

自動車で食品に関する営業を始める方へ

食品営業許可申請の手引き

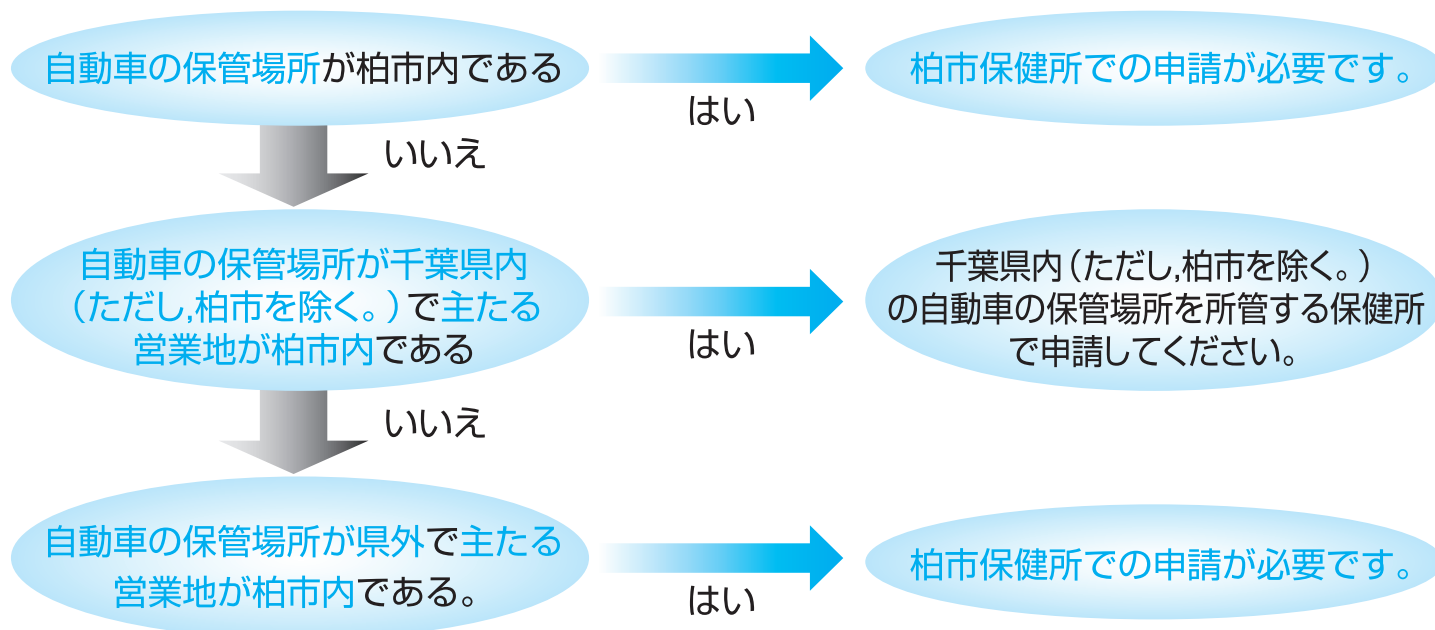
食品に関する営業には、いろいろな種類があります。このうち、次の営業については、食品衛生法による営業許可が必要です。

自動車を利用した食品営業許可業種

業 種	内 容
飲食店営業(自動車) 喫茶店営業(自動車) 菓子製造業(自動車)	自動車(ただし、2輪のものを除く。)に施設を搭載し、移動しながら行う営業。
乳類販売業(自動車) 食肉販売業(自動車) 魚介類販売業(自動車)	

この手引きは、営業許可を受けるまでの流れや申請書類の書き方などをわかりやすく解説したものです。ご不明な点やご相談は、柏市保健所生活衛生課(電話7167-1259)にお尋ねください。

営業許可申請場所に係るフローチャート



営業許可申請の流れ

申請の前に

- 1 営業許可を受けるためには、千葉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 食品に関する営業を行う自動車には、食品衛生責任者を設置しなければなりません。他の営業施設と兼任はできませんのでご注意ください。
- 3 井戸水を使用する場合は、水質検査の結果書が必要になります。未実施の場合は、早めに検査を受けてください。

事前相談

… 施設内の配置図等施設の概要がわかる図面を持参の上、柏市保健所生活衛生課に事前にご相談ください。

書類の提出

… 申請書類(表1)は、営業開始予定日の2週間くらい前を目安に提出してください。

施設検査

… 検査の際は、申請者もしくは代理の方が立ち会ってください。なお、施設基準を満たしていない場合は不適事項について改善した後、再検査を受けてください。

許可の決定

… 施設基準に適合していることを確認した後に営業許可が受けられます。営業中は、営業許可証を車中の見やすい場所に掲示してください。また、食品衛生責任者名も併せて表示してください。

