input type="checkbox"/>	
②	照明	作業を十分に行える明るさを確保できるものであること。	<input type="checkbox"/>	
③	換気	換気を十分に行える動力換気を設けること。	<input type="checkbox"/>	
④	手洗い	流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。 水栓は、洗浄後の手指が再び汚染されることを防止できる構造（レバー式やセンサー式など）であること。	<input type="checkbox"/>	
⑤	給水設備	給水タンク	ふた付きで耐久性があり衛生的であること。（容量次頁参照）	<input type="checkbox"/>
⑥		廃水タンク	給水タンク以上の容量があること。	<input type="checkbox"/>
⑦	冷蔵設備	食品保存に十分な大きさであり、温度計が備えられていること。	<input type="checkbox"/>	
⑧	ゴミ箱（廃棄物容器）	不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。	<input type="checkbox"/>	



給水タンクの容量

食品及び食器類の取扱い	容量
<b>簡易な営業</b> ・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行う、又は単一品目のみ取り扱う ・使い捨て食器を使用する	40L以上
<b>比較的大量の水を要しない営業</b> ・2工程程度までの簡易な調理を行う、又は複数品目を取り扱う ・使い捨て食器を使用する	80L以上
<b>比較的大量の水を要する営業</b> ・複数の工程からなる調理を行う ・通常の食器を使用する	200L以上

よくある質問 Q & A

- Q. 1 売主から「許可取得済」といわれ、中古の営業車を買った。そのまま営業できるでしょうか？
- Q. 2 すでに富山県以外の自治体で許可を取って営業している自動車である。富山県内でも営業するのに何か手続きが必要なのでしょうか？
- Q. 3 個人営業で許可を取得していたが、経営を株式会社に切り替えた。経営者は変わっていないが、変更か何か手続きが必要なのでしょうか？

- A. Q. 1～2は営業許可を新規に受ける必要があります。  
 Q. 3は承継届もしくは新規営業許可の手続きを行ってください。  
 自動車による移動販売の許可区域は、富山県内一円となります。また、県外とは施設基準が異なる場合がありますのでご注意ください。

- Q. 4 現在自動車の許可を取得しているが、新たな品目を追加したいが、どうすればいいか？

- A. 現在お持ちの許可の内容や設備によっては、販売できない品目もあります。そのような場合は、許可を取得した厚生センターにご相談ください。

- Q. 5 同一車両で複数の営業者が許可を取得することはできるでしょうか？（シェアキッチンカー）

- A. 可能です。ただし、次のことに注意が必要です。
- ①食中毒等が発生した場合は、当該車両を利用する全ての営業者が、一定の期間、当該車両を使用できなくなる可能性があること。
  - ②営業者ごとに許可を受けた設備において、許可条件にある取扱品目のみ提供可能であること。
  - ③営業前後の施設・設備の清掃・消毒を十分行うこと。
  - ④食品（食材、調味料など）の共用は、避けること。
  - ⑤貸主は、各営業者への連絡体制を整備し、衛生的な運用を行うこと。

- Q. 6 牽引車で許可を取得することはできるのでしょうか？

- A. 可能です。ただし、以下の条件があります。
- ・牽引する車と牽引される車は、営業中に切り離すことはできません。
  - ・申請の際には、牽引する車の車検証の写しも必要です。

## 許可取得後に必要な手続き

営業者を変更する場合は、営業許可を取り直す、もしくは承継届を提出する必要があります。また、自動車を変更する場合は営業許可を取り直す必要がありますので事前にご相談ください。

