

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。

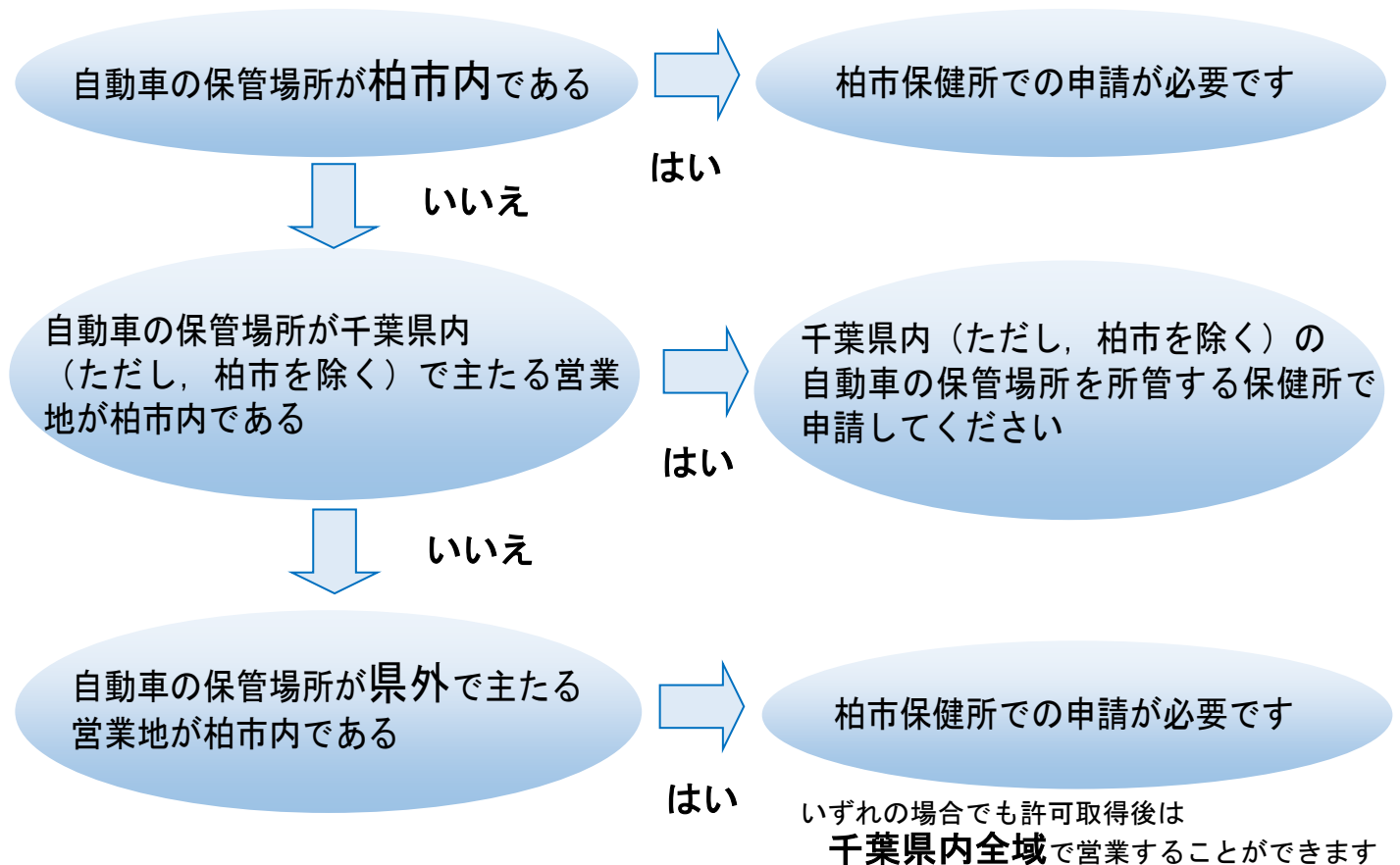
自動車を利用した営業許可業種

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)	

