

自動車に関する営業を始める方へ

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、食品衛生法で定めている営業許可が必要です。

自動車を利用した営業許可業種

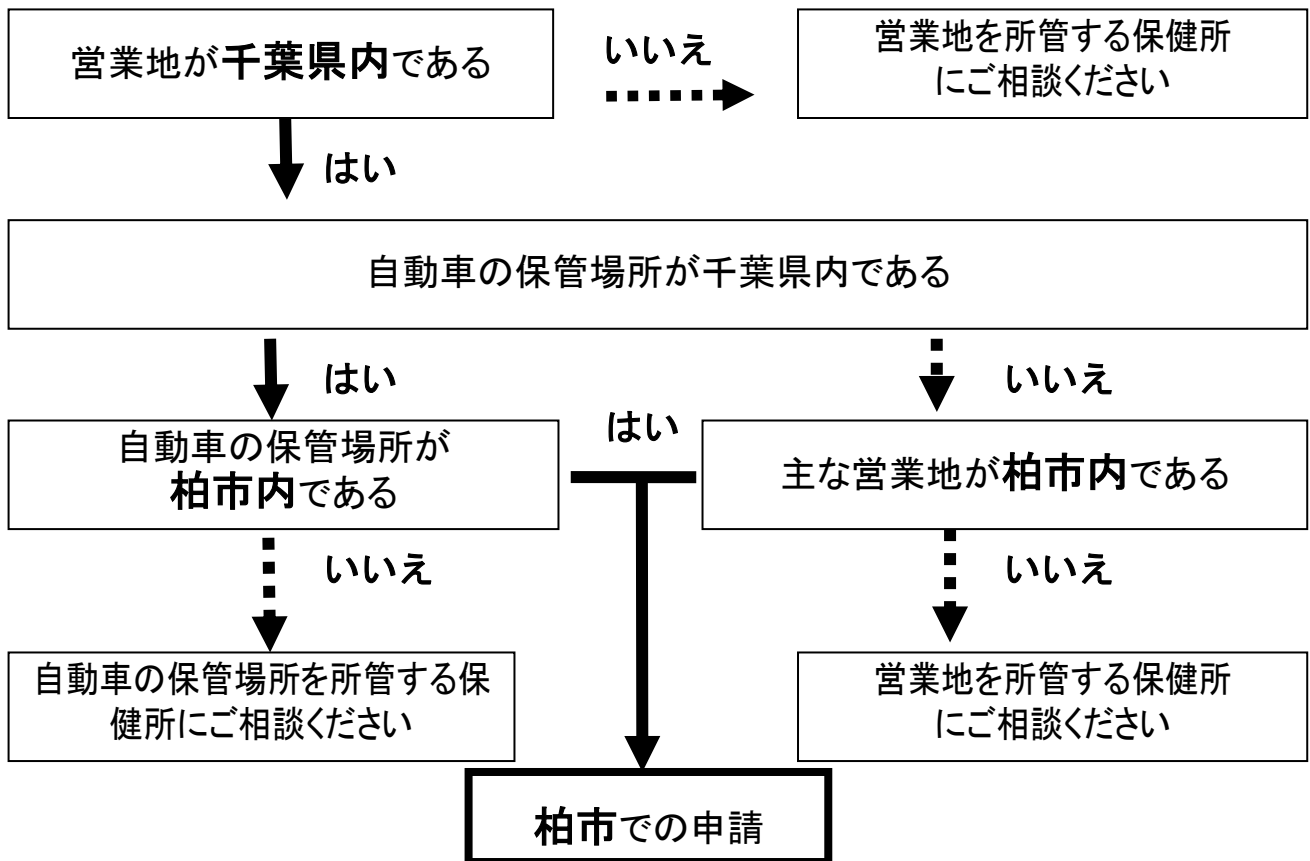
業種	内容
飲食店営業(自動車)	自動車(ただし、2輪のものを除く)に施設を搭載し、移動しながら行う営業
魚介類販売業(自動車)	

食肉処理業(自動車)については、事前に保健所生活衛生課へお問い合わせください。

これらの営業許可は、いずれも千葉県内全域に限られます。

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、保健所生活衛生課(電話 04-7167-1259)にお問い合わせください。