また、申請事項（営業者の住所、法人の代表者、屋号など）に変更があった場合は、変更届が必要となります。

### 衛生管理（HACCP）

①衛生管理計画の作成

②衛生管理の実施

③記録・確認

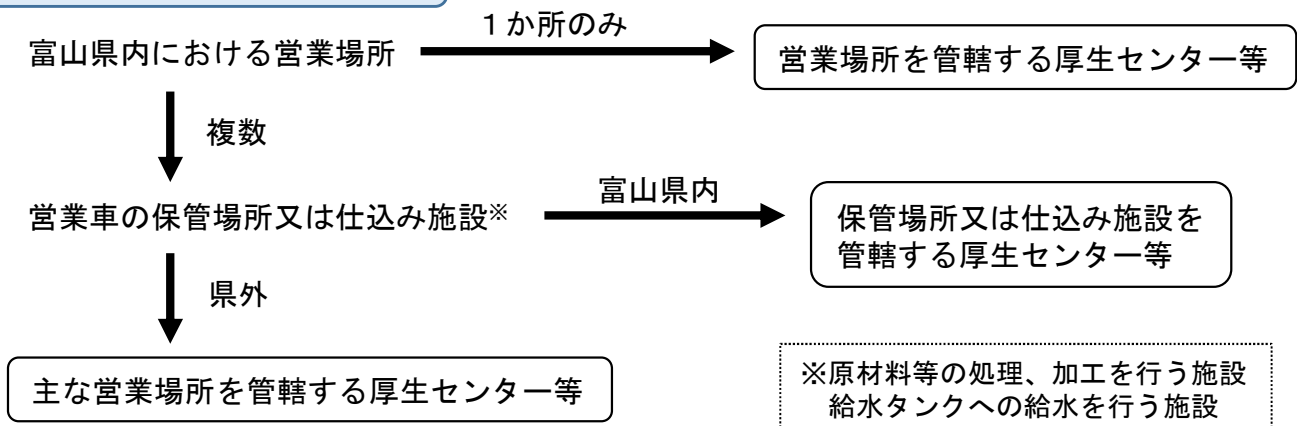
食品衛生法により、全ての食品等事業者に対しHACCPに沿った衛生管理が制度化されています。自動車による飲食店営業においても、衛生管理計画を策定し、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組むことが必要です。

参考：厚生労働省HP HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書  
（小規模な一般飲食店事業者向け）

### 飲食店営業以外の業態

業種	留意事項など
食肉処理業	本手引きは飲食店営業について記載していますので、個別にご相談ください。
魚介類販売業（包装済み品の販売のみ）、 乳類販売業、野菜果物販売業 など	包装魚介類、包装食肉、牛乳、乳飲料等の販売については、届出が必要です。

### 申請・相談窓口



市町村（県西部）	管轄する厚生センター等	所在地	TEL
高岡市	高岡厚生センター	高岡市赤祖父211	0766-26-8417
射水市	高岡厚生センター射水支所	射水市戸破1875-1	0766-56-2666
氷見市	高岡厚生センター氷見支所	氷見市幸町34-9	0766-74-1780
砺波市、南砺市	砺波厚生センター	南砺市高儀147	0763-22-4507
小矢部市	砺波厚生センター小矢部支所	小矢部市綾子5532	0766-67-1070

# 記入説明

申請日: 20〇〇年 〇月 〇日

整理番号:

※申請者、届出者による記載は不要

富山県 高岡 厚生センター所長 殿

## 営業許可申請書・営業届(新規、**継続**)

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。

いずれかに

国の食品衛生申請等システムのオープンデータとして公開されることに、同意する 同意しない

出届者 申請者	郵便番号	000-0000	電話番号	000-0000-0000	FAX番号	000-0000-0000
	電子メールアドレス	00000000@00000000			法人番号	000000000000
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	高岡市〇〇町〇丁目〇番地〇号				(生年月日)
	(ふりがな)	かぶしがいしゃ〇〇〇 〇〇〇				
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(注1)	株式会社〇〇〇 〇〇〇〇 (代表者の氏名)				年 月 日生	
営業 施設 情報	郵便番号	000-0000	電話番号			
	電子メールアドレス					
	施設の所在地	高岡市赤祖父				
	(ふりがな)	◇◇◇キッチンカー				
	施設の名称、屋号 又は商号	◇◇◇キッチンカー				
	(ふりがな)	〇〇 〇〇	資格の種類	食管・食監・ <b>調</b> 製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥		
	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。	〇〇 〇〇	受講した講習会 規のみ記載	講習会名称(選択もしくは記載) ・食品衛生責任者養成講習会(富山県)		
				第 00000 号 20〇〇年 〇月 〇日		
	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				
	たこ焼き					
自動販売機、 HACCPの取組 ※引き続き営業 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。	電子申請の場合は、その他の食 料品(コード75)を選択し、自 由記載欄に取扱品目を記入		業態(飲食店営業のみ) 自動車 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく <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					
	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。					
営業 届出	営業の形態					備考
	1	届出業種も併せて行う場合は記入 (電子申請の場合は、「営業許可の申請」とは別に「営業の届出」から入力が必要)				
	2					
	3					
担当者	(ふりがな)	〇〇 〇〇	※営業者と同じ場合は、省略可		電話番号	
	担当者氏名	〇〇 〇〇	000-0000-0000			