* 千葉県内で乳類販売業、食肉販売業(包装品に限る)、魚介類販売業(包装品に限る)を行う方は、届出が必要です。

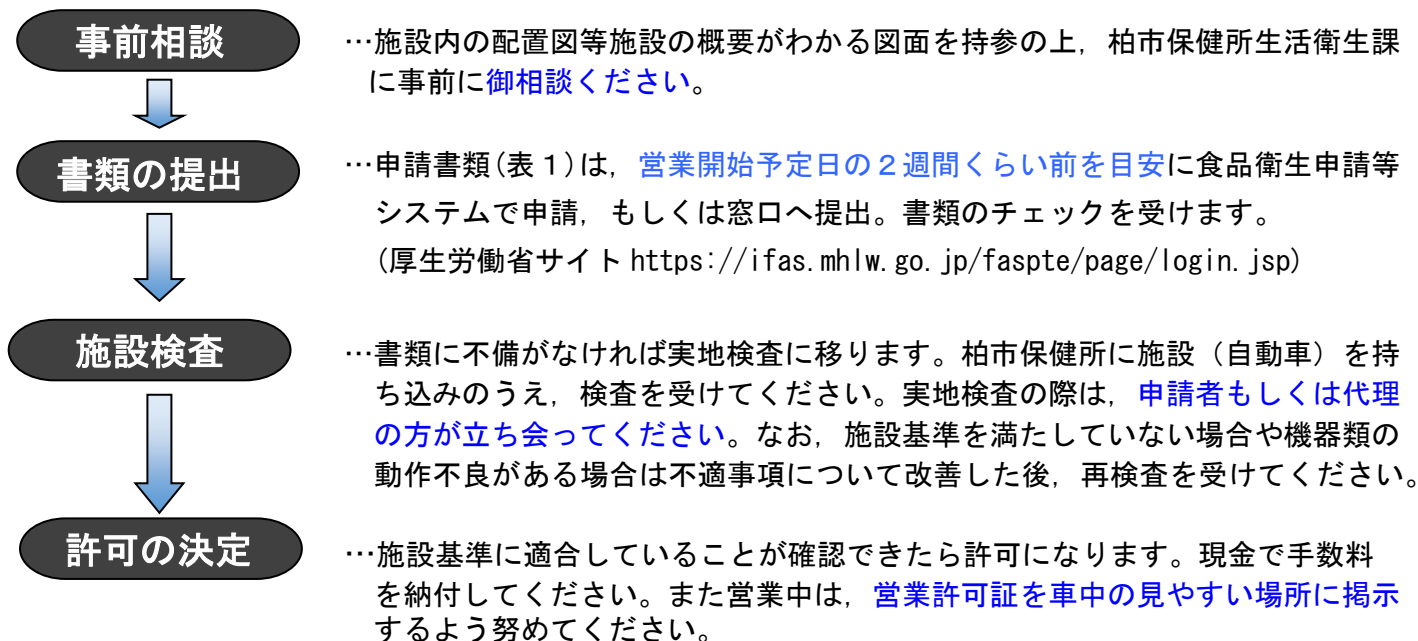
この手引きは、営業許可を受けるまでの流れや申請書類の書き方などをわかりやすく解説したものです。ご不明な点やご相談は、柏市保健所生活衛生課(電話 04-7167-1259)にお尋ねください。

営業許可の申請場所に係るフローチャート



営業許可申請の流れ

- 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。



(表1)

申請の際に用意する書類	留意点
1 営業許可申請書・営業届 (新規・継続) 1通	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か万年筆で記載の上、提出。(鉛筆・消せるボールペン不可)
2 施設の構造及び設備を示す図面 1通	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、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。
4 事業譲渡の場合 事業譲渡を証する書 1通	事業譲渡による許可申請添付書類もしくは、営業を譲り受けたことを証する書類を用意してください。

※仕込み場所がある場合、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、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

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

(単位:円)

