

● 自動車営業について

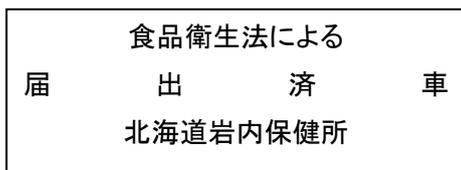
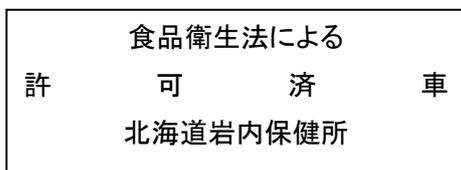
申請をいただく前に一度、自動車の図面を用意して来所いただくことをおすすめします。

- ・ 自動車内で加工・調理して客に提供する場合、許可が必要です。
- ・ 取扱出来る品目は、車内に設置される給排水タンクの容量によって異なります。
  - 約 40 リットル…… 簡易な営業(1 工程程度の食品、調理にほとんど水を使わない・車内で器具の洗浄がない)
  - 約 80 リットル…… 比較的大量の水を要しない営業(2 工程程度の食品、調理、器具の洗浄に水を使用する)
  - 約 200 リットル… 大量の水を要する営業(車内で下処理も行う)
- ・ 営業基地(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をいう。)で材料の下ごしらえ等をする場合は、原則飲食店営業の厨房を使用することを前提とします。
- ・ 包装済みの食品のみを販売する場合、許可ではなく届出が必要です。  
(資格のある食品衛生責任者の設置が必要です)  
営業届の用紙を保健所に提出するか、または電子申請システムにより届け出てください。

---

申請の流れ

1. 申請書及び必要書類の提出(申請手数料の納付を含みます。)とその審査
2. 車両内の施設確認(写真撮影を含みます。)
3. 施設確認の結果、施設基準に適合していることを確認できた後、許可証が交付されます。  
(交付まで 1 週間程度かかります)
4. 届出の場合は、書類審査のみです。届出証の交付はありません。
5. 許可を受けた、または届出をした車体には、見やすい場所に次の表示を掲げることが必要です。



1. 色は、地色の反対色とすること。
2. 大きさは、縦 30cm 以上、横 40cm 以上とすること。

● 注意事項

1. 営業可能な地域は、北海道全域となります。

● 許可申請に必要な書類

1. 申請書(岩内保健所に用紙があります。)
2. 申請手数料 飲食店営業の場合 20,500 円
3. 平面図(自動車の平面図(手書きでかまいませんが、厨房設備の配置、寸法を分かるもように記入してください。))
4. 食品等の購入・調理工程表
5. 食品衛生責任者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受講済証等)の原本または写し
6. 食品衛生責任者の資格がない場合は、食品衛生責任者養成講習会を受講することを誓約する誓約書(倶知安保健所または余市支所に用紙があります。)
7. 許可を受ける車両の車検証(保健所にてコピーを取らせていただきます。)
8. 法人申請であれば、登記事項証明書(現在事項全部証明書)をご持参ください。(個人申請であれば、必要ありません。)
9. 水道水以外の水の使用があれば、使用する水の水質検査結果が必要です。

---

● 営業許可を取得するためには、以下の施設基準を満たすことが許可要件になります。(食品衛生法施行条例(抜粋))