法人の場合は  
記入が必要

届出者が個人の場合  
は記入が必要

営業車の保管場所又は給水場所を記入  
(保管場所等が県外で、高岡厚生センターへ申請する場  
合は、「〒933-8523 高岡市赤祖父」を記入)

調理師の場合は「調」、栄養士の場合は「栄」に〇  
※調理師免許証等の写しを添付してください

いずれか該当す  
る項目を記入

養成講習会受講の場合は、  
表示番号、受講日を記入  
※県外の養成講習会受講の  
場合は、修了証の写しを  
添付してください

【裏面:以下項目は許可のみ】

申請者情報	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、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。		<input type="checkbox"/>	
	(3)法人であって、その業務を行う役員のうち(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	令第 13 条に規定する食品又は添加物の別	<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"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧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"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩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"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩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	受講した講習会 (名称) 新規のみ記載	年 月 日	
	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 checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道	富山 000 と 0000			
② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水				
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業	<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
	(ふりがな)		認定番号等	
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合			
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> (1)施設の構造及び設備を示す図面 <input type="checkbox"/> (2)水道水以外の水を使用する場合にあっては、水質検査(26 項目)成績書の写し ※継続の許可申請の場合にあっては、(2)に掲げるものを提示すること。			
営業許可業種	許可番号及び許可年月日		営業の種類	備考
	1	第 号 年 月 日	飲食店営業 (自動車)	
	2	第 号 年 月 日	電子申請の場合は、「飲食店営業」を選択 (「自動車」の選択は無い)	
	3	第 号 年 月 日		
	4	第 号 年 月 日		
備考	(注1) 新規許可申請者が法人であり、法人番号の記載がない場合には、登記事項証明書を提示すること。 (注2) 都道府県知事等の講習会(適正と認める場合も含む)等を記載し、当該資格の取得を証する書類を提示すること。			

# 申請書類の書き方【記載例】

## 営業施設の概要

### 営業施設の概要

No.	項目	内	容
1	建物	木造・鉄筋・鉄骨・仮設・屋内 地上 F 地下 F	自動車 富山 000 と 0000 施設面積延 6 m <sup>2</sup>
2	出入口	自動式・半自動式・ <b>手動式</b> ・その他	
3	施設区分	調理室	
4	面積	4 m <sup>2</sup>	m <sup>2</sup> m <sup>2</sup>
5	床	コンクリート・タイル・板 その他( <b>金属</b> )	コンクリート・タイル・板 その他( ) コンクリート・タイル・板 その他( )
6	壁	コンクリート・タイル・合板・ <b>金属</b> その他( )	コンクリート・タイル・合板・金属 その他( ) コンクリート・タイル・合板・金属 その他( )
7	天井	コンクリート・合板・ <b>金属</b> その他( )	コンクリート・合板・金属 その他( ) コンクリート・合板・金属 その他( )
8	窓	<b>網張</b> ・はめ殺し・無	網張・はめ殺し・無 網張・はめ殺し・無
9	排水溝	鉄格子・金網	鉄格子・金網 鉄格子・金網
10	採光	自然 <b>人口</b>	自然・人口 自然・人口
11	換気	自然・換気扇 1台(フード 1台)	自然・換気扇 台(フード 台) 自然・換気扇 台(フード 台)
12	洗浄設備	流し 2 槽・給水栓	2 力所・自動洗浄機 台
13	手洗い設備	消毒設備 <b>有</b>	
14	冷蔵設備	<b>冷蔵庫</b> ・冷凍庫 温度計 <b>有</b>	
15	殺菌設備	乾熱・煮沸・蒸気・紫外線・ <b>薬液</b>	温度計 有 ・圧力計 有
16	戸棚	1 個	
17	廃棄物容器	<b>合成樹脂製</b> ・金属製 蓋 <b>有</b>	
18	使用水	<b>水道</b> ・簡易専用水道・井戸等(滅菌機: 有・無)給水タンク80L、排水タンク90L	
19	調理場区画	完全区画・カウンター・準備室	
20	客室手洗い	消毒設備 有	21 客室定員 人
22	更衣設備	更衣室・ロッカー	
23	自動販売機	冷蔵設備・温蔵設備・給湯設備 (連続給水式・タンク方式) 型式( )	
	滅菌装置	塩素滅菌機・除菌フィルター( ) 殺菌フィルター( )・その他( )	
24	便所の構造	下水道・浄化槽・汲み取り	
25	便所の手洗い	消毒設備 有	
営業所所在地		高岡市〇〇〇	
営業所住所		高岡市△△△	
営業所氏名		富山 太郎	
食品衛生責任者氏名		富山 太郎 (No. 00000)	
業種		飲食店営業 自動車	
従業員数		2 人	

