

# 自動車で飲食店営業を始めようとする方へ

自動車を利用して、移動しながら飲食物の調理、販売を行う営業は、食品衛生法に基づく飲食店営業（自動車）の許可が必要です。

営業許可を取得するためには、保健所に申請をして、施設基準に適合する施設や設備を準備し、保健所の許可を受ける必要があります。

営業にあたっては、公衆衛生上必要な措置の基準（一般的な衛生管理、HACCPに沿った衛生管理）を守るとともに、食品衛生責任者を選任する必要があります。

営業許可を取得した後は、施設や設備が基準どおりに維持管理されているか、常に点検するとともに、食品の取扱いに十分に注意し、安全で衛生的な食品を提供しなければなりません。

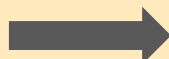
## 営業できる場所

岐阜県内一円

## 申請先

- ・岐阜県内で営業を行う場合、下記を参考に、該当する保健所へ事前にご相談ください。
- ・相談の際は、施設の構造及び設備を示す図面を持参してください。

自動車の保管場所が岐阜県内にある



保管場所を管轄する保健所へ申請

はい

いいえ



自動車の保管場所が岐阜県内にない



主な営業場所を管轄する保健所へ申請

はい

## 申請手数料

18,000円

## 許可取得までの流れ

### ①事前相談

- ・自動車の購入前又は改造前に、設計図（調理場の平面図）を持参し、保健所にご相談ください。
- ・取扱食品や営業形態などをお聞きしなければ判断できない場合がありますので、営業内容の詳細がわかる方が来所してください。

### ②申請書提出

- ・営業開始予定日の2週間前を目安に、下記の申請書類をそろえて提出してください。

### ③施設検査

- ・検査の際は、原則、申請者の方が立ち会ってください。
- ・「施設基準に適合し衛生上支障ないかどうか」を検査します。
- ・不備があれば、改善し、再検査を受けてください。  
改善されるまで許可されません。

### ④許可書受取り

- ・施設基準合致が確認できれば、後日、営業許可書を交付します。
- ・営業許可書の受取方法は、保健所にご確認ください。
- ・営業中は、見やすい場所に営業許可書を掲示してください。

## 申請に必要な書類等

### （提出書類）

- ・営業許可申請書
- ・施設の構造及び設備を示す図面

### （確認させていただく書類）

- ・車検証（自動車登録番号を確認）
- ・食品衛生責任者<sup>(※)</sup>の資格を証する書類  
（調理師免許証、製菓衛生師免許証、食品衛生責任者養成講習会修了証など）
- ・前処理施設がある場合、構造設備のわかる図面等
- ・前処理施設が許可施設の場合、当該施設の営業許可書

### ※ 食品衛生責任者について

営業許可書と同様に、見やすい場所に食品衛生責任者の氏名を掲示する必要があります。

- ・食品衛生責任者に選任された方は、次のいずれかの資格が必要です。

食品衛生管理者 / 食品衛生監視員 / 調理師 / 製菓衛生師 / 栄養士 / 船舶料理士 / と畜場法第7条に規定する衛生管理責任者 / いわゆる食鳥処理法第12条に規定する食鳥処理衛生管理者 / 食品衛生責任者養成講習会の受講者