営業許可の申請場所に係るフローチャート



柏市健康医療部 保健所生活衛生課 04-7167-1259

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**ので御注意ください。
- 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、保健所生活衛生課に事前にご相談ください。

申請書の提出

…申請書類(表1)は、**営業開始予定日の2週間前を目安**に食品衛生申請等システムで申請、もしくは窓口へ提出。書類のチェックを受けます。
(厚生労働省サイト <https://i2fas.mhlw.go.jp/>)

施設検査

…書類に不備がなければ検査に移ります。保健所生活衛生課に施設(自動車)を持ち込のうえ、検査を受けてください。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や機器類の動作不良がある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が確認できたら許可になります。現金で手数料を納付してください。また営業中は、**営業許可証を車中の見やすい場所に掲示**するよう努めてください。

(表1)

申請の際に用意する書類	留意点
1 営業許可申請書	以下①または②の方法で提出してください。 ①食品衛生申請等システム(厚生労働省サイト)から、オンライン申請 ②申請書に必要事項を黒のボールペンで記載の上、提出。(鉛筆・消せるボールペン不可、修正ペン等使用不可)
2 施設の構造及び設備を示す図面	作業場及び営業施設全体の平面図。(手書き可) 給水及び排水設備には、 タンクの容量を図示 してください。
3 水質検査の結果書 ※水道水以外を使用する場合	井戸水を使用している場合は、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を設置した上で水質検査を受けてください。(1年以内の検査結果)

※仕込み場所を申請書の備考に記載してください。

仕込み場所とは次のような行為を行う施設のことです。

- 自動車で取扱う食品の調理
- 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

(単位:円)

業種	新規手数料
飲食店営業	16,000
魚介類販売業 (包装品のみの取扱を除く)	9,600

営業設備の施設基準

営業施設は、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、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。

申請予定のある店舗が基準にあっているかチェックしてみましょう

施設(面積)	・屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を実施するための十分な広さであること。	<input type="checkbox"/>
区画	・原則的に一つの業種の専用区画とすること。また運転席との区画を設けること。	<input type="checkbox"/>
天井・壁・床換気	・清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料と構造であること。 ・食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露やかびの発生を防止し、結露による水滴で食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備があること。	<input type="checkbox"/>
照明設備	・作業、検査及び清掃等を十分にできる必要な照度を確保できる機能があること。	<input type="checkbox"/>
手洗い設備	・従事者の手指の洗浄及び消毒装置がある流水式手洗い設備が必要な個数あること。 ・水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。	<input type="checkbox"/>
洗浄設備	・食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさおよび数の洗浄設備(シンク等)があること。	<input type="checkbox"/>
冷蔵/冷凍設備	・必要に応じ冷蔵又は冷凍設備を設置すること。 ・温度計を備えること。	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>

