

食品移動営業車の許可申請について

自動車（二輪自動車を除く。）に施設・設備を設けて食品の調理及び調理・加工を行わない魚（包装されていないもの）の販売を行う場合は、営業許可を取得する必要があります。

1 営業許可について

- (1) 営業の許可は、原則として1車両1業種です。
- (2) 許可の有効期間は5年間です。
- (3) あらかじめ調理、加工を必要とする食品を提供する場合は**下処理施設（※）**が必要になります。
 ※下処理施設：許可または届出がある施設。食品等の保管のほか、車内での調理工程を簡易にするため加工を行う施設（農産物の一次加工の場合は不要）

2 許可の申請について

- (1) 申請者住所地の保健所に申請してください。住所地が県外の場合は、主たる営業地を管轄する保健所に申請してください。
- (2) 申請書の記入は裏面「移動営業車の記載例」を参考にしてください。
- (3) 添付書類等
 - 平面図（車内の設備を全て描写）
 - 水質検査の結果（水道水以外）
 - 食品衛生責任者を証する資格証の写し
 - 登記事項証明書（法人の場合）
 - 下処理施設の許可書の写し

3 施設基準について

- (1) 調理室又は販売所を設けること。（運転席や外部との区画が必要）
- (2) 床、壁、天井の材質は洗浄・消毒が容易なもので、これらの構造は清掃が容易なものであること。
- (3) 流水式手洗設備を設け、**水栓は洗浄後に手指の再汚染が防止できる構造**であること。（自動又はレバー等）
- (4) 食品、機械器具等を洗浄・消毒するため、使用目的に応じた大きさ及び数のシンクを設けること。
- (5) 下表を参考に貯水タンク・排水タンクを設けること。
- (6) 冷蔵庫又は冷凍庫には外部から計測できる温度計を備え、自家発電装置等により電源を確保すること。

許可対象業種	給水・排水タンク(リットル)	実施可能な営業内容
飲食店営業	約40	<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、かつ単一品目のみ取り扱うこと ・使い捨て食器を使用する ・生もの（※1）を除く
	約80	<ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要しない、2工程（※2）程度までの簡易な調理を行うこと、又は複数品目を取り扱うこと ・使い捨て食器を使用する ・生ものを除く
	約200	<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こと ・生ものを除く。
魚介類販売業 ※3	約40	鮮魚介類（調理加工を行わないで、はだか売りするものに限る。）

※1 生もの：さしみ、すし等の生食用魚介類、生食用食肉及びこれらを食材とした非加熱調理食品

※2 工程について：例）唐揚げ→カット済の肉に粉を付け（1工程）、揚げる（2工程）

※3 魚介類販売業：包装された魚介類の販売は営業届出の対象（許可の対象ではありません）