

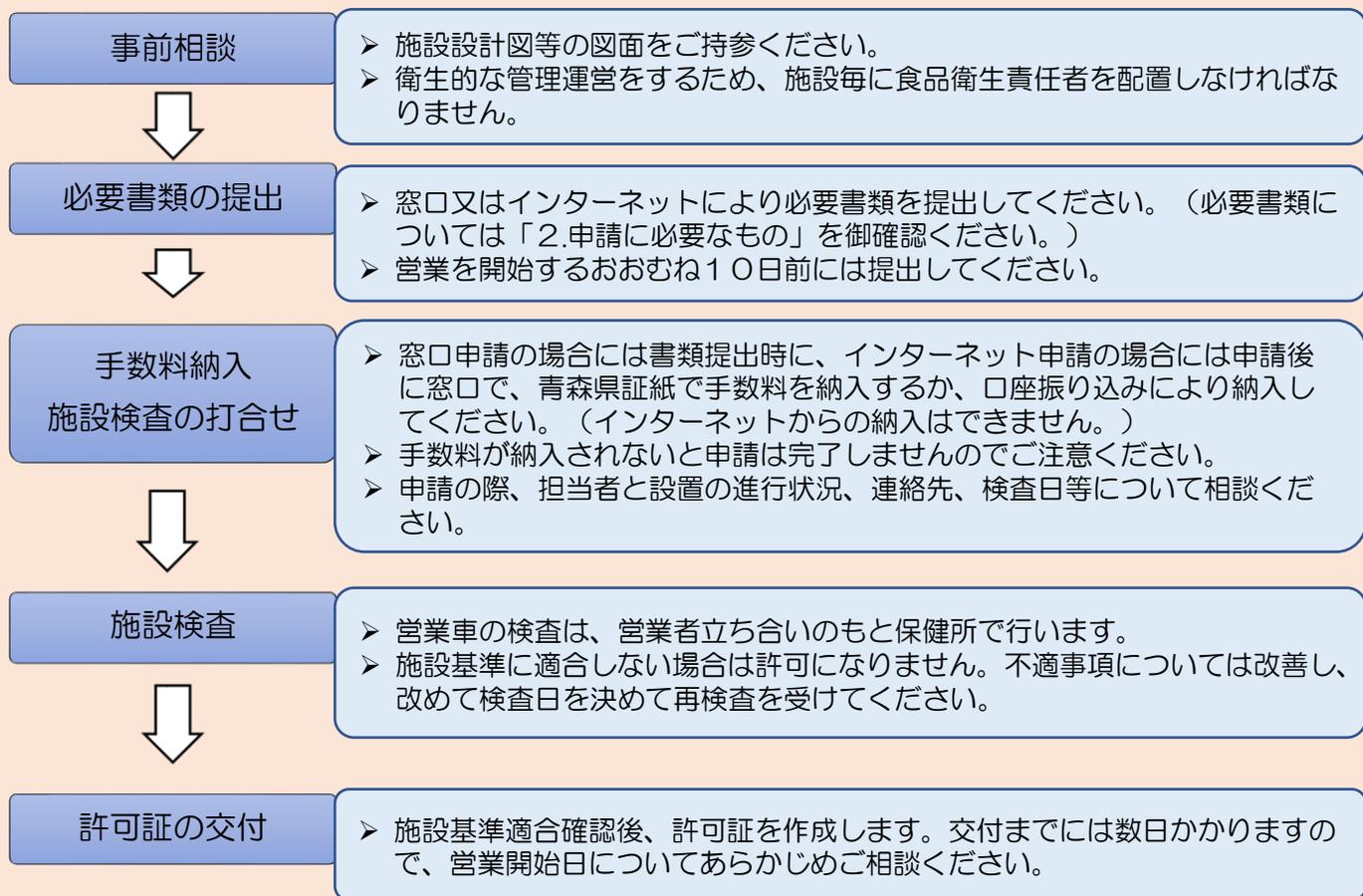
新たに自動車による飲食店営業を 始められる皆さんへ

～ 営業許可申請のてびき ～

自動車による飲食店営業を行うためには、食品衛生法に定められた施設基準に合致した施設を自動車に搭載し、営業車の属する主たる営業所、又は営業車を管理する事務所などの所在地を所管する保健所に営業許可申請を行い、営業許可を受けることが必要です。詳細については、保健所にお尋ねください。