業種ごとの基準

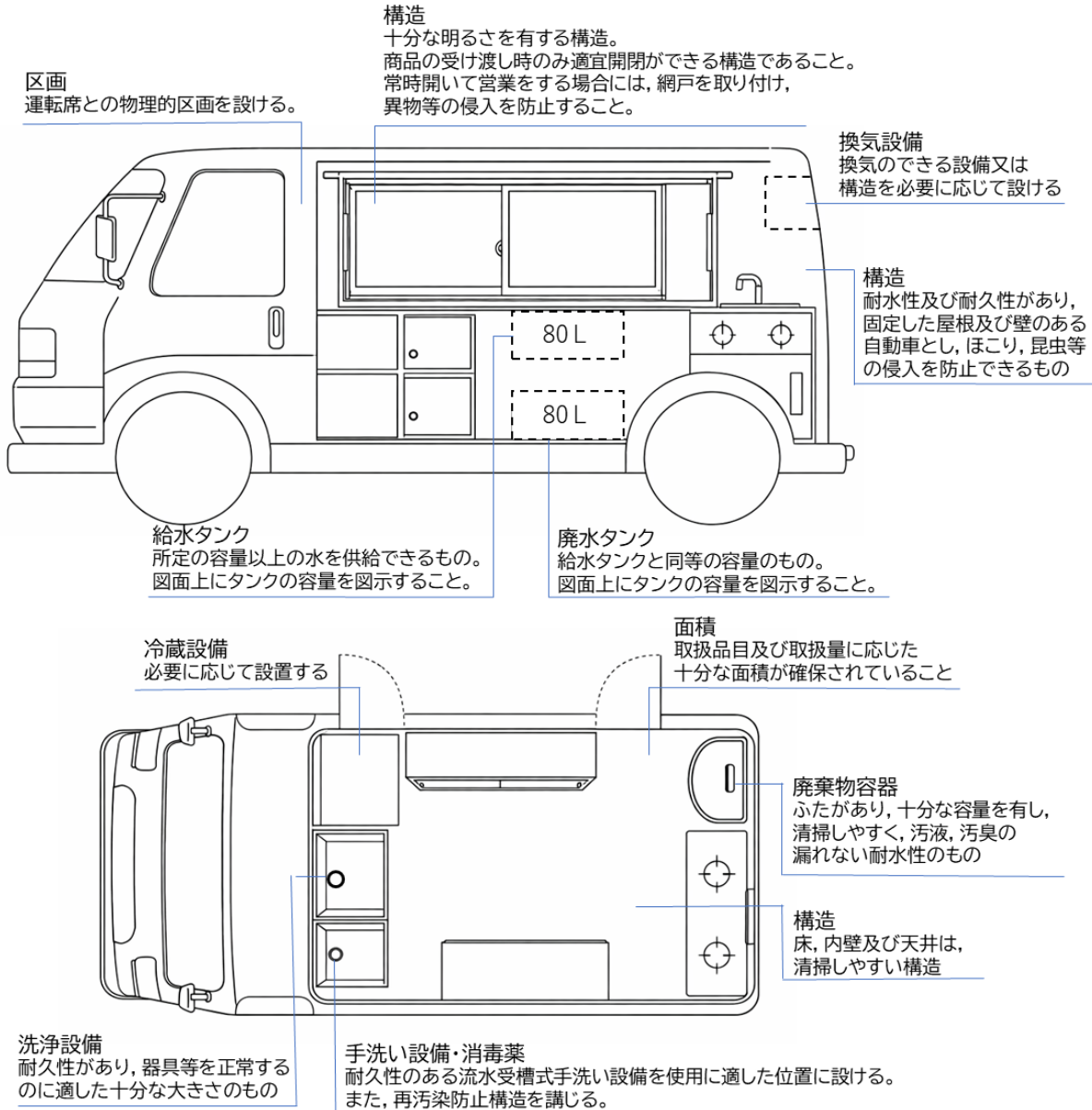
共通基準とは別に、業種ごとに給水及び排水設備に関して基準が定められています。内容は次のとおりです。これ以外の業種の基準や設備基準の詳しい内容は、保健所生活衛生課までお問い合わせください。

業種	給水及び排水設備	提供可能な条件	同日に提供可能な品目数	食器について
飲食店営業	40L	屋台、露店等で提供可能な食品	単一品目	使い捨て
		簡易な営業	複数品目	使い捨て
	80L	40Lで提供可能な品目 2工程程度までの簡易な調理	複数品目	使い捨て
	200L	制限なし(大量の水を要する調理可)	複数品目	制限なし
魚介類販売業 (包装品のみの取扱を除く)	40L	丸魚のみ。処理や加工を行うことは不可。	/	使い捨て
	80L	①魚体の頭落とし、内臓摘出及び三枚おろし ②処理済の切り身等の細切		使い捨て
	200L	ウロコ取り、皮ひきを含む処理全般		制限なし

営業車の設備例

構造

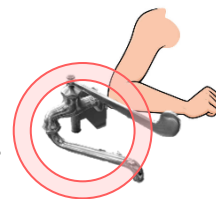
手洗い設備、洗浄設備、給水タンク、廃水タンク等、移動する必要のない設備等は、耐久性を有する方法で固定する



再汚染防止構造の手洗い設備について

次の基準に当てはまるものが適合となります。
蛇口をひねるような構造の手洗い設備の場合は、施設基準に適合しませんのでご注意ください。

- ①センサー式
吐水口の下に手を差し出すと自動的に吐水
- ②押しボタン式
ボタンを押すと、一定時間吐水
- ③レバー式
上下または左右方向に動くハンドルレバーの操作で吐水。なお、肘で操作が可能なこと。
- ④足踏みペダル式



