

飲食店営業（自動車）の許可申請について

1 営業許可の申請手続

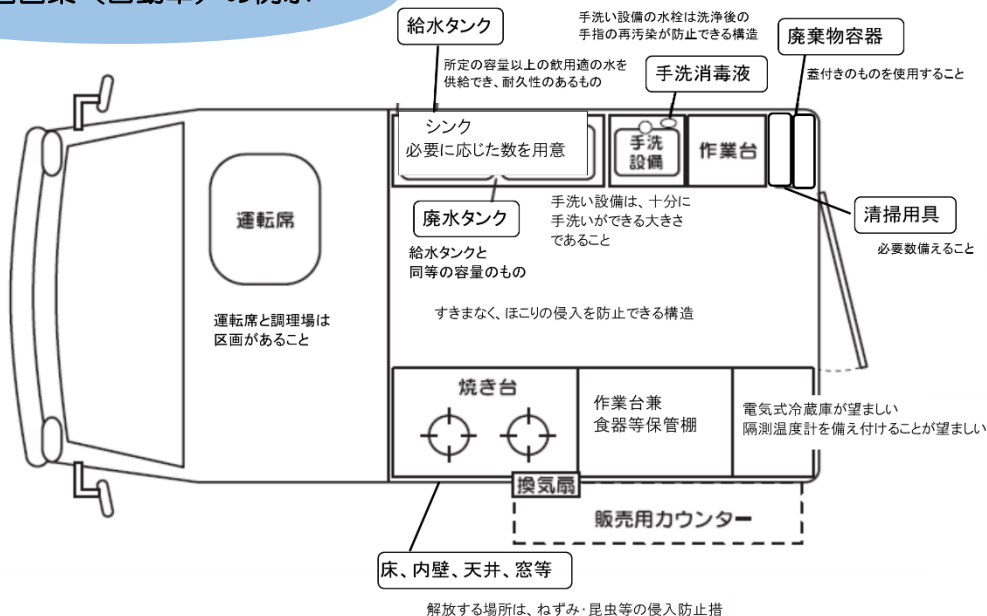
栃木県内で営業を行うには、営業自動車を通常保管する場所又は主な出店場所を管轄する保健所長に営業許可申請を行い、営業許可を受けることが必要です。

2 飲食店営業（自動車）施設設備の概要

自動車において調理をする営業の場合、営業自動車は以下の基準等に合致しなければなりません。

- ・屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を実施するために必要な構造等であり、食品等の取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- ・作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がなされ、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。
- ・じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防ぎ、ねずみ及び昆虫の侵入を防止できること。
- ・食品等を取り扱う作業をする真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止するため換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
- ・床面、内壁及び天井は清掃等を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
- ・照明設備は、作業等を十分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。
- ・従事者の手指を洗浄消毒する装置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。
- ・食品等を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて設けること。
- ・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。
- ・原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染防止可能な状態で保管することができる設備があること。また、洗浄剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
- ・ごみ容器は、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
- ・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。
- ・作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。また、食品に直接触れる機械器具等は、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。
- ・作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備えること。

飲食店営業（自動車）の例示



3 申請に必要な書類等

- 営業許可申請書
- 営業自動車の構造及び設備を示す図面
- 申請手数料 16,000円（栃木県収入証紙）

4 持参する書類

- 食品衛生責任者の資格を証する書類（調理師免許証等）の原本又は写し
- 法人が申請する場合：登記事項証明書の原本又は写し
- 仕込み場所が許可施設である場合は、許可指令書（許可証）の写し
- 車検証

5 許可の条件

◎営業許可の有効期限は5年です。

有効期限以降、引き続き営業を行う場合は継続の手続きが必要となります。

6 取扱可能食品等

- 主な下処理は仕込み場所で行い、車中においては、加熱処理等簡単な操作に限ること。
- 提供する食品の種類と数は、衛生的な取扱いに支障がない範囲とすること。

営業の概要	給廃水タンク	内容	例
簡易な営業	40L程度	・簡易な調理のみ(温める、揚げる、盛り付ける等)を行うまたは単一品目のみ取り扱う。 ・使い捨て容器を使用する。	既製品又は仕込み場所等で下処理された食材等を用いて簡易な工程のみで調理が完結するもの。
比較的大量の水を要しない営業	80L程度	・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又は複数品目を取り扱う。 ・使い捨て食器を使用する。	食材の洗浄消毒を要し、水でさらす等の工程があるもの。
比較的大量の水を要する営業	200L程度	・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。	調理器具等の洗浄が必要な複雑な調理を行うもの。

【飲食店営業（自動車）で提供できる食品の例示】

分類	取扱品目
煮物類	おでん、煮込み、豚汁
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き
焼き物類	いか焼き、焼きとり、フランクフルト、芋串
蒸物類	じゃがバター、シュウマイ
焼きそば類	焼きそば、焼きうどん
麺類	ラーメン、うどん、そば
揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト、コロッケ、いもフライ
ドッグ類	ホットドッグ、ホットサンド
菓子類	たい焼き、ドーナツ、クレープ
米飯類	カレーライス、牛丼
喫茶類	ところてん、甘酒、かき氷
飲料類	清涼飲料水、酒