分類	業種	内容
調理業	飲食店営業	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 自動車（普通自動車・小型自動車及び軽自動車（二輪自動車を除く。））に営業施設を設けて、出店予定地を巡回営業する形態のもの。 ➤ 営業許可の有効範囲は、県内一円（青森市及び八戸市を除く。）に限られること。 ➤ 許可の有効期間は6年。

1. 営業許可申請の手続



2. 申請に必要なもの

必要なもの	備考
営業許可申請書（1通）	
施設平面図 1部	設備・機械器具の配置を記入してください
自動車検査証の写し 1部	
申請手数料 16,000円	青森県証紙で納入してください
該当する場合に必要なもの	該当条件
仕込み場所に係る営業許可証の写し	許可を受けた施設で仕込みを行う場合

※施設確認時には、冷蔵設備の稼働状況を確認しますので、あらかじめ電源を入れて来ててください。また、手洗い設備の通水も確認しますので、給水タンクに水を入れてご来所ください。

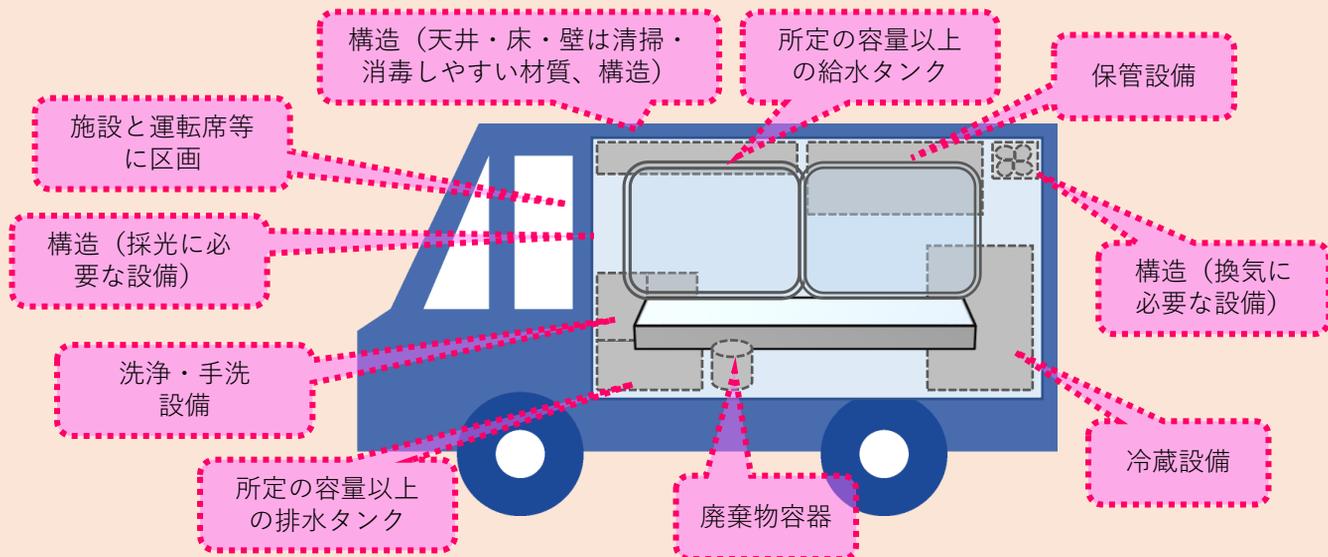
3. 営業施設の基準（ポイント）

- 営業車の食品取扱施設は運転席と区画されていること。
- 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒がしやすい材質、構造であること。
- 営業車内の設備を衛生的に管理するために、換気、採光に必要な設備を設けること。
- 食品・器具類等の洗浄設備は、使用目的に応じた大きさ及び数であること。
- 従業員の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。
- 保管設備は、原材料を適切な温度で、他から汚染を受けないよう保管できること。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こと。
- 冷蔵、冷凍、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計等を備えること。
- ゴミ箱等廃棄物の保管容器は、不浸透性素材で、汚臭等が漏れない清掃がしやすい構造であること。
- 作業場専用の清掃用具を必要数備え、保管場所や作業マニュアルを整備すること。
- 営業車の床、壁、天井は、洗浄・消毒を容易にすることができる材料で造られ、清掃等を容易に行える構造であること。防塵、防虫防その設備を設けること。
- 営業車には、飲用に適する水を十分に供給することができ、かつ、耐久性のある材料で作られた衛生的な給廃水タンクを設けること。
- 給水及び廃水タンクの容量は、営業内容により異なります。下表を確認してください。