○検査の際に準備してください

施設基準の適合の有無を確認すると共に、以下の動作確認を行います。確認ができない場合、再検査になる場合があります。

- 水の給排水に不備が無いか確認するため、タンクに水を汲んでください。
(満水でなくても構いません。許可申請に必要な全ての給水廃水タンクの設置が必要です。)
- 電源の確保が必要な設備を搭載の車については、電源を確保できるようなバッテリー、インバーター、発電機等を備えてください。
- 営業に必要な設備を揃えた状態で検査を受けてください。

食品衛生責任者の設置

食品を取り扱う営業施設には、食品衛生責任者の設置が義務付けられています。食品衛生責任者とは、食品衛生についての知識を有し、お店の食品衛生管理を率先して行う方です。なお、複数の施設の食品衛生責任者を兼任することは、原則認められていません。

食品衛生責任者になることができる資格

- 食品衛生監視員、食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- 調理師、製菓衛生師、栄養士、管理栄養士、船舶料理士、と畜場法に係る資格を有する者、食鳥処理衛生管理者もしくは、その資格を有する者
- 都道府県知事等が行う養成講習会等を受講した者

<養成講習会をこれから受講する方>

講習会等を受講前に申請をする場合には、以下の手順に従ってください。

- ① 受講予定者の氏名を記載し営業許可申請書を提出
- ② 講習会等を受講
- ③ 営業許可申請書・営業届(変更)に必要事項を記載し、提出

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理


HACCPとは

HACCP(ハサップ)とは原材料の入荷から最終製品を出荷するまでの各工程において、食中毒など健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理することで、製品の安全性を確保する衛生管理の方法で、原則として、すべての食品等事業者の皆様は HACCP に沿った衛生管理に取り組む必要があります。

取り組んでいただくこと

業種やその規模に応じて「HACCP に基づく衛生管理」又は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかの衛生管理を実施する必要があります。共通する実施手順は以下のとおりです。

- STEP① 「一般的な衛生管理」及び「HACCP に沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る。
- STEP② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する。
- STEP③ ①で定めた衛生管理計画に基づく衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- STEP④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に(及び工程に変更が生じた際等に)検証し、必要に応じて内容を見直す。

HACCP に基づく衛生管理	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
コーデックスの HACCP7 原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行います。 ◆大規模事業者 ◆と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】 ◆食鳥処理場 【食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]	一般的な衛生管理を基本に、各事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した「手引書」を参考に衛生管理を行います。「手引書」はホームページで公表されています。 ◆小規模な営業者等 (飲食店等の食品の調理を行う営業者等) ◆該当店舗での小売販売のみ等の届出業種 他  <手引書>

営業許可申請書の書き方

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

○年 ○月 ○日

整理番号：
※申請者、届出者による記載は不要です。

柏市長 あて

申請日を記載

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。

同意しない場合は、
チェックしてください

※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。
下記①～⑤に掲げる項目のオープンデータに不都合がある場合は、該当項目枠内の □ にチェック (☑) を入れてください
①申請者氏名 ②申請者住所 ③営業施設名称、屋号又は商号 ④営業施設所在地 ⑤営業施設連絡先 (電話番号)
(特に③、④、⑤の項目については可能な限りオープンデータへのご協力をお願いします。)

