

自動車営業の手引

○営業許可申請の流れ

事前相談 → 営業許可申請 → 施設（自動車）調査 → 営業許可証の交付 → 営業開始

- ・営業基地を管轄する保健所あて申請又は届出をしてください。
- ・できるだけ事前に図面相談をしてください。また、営業開始の1週間前までに申請してください。
- ・営業届出の場合は、営業許可証等は交付されません。営業を開始するまでに届出を行ってください。なお、届出はオンラインでの手続きが可能です。

○適用範囲及び申請手数料（R3.6.1現在）

区分	業種	新規	更新
営業許可	飲食店営業	20,500円	16,200円
営業届出		—	—

※自動車において菓子類の調理・提供、魚介類（非包装）の販売を行う場合も、飲食店営業の許可を取得してください。

○営業許可申請に必要なもの

<ul style="list-style-type: none">・営業許可申請書・営業設備の大要、設備器具の調書・自動車の平面図・立面図・食品衛生責任者の資格を証する書面	<ul style="list-style-type: none">・HACCP関係の書類（衛生管理計画、記録様式）・車検証・水質検査成績書（井戸水等を使用する場合）・申請手数料
--	--

○営業許可の有効範囲等

- ・許可の有効範囲 北海道全域
- ・許可の有効期間 5年

○営業許可の制限

営業室の構造、営業行為の内容等により、次のような営業の制限があります。

なお、自動車で使用する食品の調整、予備加工及び包装等を行う場合は、自動車営業とは別に許可を受けるか又は既に許可を受けた施設で行ってください。

- ・調理を要する取扱品目は、1～2品目程度の提供としてください。
- ・自動車で行う調理は、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り、自動車で行うことができる作業内容が異なります。詳細は予め保健所に相談してください。

○自動車体への表示

自動車の側面等の見やすい場所に次の表示を掲げてください。

- ・営業許可施設の場合

食品衛生法による 許 可 済 車 北海道渡島保健所

(注)

- ・営業届出施設の場合

食品衛生法による 届 出 済 車 北海道渡島保健所

- ・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。

○営業施設の基準等 ※営業許可施設

1 営業室の構造等

- (1) 営業室は、屋外からの汚染を防止し、取り扱う食品に応じて十分な広さを確保しましょう。
- (2) 営業室は、それ以外の場所（運転席等）と区画しましょう。
- (3) 床・壁・天井は、清掃・消毒しやすい材質・構造としましょう。
- (4) 結露等防止のため、換気扇などを設置しましょう。
- (5) 作業、清掃を行いやすいよう、十分な照度を確保できる照明設備を設けましょう。
- (6) 水道水以外の水（井戸水等）を使用する場合は、消毒装置等を設置するとともに、年1回以上、水質検査を実施してください。

2 給排水設備

- (1) 自動車において調理をする場合は、下記の容量の給水タンク・廃水タンクを設けましょう。

営業内容	調理への水の 使用有無	品目例	給水・廃水 タンクの容量
1工程までの 簡易な調理を行う営業	ほとんど 使用しない	焼き物、揚げ物、炒め物、汁物、煮物、 既製品の加温調理、かき氷、ソフトクリーム、 魚介類販売（車内加工無し）	40 L
2工程程度までの 簡易な調理を行う営業	使用する	生地調製を伴う焼き物・揚げ物（たこ焼・ドーナツ等）、 蒸し物、茹で物、バーガー類、丼物、温かい麺類	80 L
調理に大量の水を 使用する営業	使用する	スムージー、冷たい麺類（ざるそば等）、 魚介類販売（車内加工有り）	200 L

- (2) 営業室内に、流水式手洗い設備を設置しましょう。水栓は洗浄後の手指を触れずに止水できる構造（センサー式、肘レバー式など）としてください。
- (3) 手洗い設備には、石けん（薬用液体石けんが望ましい）とペーパータオルを備えましょう。
- (4) 洗浄設備（流し）は手洗い設備とは別に設置しましょう。

3 設備・器具

- (1) 冷蔵庫・冷凍庫には、温度計を設置しましょう。
- (2) 食品に直接触れる調理器具などは、耐水性で洗浄・消毒がしやすいものを用意しましょう。
- (3) 食品を運搬する場合は、汚染を防止できる専用の容器を使用しましょう。
- (4) ゴミ箱は、清掃しやすく、十分な大きさのあるものを用意しましょう。
- (5) 洗浄剤・消毒剤などの薬剤を、食品と区分して保管する設備を設けましょう。
- (6) 作業場用の清掃用具とその保管場所を用意しましょう。また、従事者が清掃作業を理解しやすくするために、清掃作業の内容を掲示してください。

○衛生管理基準 ※営業許可・営業届出施設 共通

1 食品衛生責任者

営業車に、資格を有する食品衛生責任者を設置しましょう。

2 施設・設備の衛生管理

- (1) 営業室は定期的に清掃し、清潔な状態を保ちましょう。
- (2) 器具類は洗浄・消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管しましょう。
- (2) 食品の運搬に用いる容器等は、洗浄・消毒しましょう。

3 食品の取扱

- (1) 販売量を見込んで適切な量を仕入れましょう。
- (2) 運搬中の食品が埃や排気ガス等に汚染されないように管理しましょう。
- (3) 直接日光にさらす等不適切な温度で運搬・販売しないようにしましょう。

4 HACCPに沿った衛生管理

取り扱う食品の特性に応じて衛生管理計画を作成し、衛生管理の実施状況を確認し、記録しましょう。

連絡先 北海道渡島保健所 生活衛生課食品保健係 森地域保健支所 木古内地域保健支所
 TEL 0138-47-9552 TEL 01374-2-2323 TEL 01392-2-2068