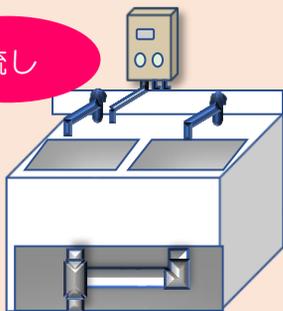
容量	実施可能な営業内容の目安
40ℓ程度	<ul style="list-style-type: none">➤ 簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと➤ 使い捨て食器を使用する
	<ul style="list-style-type: none">➤ 単一品目のみ取り扱う➤ 使い捨て食器を使用する
80ℓ程度	<ul style="list-style-type: none">➤ 大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行う➤ 使い捨て食器を使用する
	<ul style="list-style-type: none">➤ 大量の水を要しない、複数品目を取り扱う➤ 使い捨て食器を使用する
200ℓ程度	<ul style="list-style-type: none">➤ 大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行う➤ 通常の食器を使用する

※調理内容や工程、品目によって必要なタンク容量が変わります。具体的な業務計画が決まりましたら保健所に一度ご相談ください。

例：営業車の設備配置

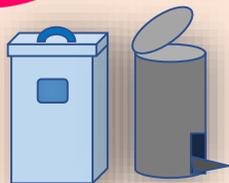


流し



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。

ゴミ箱



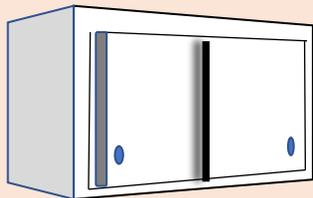
廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。

従事者用手洗設備



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。

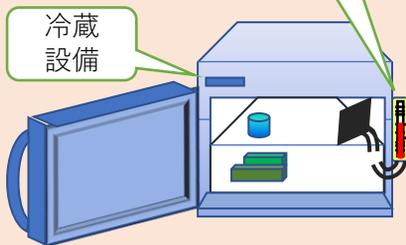
保管設備



※戸棚など

原材料や洗浄剤等を区別して保管する設備があること。

冷蔵庫計器類



冷蔵庫・冷凍庫等には正確な温度計を付けてあること。

温度計

冷蔵設備

上図のセンサー式の外、下の例に示すレバー式（肘で操作できる等）、洗浄後に手で触らずに水を止めることができる構造であること。



4. 食品衛生責任者の資格

食品衛生責任者は次のいずれかに該当する方を選任してください。

- 食品衛生管理者若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
- 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生責任者、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは船舶料理士の資格を有する者
- 食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会を修了した者

該当する方がいない場合は、申請時に養成講習会の受講予約をしていただきます。必ず受講してください。

※食品衛生責任者養成講習会については、下記にお問い合わせください。

青森県食品衛生北五協会（五所川原市字末広町14 五所川原保健所内 TEL:0173-33-1091）
西郡食品衛生協会（つがる市森田町床舞緑野10-17 TEL:0173-26-3370）

※オンラインによる講習会も実施しています。オンライン形式については下記にお問い合わせください。

一般社団法人青森県食品衛生協会（青森市長島2-18-3 Tel:017-773-5960）

5. その他、必要な手続き

・変更届

次のような変更が生じた時は速やかに「営業許可申請書（変更）」を届け出てください。

- ・個人の改姓、（個人）営業者の住まいの変更
- ・屋号の変更
- ・法人の商号、代表者氏名の変更、本社所在地の変更
- ・営業設備の一部変更、法人形態の変更→状況により新たな営業許可が必要な場合があります。事前に御相談ください。
- ・営業許可証の書き換えを希望する場合は、お申し出ください。

・廃止届

次のような場合は「営業許可申請書（廃業）」を届け出てください。

- ・営業を廃止した。
- ・営業車を変更した。→新たな許可が必要です。
- ・営業者が変わった。→新たな許可が必要です。ただし、相続、法人の合併又は分割の場合、承継が認められる場合がありますので、ご相談ください。

・再交付

営業許可証を「遺失・盗難・汚損・破損」した場合は、申請手続きを行い、許可証の再交付を受けてください。

- ・①許可証再交付願
- ・②交付申請手数料（750円）