

自動車営業許可申請の手引き

○申請の流れ

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

※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。

○適用範囲及び申請手数料（R3.6.1 現在）

区分	業種	新規	更新
食品衛生法に基づく 営業許可	飲食店営業	20,500円	16,200円
	食肉処理業	26,200円	20,800円
食品衛生法に基づく 営業届出	該当する場合は、 食品衛生申請等システム （厚生労働省ホームページ）により、営業基地を管轄する保健所あて届出を行ってください。手数料は不要です。		

○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• 設備器具の調書• 自動車の施設平面図• 食品衛生責任者の資格を証する書面（申請時点で資格がない場合は誓約書を提出）	<ul style="list-style-type: none">• 車検証• 登記事項証明書（法人申請の場合）• 水質検査成績書（井戸水等を使用する場合）• 申請手数料• 取扱品目、食数、仕入先リスト
---	--

○営業許可の有効範囲等

- 営業許可の申請先：**営業基地**※を管轄する保健所あて
（※発進前の準備及び帰着後の後始末など当該営業の管理的業務を行う場所）
- 許可の有効範囲：**全道一円**（政令市（函館市、札幌市、小樽市及び旭川市）含む）
- 許可の有効期間：5年

○営業の制限等 ※食肉処理業の場合は別途ご相談ください。

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製、予備加工及び包装等を行う場合は、原則として自動車営業とは別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品目程度の提供とすること。
- 自動車で行う調理は、原則として、加熱、成型程度とすること。
- 給水・排水タンクの容量について **※営業内容により異なります。詳細は別途事前相談してください。**

業種	タンクの容量	条件
飲食店営業	約 40L	1工程までの簡易な調理のみ。 手洗い以外にほとんど水を使用しない。
	約 80L	2工程程度までの簡易な調理のみ。 手洗い以外に調理や器具洗浄にも水を使用する。
	約200L	調理に大量の水を使用する。