(表1)

申請の際にお持ちいただく書類	留意点
1 営業許可申請書 1通	黒のボールペンか万年筆で必要事を記載(鉛筆不可)してください。
2 食品衛生責任者設置届 注1 1通	注1 食品衛生責任者になれる資格は次の通りです。
3 資格を証明する書類 (調理師免許証等)の原本	1 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者もしくは船舶料理士の資格又は食品衛生管理者もしくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者
4 原本の写し 各1通	2 食品衛生責任者養成講習会の受講修了者又はその他市長が適当と認める者
5 水道水以外を使用する場合 水質検査の結果書 1通	井戸水を使用している場合は、殺菌装置等を設置した上で水質検査を受けてください。
6 法人の場合 登記簿謄本(登記事項証明書) 1通	申請書に書かれている内容を確認しますので、登記簿謄本の原本をお持ちください。謄本は、確認後、返却します。
7 従事者全員の検便成績書の写し (検査項目：0-157) 1部	腸内細菌検査：柏市保健所又は登録検査機関等で実施してください。柏市保健所では、毎週水曜日(祝祭日、年末年始を除く。)午前9時～午前11時に受け付けています。

営業の区域、仕込み場所の配置図および案内図、取扱食品の種別及び仕入先も別紙にご記入していただけます。

※仕込み場所とは次のような行為を行う施設のことです。状況に応じて営業許可が必要な場合がありますのでご相談ください。

自動車で取扱う食品の調理、包装 給水タンクへの給水 器具等の洗浄消毒 食品・容器包装等の保管など

申請手数料表

手数料は次のとおりです。

(単位：円)

業種	新規手数料	業種	新規手数料
飲食店営業	16,000	乳類販売業	9,600
喫茶店営業	9,600	食肉販売業	9,600
菓子製造業	14,000	魚介類販売業	9,600

※申請手数料は現金での納入になります。

営業設備の施設基準

営業を行う施設には、千葉県条例によって構造設備の基準が決められています。主な基準は、次のとおりです。詳細な基準については、柏市保健所生活衛生課にお問い合わせください。なお施設の状況に応じて品目を限定する場合があります。

共通基準

全ての業種に共通する施設の基準です。詳しい内容については柏市保健所生活衛生課までお問い合わせください。

構 造	車内作業場はほこり等による汚染や、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。
区 画	原則的に一つの業種の専用区画とすること。
天井・壁・床	車内作業場の床、壁は耐水性素材であり天井とともに清掃しやすい構造であること。
明 る さ	作業面では十分な明るさがあること。
換 気 等	換気を十分に行えること。
洗 浄 設 備	作業場内に原材料および器具専用の流水式洗浄設備および器具の消毒設備を設けること。 給水設備は耐久性の素材で造られ、ほこり等外部からの汚染を防止でき、内部が洗浄できるものであること。 作業場内には従事者専用の流水式手洗い設備および手指等の消毒設備を設けること
機械・器具等	移動が難しい機械器具等は清掃および洗浄をしやすい位置に備えること。
冷 蔵 庫	冷蔵庫には見やすい位置に温度計を設けること。
汚物・汚水処理等	ふたがあり、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚液および汚臭の漏れのない廃棄物容器を備えること。 使用後の水を十分貯留できる汚水貯留設備があること。

業種ごとの基準

共通基準とは別に、特定の業種については、業種ごとに基準が定められています。主な業種とその内容は次のとおりです。これ以外の業種や詳しい内容は、柏市保健所生活衛生課までお問い合わせください。

業 種	設 備 基 準	
飲食店営業 喫茶店営業	食品取扱設備	冷蔵設備を設けること。
	給水設備	200リットル以上（飲食器の洗浄が必要ない場合には40リットル以上）
菓子製造業	食品取扱設備	洋生菓子を製造する場合は冷蔵設備を設けること。
	給水設備	200リットル以上（飲食器の洗浄が必要ない場合には40リットル以上）
乳類販売業※1	食品取扱設備	冷蔵設備を設けること。
食肉販売業※1	給水設備	18リットル以上
魚介類販売業	食品取扱設備	冷蔵または冷凍設備を設けること。
	給水設備	200リットル以上（調理を行わない場合には40リットル以上）

※1 取り扱う食品はあらかじめ包装されたものに限ること。