申請者・届出者情報	郵便番号：〒 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp		法人番号： 国税庁が指定する13桁の番号
	<input type="checkbox"/> 申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 千葉県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	(ふりがな) かぶしきがいしゃ 〇〇		かしわ たろう
営業施設情報	<input type="checkbox"/> 申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 株式会社 〇〇 代表取締役 柏 太		
	(法人) の場合は、 代表者の生年月日は不要		
	(ふりがな) きッチンかー たろう		※法人にあつては不要 年 月 日生
	<input type="checkbox"/> 施設の所在地 千葉県柏市柏下65-1 (千葉県内一円)		
営業施設情報	(ふりがな) しょくひん はなこ		資格の種類
	食管・食監・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥		
	<input type="checkbox"/> 施設の名称、屋号又は商号 キッチンカー 太郎		自動車の保管場所が・・・ 【柏市内】保管場所の住所と「(千葉県内一円)」と記載 【県外】「〒277-0004 柏市柏下65-1 (千葉県内一円)」と記載
	(ふりがな) しょくひん はなこ		
営業施設情報	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。 講習会受講前の場合は受講予定の氏名を記載し、受講後に変更届を提出すること		受講した講習会
	食品 花子		千葉県 (都道府県) 〇年〇月〇日受講
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理食品		
	自動販売機の型番、全自動調理機の型番 受講年月日を記載 業態		
営業施設情報	HACCPの取組		※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 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。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input 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			該当には☑
・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	届出業種の種類		備考 (業種の範囲等)
	1	許可の申請であっても、【届出業種】に該当する営業を行う場合は、主要業種を記載	
	2		
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう		電話番号
	担当者氏名 食品 次郎		営業施設の担当者の氏名・電話番号を記載 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

【裏面：許可のみ（更新の場合は旧許可番号・許可年月日を記載のこと）】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係		該当する場合は、チェックしてください	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) 法人であつて、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取められたもの） <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	講習会名称	営業を行う自動車の登録番号を記載	
	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 type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ）		柏〇〇〇 あ 〇〇-〇〇			
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)				
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等			
添付書類	<input type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<input type="checkbox"/>	その他添付書類がある場合は、添付し記載及びチェックしてください		
	<input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	許可業種の種類	備考		
	1	年 月 日	飲食店営業（自動車営業）		
	2	年 月 日			
【自動車の保管場所が柏市内】 ・仕込み場所の住所を記載		【自動車の保管場所が県外】 ・仕込み場所の住所を記載 ・主たる営業場所について ・施設保管場所の住所を記載			
備考	仕込み場所：〒〇〇〇-〇〇〇 千葉県柏市〇丁目〇番地〇号 施設保管場所：〒〇〇〇-〇〇〇 千葉県〇市〇丁目〇番地〇号 主たる営業場所：〇月〇日～ △△イベントに出店				

営業開始後の手続き

営業を始めた後、次の場合に該当するときには、届出や申請が必要です。保健所生活衛生課までご相談ください。なお、内容によっては新たに営業許可申請が必要な場合がありますので事前にご相談ください。

変更届

次の変更があった場合には【営業許可申請書・営業届(変更)】を速やかに提出してください。また、必要に応じて営業許可証の書換え交付申請が可能です。

内容	用意する書類／留意点
(個人の場合) 営業者の住所変更, 改姓・改名による氏名変更	
(法人の場合) 本社住所, 代表者氏名, 商号の変更	* 法人番号をご用意もしくはあらかじめご記入(入力)ください。
食品衛生責任者 ※養成講習会受講予定の方が受講した場合を含む	食品衛生責任者の資格を証する書類※添付不要
施設の構造及び設備	変更前後の平面図
施設の名称, 屋号	

地位承継届

次の事象が発生した場合には、【地位承継届】を速やかに提出してください。営業許可証は、譲渡者から引継ぎ受け取りが必要です。

内容	用意する書類
事業譲渡	・譲渡が行われたことを証する書類
相続	・戸籍謄本又は法定相続情報一覧図の写し ・同意書(相続人が2人以上いる場合)
合併	・合併後存続する法人又は設立された法人の登記事項証明書
分割	・分割により営業を承継した法人の登記事項証明書

廃業届

次のような場合は、【営業許可申請書・営業届(廃業)】を速やかに提出してください

内容	用意する書類
営業の廃止 営業者が変わった(注:【地位承継届】に該当する場合を除く) 車の保管場所が柏市以外の県内に変更になった	・営業許可証(原本) ※営業施設の移転の場合、移転先を管轄する保健所にご相談ください。

営業の継続

営業許可の期限が満了した後も引き続き営業をされる方は、営業許可の有効期限が切れる前に営業許可の継続手続きが必要となります。期限が切れる約2週間前までを目安に手続きをしてください。

ご案内・お問い合わせ先

【柏市 HP 申請様式等ダウンロード】



<様式ダウンロード>



<手続きご案内>

【厚生労働省食品衛生申請等システム】



食品衛生申請等システム
ヘルプデスク

080-4953-0566
(代表)