営業許可申請書の書き方

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

令和〇年 〇月 〇日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

申請日を記載

柏市長 あて

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。

※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。

申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（□）

同意しない場合は、
チェックしてください

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： 登記事項証明書に記載の番号
	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		【法人】登記事項証明書どおりに記載 【個人】自宅住所を都道府県名から記載
営業施設情報	(ふりがな) かぶしきがいしゃ 〇〇	かしわ たろう	(生年月日)
	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 太郎		【法人】の場合は、代表者の生年月日は不要
	年 月 日生		
営業施設情報	郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：	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
	電子メールアドレス：		
	施設の所在地 千葉県柏市〇丁目〇番〇号 (千葉県内一円)		
	(ふりがな) きッチンかー たろう	ふりがなも記載してください	
	施設の名称，屋号又は商号 キッチンカー 太郎		
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・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。 講習会受講前の際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	都道府県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む) 〇〇協会 講習会名称 養成講習会 〇年 〇月 〇日
	食品 花子		
営業施設情報	主として取り扱う食品，添加物，器具又は容器包装 調理品	食品衛生責任者になる方の資格に○をつける。 講習会を修了された方は，講習会名称と受講年月日を記載	
	自動販売機の型番	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	
	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>	
営業届出	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。	<input type="checkbox"/>	
	営業の形態	備考	
営業届出	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，主な業種を記載	
	2		
	3		
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、または事業譲渡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	令第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 水道水以外の飲用に適する水の場合は、検査結果を提出	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	日
	使用水の種類 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 ② <input checked="" type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合 柏〇〇〇 あ 〇〇-〇〇	
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"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/>	
	ふぐの処理を行う施設 <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 checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可）	<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 checked="" 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"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨 【事業譲渡の場合】 ・別途添付書類が必要 ・下記欄に譲渡対象となる許可情報を記載		
	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
営業許可業種	1	年 月 日 飲食店営業（自動車営業）	
	2	年 月 日	
	3	年 月 日	
	4	年 月 日	
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		
	【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】 ・施設保管場所の住所を記載 ・仕込み場所の住所を記載

営業設備の施設基準

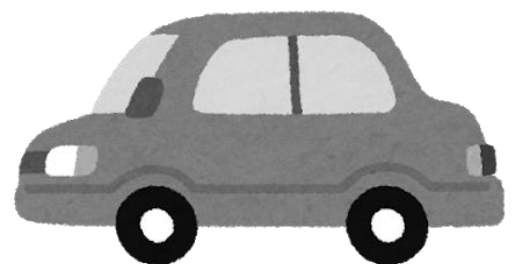
営業を行う施設には、千葉県条例によって構造設備の基準が決められています。主な基準は、次のとおりです。詳細な基準については、柏市保健所生活衛生課にお問い合わせください。なお施設の状況に応じて品目を限定する場合があります。

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。

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

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。	<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	車内作業場の床、壁、天井は清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で、清掃等がしやすい構造であること。	<input type="checkbox"/>
明るさ	作業・清掃等を行うための十分な明るさがあること。	<input type="checkbox"/>
換気等	換気が適切にできる構造又は設備であること。	<input type="checkbox"/>
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材料で造られ、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。	<input type="checkbox"/>
手洗い設備	作業場内には従事者の手指の洗浄及び消毒装置を有する流水式手洗い設備を設けること。なお、水洗は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること（図）	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>
冷蔵冷蔵庫	必要に応じ冷蔵設備及び冷凍設備を設置すること。また温度計を設置すること。	<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。	<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細な内容は、柏市保健所生活衛生課までお問い合わせください。

業種	給水及び排水設備	提供可能な条件
飲食店営業	40L	簡易な調理，単一品目，使い捨て食器の使用
	80L	複数品目（2工程程度まで），使い捨て食器の使用
	200L	複数工程（大量の水を要する調理可），通常の食器可能
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。
	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
	200L	ウロコ取り，皮ひきを含む処理全般