○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。

- 営業許可の場合（飲食店営業及び食肉処理業）

食品衛生法による
許可済車
北海道富良野保健所

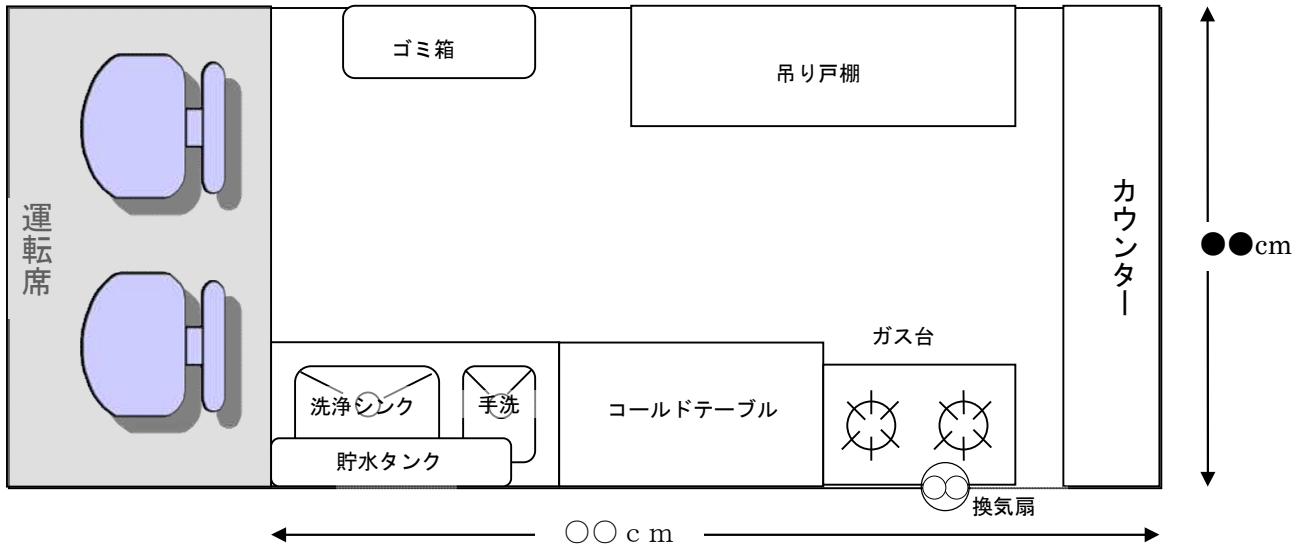
- 営業届出の場合

食品衛生法による
届出済車
北海道富良野保健所

- 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。

< 自動車施設図面（例） >

平面図



連絡先 北海道富良野保健所 生活衛生課

〒076-0011 富良野市末広町2番10号

電話：0167-23-3161

FAX：0167-23-3163

別表第1(第3条関係) **共通基準**

- 1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの(以下この表において「食品等」という。)への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、異なる作業につき交替で同一区画を使用する場合における適切な洗浄及び消毒の実施等により衛生管理に必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。
 - (2) 住居その他食品を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合にあっては、それらと食品等を取り扱うことを目的とする室又は場所が区画されていること。
- 3 施設の構造及び設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) じん埃^{あい}、廃水及び廃棄物による汚染を防止することができる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止することができる設備を有すること。
 - (2) 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露が発生しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう適切に換気することができる構造又は設備を有すること。
 - (3) 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒(以下この表において「清掃等」という。)を容易に行うことができる材料で作られており、かつ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
 - (4) 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア 床面は、不浸透性の材質で作られており、かつ、排水が良好であること。
 - イ 内壁は、床面から容易に汚染される高さまで不浸透性の材料で腰張りされていること。
 - (5) 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分に行うために必要な照度を確保することができる機能を有すること。
 - (6) 次に掲げる要件を満たす給水設備を有すること。この場合において、法第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に食品製造用水の使用についての定めがある食品を取り扱う営業にあっては、ア中「飲用に適する水(水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。同表において同じ。)」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用することができるよう定めがある食品を取り扱う営業にあっては、ア中「飲用に適する水(水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。同表において同じ。)」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
 - ア 水道事業等により供給される水(水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業、同第6項に規定する専用水道及び同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。以下この表及び次表において同じ。)又は飲用に適する水(水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。同表において同じ。)を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができるものであること。
 - イ 水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒をする装置及び浄水をする装置を備え、水源が外部から汚染されない構造を有すること。
 - ウ 貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。
 - (7) 従業者の手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。ただし、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。
 - (8) 排水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液状の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
 - イ 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出することができる機能を有すること。
 - ウ 配管は、十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
 - (9) 冷蔵又は冷凍の設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な冷蔵又は冷凍の機能を有すること。
 - イ 法第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍についての定めがある食品を取