- ・食品衛生責任者の資格がない場合は、（公社）岐阜県食品衛生協会が行う食品衛生責任者養成講習会の受講を申し込んでください。

# 施設の基準

(※) 抜粋です。全文は、岐阜県食品衛生法施行条例 (平成12年3月24日 条例第7号)を参照ください。

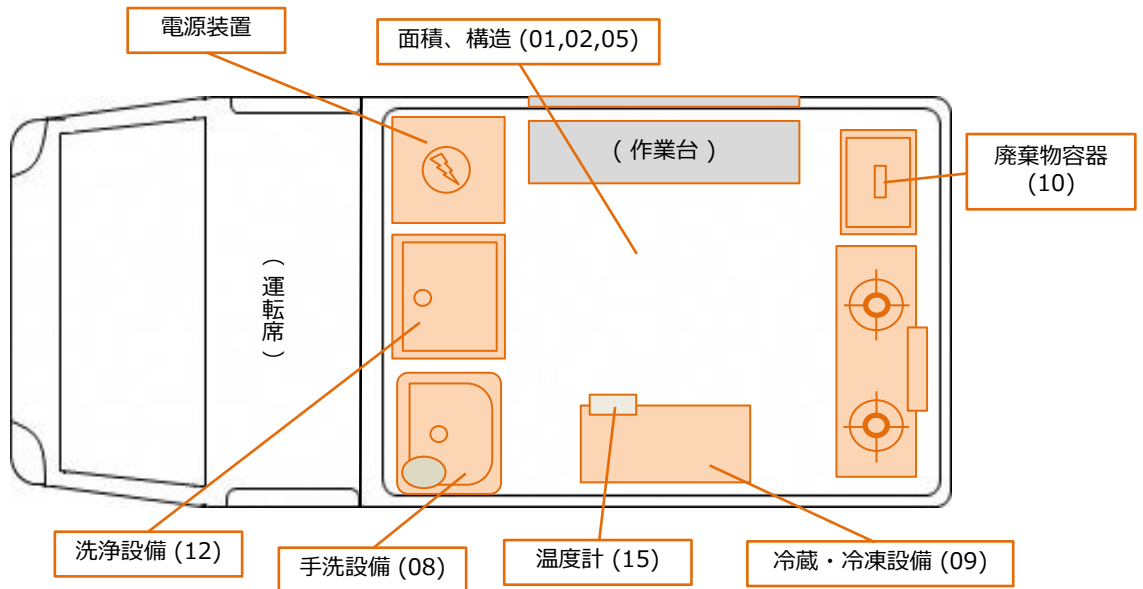
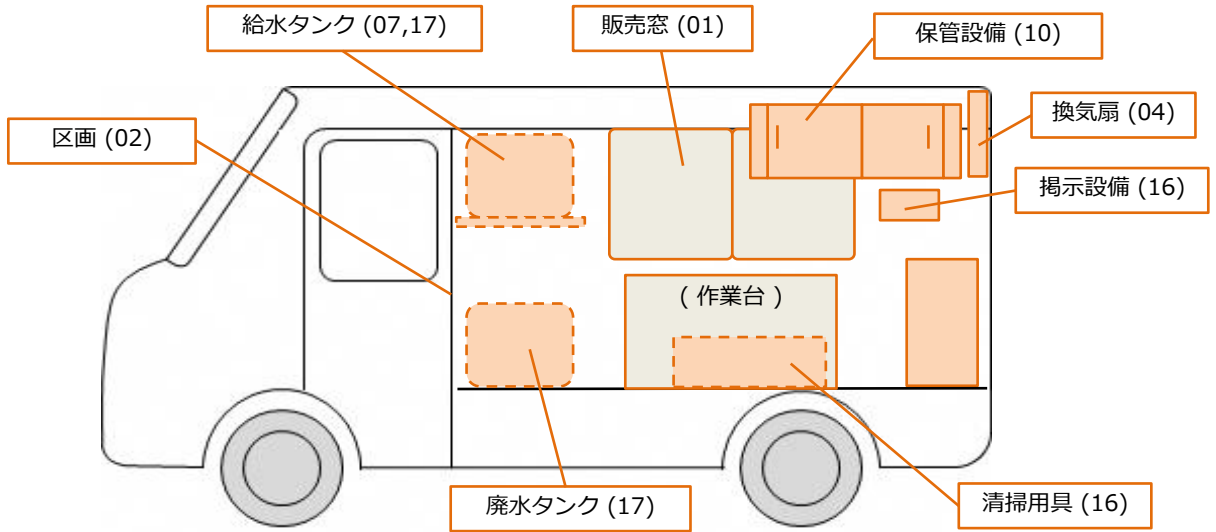
内 容	
01. 施設	施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
02. 区画	食品等への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従事者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄及び消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。
03. 汚染等防止	じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
04. 換気	食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、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換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
05. 構造	床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。
06. 照明設備	照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
07. 給水設備	水道事業等により供給される水又はこれ以外の飲用に適する水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給水設備を有すること。
08. 手洗設備	従事者の手指を洗浄し、及び消毒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。なお、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。
09. 冷蔵設備	食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項の規定により定められた基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。
10. 保管設備	原材料をその種類及び特性に応じた温度で、かつ、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
11. 廃棄物	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
12. 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及び数の洗浄設備を有すること。
13. 機械器具	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。耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄がしやすい位置に備えること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃がしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
14. 運搬容器	食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
15. 計量器	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
16. 清掃用具	作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所を設けるとともに、従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示する設備を有すること。
17. タンク容量	自動車において調理をする場合にあつては、下表に掲げる要件を満たし、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。

(※)  
タンクの容量は「目安」です。取扱食品や1日の提供食数など業務実態に沿った容量のタンクを整備してください。

食品及び食器類の取扱い	給水タンクの容量
<ul style="list-style-type: none"> <li>・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと</li> <li>・単一品目のみ取り扱うこと</li> <li>・使い捨て食器を使用すること</li> </ul>	約 40リットル
<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量の水を要しない調理を行うこと</li> <li>・2工程程度までの簡易な調理を行うこと</li> <li>・複数品目を取り扱うこと</li> <li>・使い捨て食器を使用すること</li> </ul>	約 80リットル
<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量の水を要する調理を行うこと</li> <li>・複数の工程からなる調理を行うこと</li> <li>・通常の食器を使用すること</li> <li>・仕込を行うこと</li> </ul>	約 200リットル

## 自動車の設備例

吹き出しの各番号は、  
前ページ「施設の基準」の各項目の番号です。



## 公衆衛生上必要な措置の基準

自動車営業も、通常の飲食店（固定店舗）と同様に、食品衛生法施行規則（別表17及び別表18）に規定されている事項が適用されます。

また、次の事項に関しても注意し、衛生管理に努めてください。

- (1) 給水タンクは、常に飲用に適する水が供給されるよう、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- (2) 給水タンクは、営業の都度給水を行い、営業終了後は給水タンク及び廃水タンクの水を廃棄すること。  
(公衆衛生上支障のない方法により廃棄すること。)
- (3) 取扱品目及び取扱量は、作業場の規模等に見合ったものとする。
- (4) 事前に前処理（仕込み）を行う場合は、営業許可施設等の衛生的な施設で行うこと。
- (5) 仕込みを行う場合は、調理（提供）する当日に行うこと。
- (6) 前処理施設から営業施設（自動車）内への運搬時は、温度管理及び汚染防止対策を講じた専用の容器で運搬すること。
- (7) 長時間の作り置きは行わないこと。調理済み又は開封済み残品（調味料等常温保存可能なものを除く）を翌日に持ち越さないこと。