※取り扱う品目に応じて、基準が異なります。提供予定の品目を決定の上、お問い合わせください。

食品衛生責任者の設置

飲食店などの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れる資格

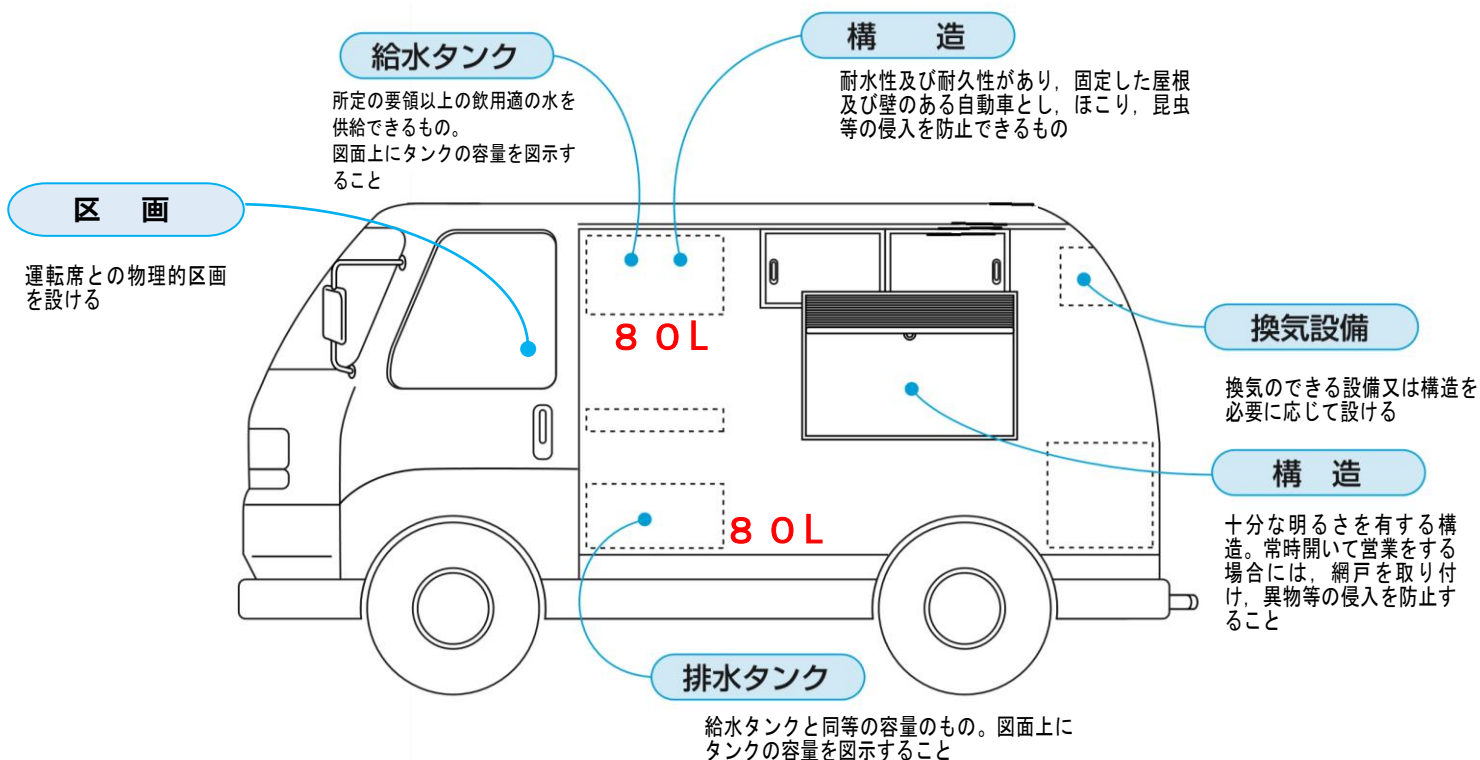
- ・食品衛生監視員，食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- ・調理師，製菓衛生師，栄養士，船舶料理士，と畜法に係る資格を有する者，
- ・食鳥処理衛生管理者もしくは，その資格を有する者
- ・都道府県知事等が行う**養成講習会等を受講**した者

