

自動車による食品営業許可申請の手引き

自動車で食品に関する次の営業を行う場合は、食品衛生法による営業許可が必要です。
申請は、以下の優先順位を参照して所在地を管轄する保健所に行います。

優先順位	対象となる所在地等
1	営業車の車庫（車の保管場所）の所在地
2	営業車を管理する事務所等の所在地（下処理施設等）
3	営業者の住所（法人の場合は主たる事務所の所在地）
4	営業車の主たる営業地

自動車による食品営業許可は4種類です

営業許可申請手数料			
業種	手数料	業種	手数料
飲食店営業	16,000円	食肉処理業	21,000円
菓子製造業	14,000円	魚介類販売業	9,600円

※申請手数料は現金で納入してください

許可取得までの流れ

① 事前相談

営業車の入手や工事着工前に、車が基準に適合するかを確認するため、**図面を持参**しご相談ください。

② 申請

食品衛生申請等システム又は茅ヶ崎市保健所の窓口で申請してください。

③ 施設調査

営業者で保健所にご来所ください。
保健所敷地内にて、対象の営業車を検査します。
水や電気等、営業に必要なものは全てご用意ください。

④ 許可決定

適合した場合、**施設調査の3営業日後（土日・祝日を除く）が許可日**になります。

⑤ 営業開始

指定された交付日以降に窓口で許可証を受け取り、営業中は常に携帯するようにしてください。また、許可証は営業車の見やすい場所に掲示してください。

許可申請に必要なもの

窓口にて書類申請する場合

- A 食品営業許可申請書**
窓口配布又は市ホームページからダウンロード
- B 車の構造及び設備を記載した図面**
施設の面積が計算できる寸法が入ったもの
- C 食品衛生責任者の資格を証明する書類（原本）**
養成講習会修了証、調理師免許 等
- D 車検証の写し**
原本を確認します。併せてご用意ください。
- E 業務計画書**
仕込み場所、取扱品目、食数、原材料、調理・製造工程、水の使用量等の概要
- F 食品営業許可証の写し**
仕込み場所がある場合（仕込み場所の営業者は原則、自動車の営業者と同一であること。）
- G 水質検査成績書の写し**
水道水以外の水（井戸水等）を使用する場合
- H 登記事項証明書 等（原本）**
申請者が法人の場合（確認後返却します。）

食品衛生申請等システムにより申請する場合

上記B～Hのうち、該当するものをファイル添付して申請してください。

営業施設の施設基準

共通基準

共通基準とは**すべての業種**に共通する施設の基準です。

構造	ほこり等による汚染や昆虫等の侵入を防止できる構造又は設備であること。
区画	運転席と区画されていること。
天井・壁・床	清掃しやすい材質及び構造であること。
明るさ	作業、検査、清掃等を十分にすることのできる明るさであること。
洗浄設備	使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備（シンク）を有すること。なお、給水設備（タンク）は耐久性のある材料で作られ、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。 （給水設備の具体的な内容については次ページを参照してください。）
手洗い設備	従事者の手指を洗浄消毒する設備を備えた流水式手洗い設備を有すること。 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。（レバー式、センサー式 等）
冷蔵庫	必要に応じて、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

営業施設の施設基準

業種ごとの基準

営業の種類	給排水の容量	調理工程及び提供可能品目等
飲食店営業	40リットル	簡易な調理、又は単一品目のみ。使い捨て容器を使用。
又は	80リットル	2工程程度までの簡易な調理、又は複数品目。使い捨て容器を使用。
菓子製造業	200リットル	大量の水を要する、又は複数の工程からなる調理。通常の食器も使用可能。
魚介類販売業	詳しくは、 <u>茅ヶ崎市保健所衛生課食品衛生担当（0467-38-3316）</u>	
食肉処理業	までお問い合わせください。	

平面図の記載例（自動車）