り扱う営業にあつては、製造及び保存のための冷蔵又は冷凍について、そのために従い必要な機能を有すること。

- (10) 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる設備及びこれらが侵入した際に駆除するための設備を有すること。
 - (11) 従業者の数に応じて次に掲げる要件を満たす便所を有すること。
 - ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
 - イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
 - (12) 保管の設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア 原材料について、その種類及び特性に応じた温度で、かつ、汚染を防止することができる状態で、保管することができる十分な規模であること。
 - イ 施設において使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することができること。
 - (13) 廃棄物を入れる容器または廃棄物を保管する設備は、不浸透性を有し、及び十分な容量を備えており、清掃を行いやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
 - (14) 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。
 - (15) 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。
 - (16) 食品等を洗浄するため、必要に応じて、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備であつて、熱湯、蒸気等を供給することができるものを有すること。
 - (17) 添加物を使用する施設にあつては、添加物を専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
- 4 機械器具、容器その他の設備(以下この表において「機械器具等」という。)は次に掲げる要件を満たすこと。
- (1) 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具等は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
 - (2) 作業に応じた機械器具等を備えること。
 - (3) 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄を容易に行うことができ、熱湯、蒸気又は殺菌剤による消毒をすることができるものであること。
 - (4) 固定された、又は移動しがたい機械器具等にあつては作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄を行いやすい位置に有し、組立式の機械器具等にあつては分解及び清掃を行いやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒をすることができる構造であること。
 - (5) 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、それらの汚染を防止することができる専用の容器を使用すること。
 - (6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計のほか、必要に応じて圧力計、流量計その他の計器を備えること。
 - (7) 作業場の清掃等を行うための必要な数の専用の用具を備え、その保管場所及び従業者が作業を理解しやすくするためにその作業の内容を掲示する設備を有すること。
- 5 1の事項から4の事項まで掲げる基準のほか、次に掲げる基準によること。
- (1) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業(以下この表において「飲食店営業」という。)にあつては、3の事項(14)の規定は、適用しない。
 - (2) 飲食店営業のうち、簡易な営業(そのままの状態では飲食に供することができる食品を食器に盛り付け、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみを行う営業をいい、喫茶店営業(喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。)を含む。次表の1の事項(1)において同じ。)にあつては、(1)の規定によるほか、次に掲げる基準により営業を行うことができること。
 - ア 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品又は営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性の材料以外の材料を使用することができること。
 - イ 排水設備にあつては、取り扱う食品又は営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に設置しないことができること。
 - ウ 冷蔵又は冷凍の設備にあつては、取り扱う食品又は営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障が無いと認められる場合は、施設外に有することができること。
 - エ 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が用意に立ち入ることができない構造である場合に限り、区画されていることを要しないこと。
 - (3) 飲食店営業のうち、自動車(道路運送車両法(昭和26年法律第185号)第2条第2項に規定する自動車をいう。以下この表及び次表において同じ。)において調理をする場合にあつては、3の事項(4)、(8)、(11)及び(15)の規定は、適用しない。

- (4) 政令第35条第9号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、3の事項(11)、(12)及び(15)並びに4の事項(5)の規定は、適用しない。
- (5) 政令第35条第27号及び第28号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
 - イ 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。
 - ウ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
 - エ 製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することができる機能を有する冷凍室及び保管室を有すること。
- (6) 政令第35条第30号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有し、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。
 - イ 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。
 - ウ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

別表第2(第3条関係) **業種別基準** 抜粋

1 政令第35条第1号に規定する飲食店営業

自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 簡易な営業にあっては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
- (2) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管できる貯水設備を有すること。
- (3) 比較的大量の水を要する営業にあっては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。

9 政令第35条第9号に規定する食肉処理業

- (1) 原材料の荷受け及び処理並びに製品の保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア 不浸透性の材料で作られ、処理量に応じた容量を有していること。
 - イ 消毒を容易に行うことができ、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
 - ウ 蓋をそなえていること。
- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵の設備を、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することができる機能を有する冷凍の設備を、それぞれの処理量に応じて有すること。
- (4) 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- (5) 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア 次に掲げる室又は場所及び設備を有すること。この場合において、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所がそれぞれ区画されていること。
 - (ア) とさつ及び放血をする場合にあっては、とさつ放血室
 - (イ) 剥皮をする場所
 - (ウ) 剥皮前のとさつの洗浄をする設備
 - (エ) 必要に応じて懸ちよう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所
 - イ 剥皮をする場所は、懸ちよう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒をする設備を有すること。
 - ウ 懸ちよう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉することができる構造であること。
 - エ 洗浄及び消毒をする設備は、摂氏60度以上の温湯及び摂氏83度以上の熱湯を供給することができる設備を有し、供給する湯の温度を確認することができる温度計を備えること。
- (6) 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等を密閉することができる構造であること。
 - イ 計画処理頭数(一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。)に応じ、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を十分に供給することができる機能を有する貯水設備を有すること。ただし、鹿又はいのししを処理する場合にあっては、成獣1頭あたり約100リットルの水を供給することができる貯水設備を有すること。
 - ウ 廃水の貯留設備を有すること。この場合において、当該貯留設備は、不浸透性の材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
 - エ 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等の外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止することができる設備を有すること。
- (7) 血液を加工する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア 運搬器具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵または冷凍の設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までの作業が一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が搬入されない施設にあっては、運搬器具の洗浄及び殺菌をし、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。
 - イ アに掲げる室または設備は、作業区分に応じて区画されていること。
 - ウ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。
 - エ 原材料となる血液の受け入れ設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。