自動車登録番号および運転席を含む延べ面積を記載

調理室・販売室などの区分と面積を記載

該当する項目に○をつけ、換気扇、洗浄設備等は台数を記載

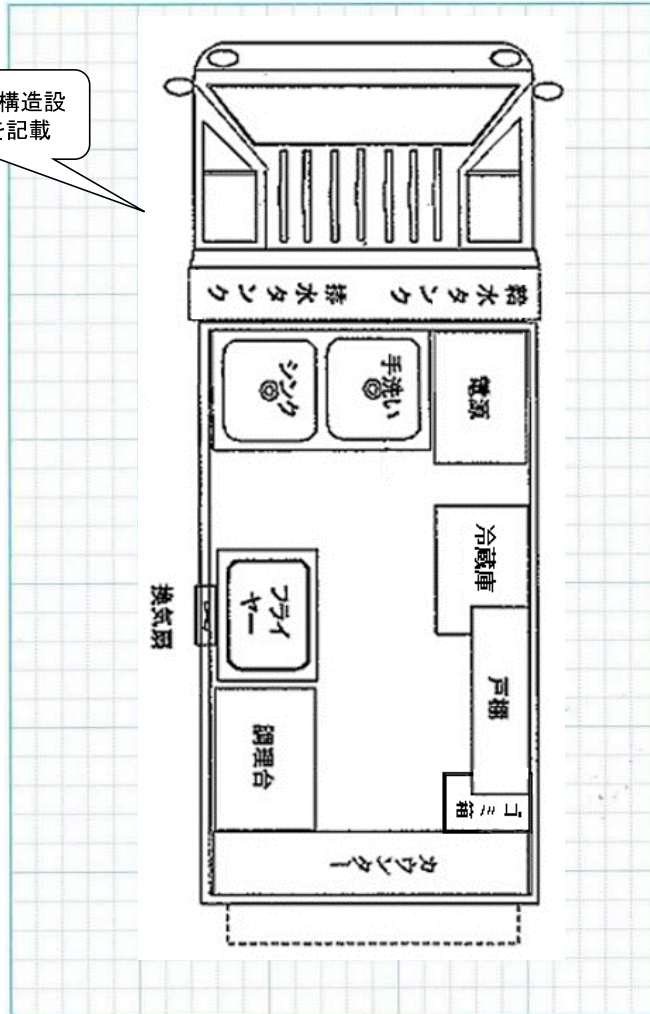
タンクの容量を記載

営業許可申請書と同じ内容を記載

# 申請書類の書き方【記載例】

（シフトで記入の例）調理室・製造室・販売室の構造設備・配置図（各部の注をノートまたは別紙で記入のこと）

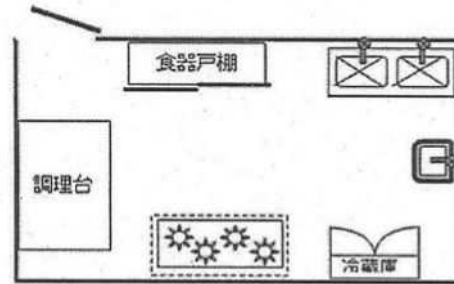
調理室内の構造設備・配置図を記載



施設全体の平面図（調理室・製造室・販売室・客室・住居・本館・他所の位置及び区画も記入すること）

仕込み施設（給水場所）住所：高岡市〇〇〇  
仕込み施設平面図

仕込み施設（給水場所）の住所および平面図を記載



主な営業場所：〇〇公園（高岡市〇〇〇）

主な営業場所を記載

100m以内の営業所の案内図

営業車保管場所：高岡市昭和町〇〇〇

自動車の保管場所住所および地図を記載