養成講習会等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。

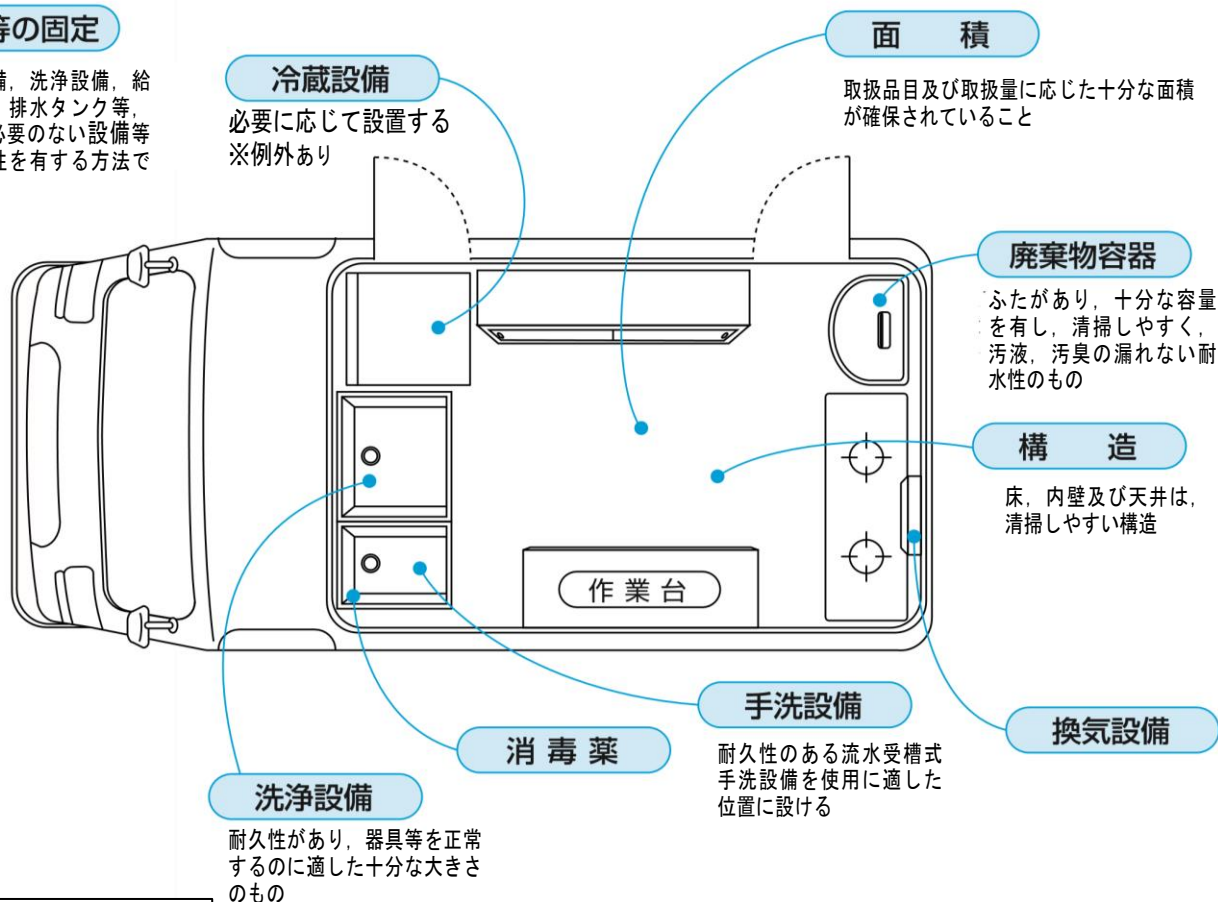
- ①**受講予定者の氏名**を記載し営業許可申請書を提出
- ②講習会等を受講
- ③**営業許可申請書・営業届（変更）**に必要事項を記載し，提出

営業車の設備例



設備等の固定

手洗い設備、洗浄設備、給水タンク、排水タンク等、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



ご案内・お問い合わせ先

【食品衛生申請等システム】
(厚生労働省サイト)



【食品衛生申請等システムに関するヘルプデスク】(厚生労働省サイト)
080-4953-0566 (代表)

【柏市保健所 申請様式 HP】