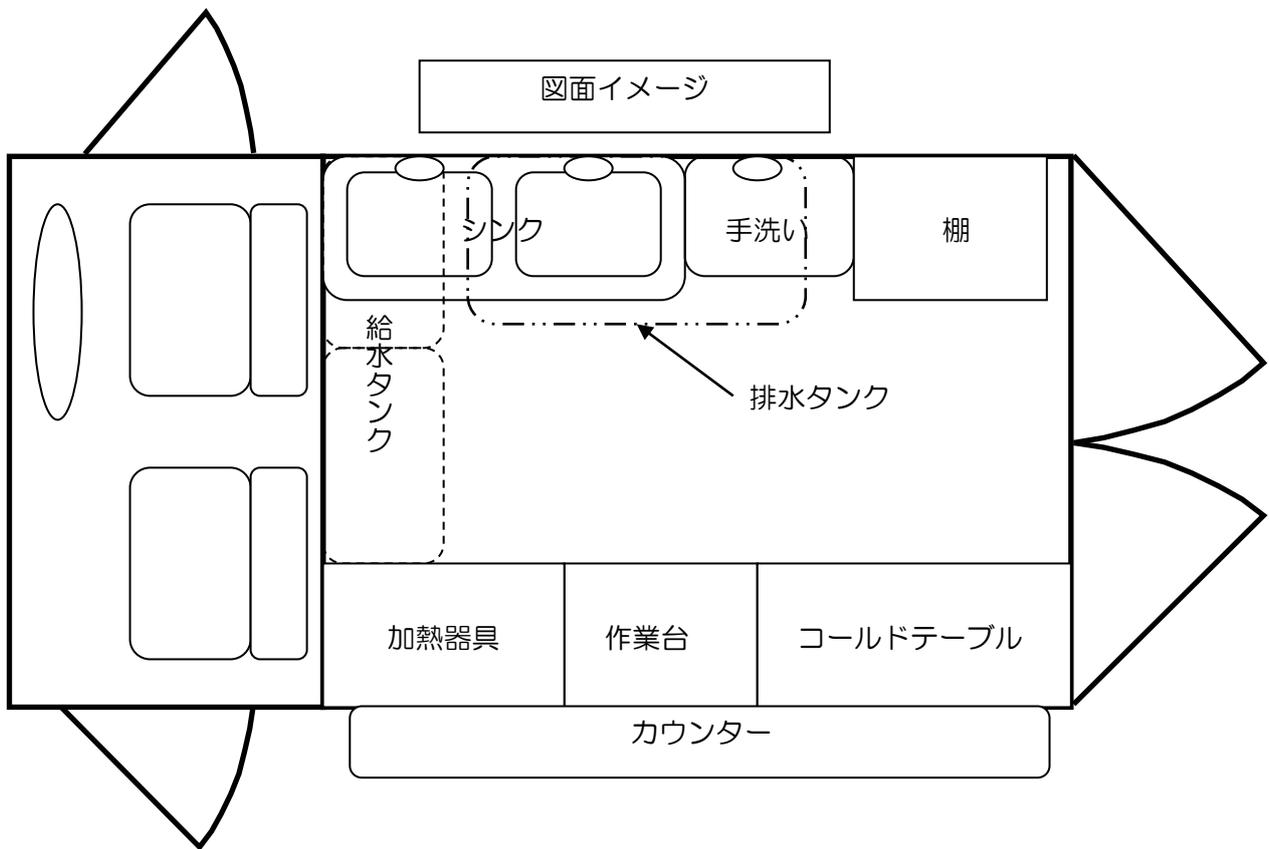
別表第1

- 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) 住居その他食品等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、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。
  - (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。
- 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、同条第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。
- (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っては、製造及び保存のための冷蔵又は冷凍について、その定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。
- (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又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っては、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。
- (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って、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っては、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。

## 別表第2

- 1 自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
- (1) 簡易な営業にあつては、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つては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することが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つては、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。



器具名	寸法(幅*奥行き*高さcm)	器具名	寸法(幅*奥行き*高さcm)
二槽シンク	○*○*○	給水タンク	○*○*○(○リットル)
手洗いシンク	○*○*○	排水タンク	○*○*○(○リットル)
棚	○*○*○		
ガス台	○*○*○		
作業台	○*○*○		
コールドテーブル	○*○*○		

● お問い合わせ先

北海道岩内保健所  
 生活衛生課主査(食品保健)  
 TEL 0135-62-1537  
 FAX 0135-63-0898