



食品移動営業車の新規営業許可申請をする方へ

(※令和3年6月1日 食品衛生法改正により、変更点があります)

松本市保健所

- 食品移動営業車による営業を行おうとする時は、食品衛生法に基づいた営業許可が必要です。その取扱方法等については、食品移動営業車取扱要綱により運用しています。
- 食品移動営業車：道路運送車両法第2条第2項に規定する自動車(二輪自動車を除く)に施設を設け、営業予定地を移動して食品を調理、加工、製造及び販売する形態をいう。
- 下処理施設：営業設備及び食品等の保管、一次加工、給水、器具等の洗浄消毒を行うための施設をいう。

営業許可対象業種および実施可能な営業内容：

許可対象業種	給水・排水タンク (ℓ)	実施可能な営業内容
飲食店営業	約 40	・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 ・生ものを除く
	約 80	・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	・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	約 40	鮮魚介類(調理行為を行わないで販売するものに限る。)

*「生もの」とは、刺身、寿司等生食用魚介類、生食用食肉及びこれらを食材とした非加熱調理食品をいう。

- ・ 営業区域は県内一円
- ・ 許可証は営業時、必ず携帯すること。(写しでも可)
- ・ 原則として、1車両につき1業種。飲食店営業の範囲で魚介類販売業も行えるものとする。
- ・ 調理、加工、盛り付け等は車の作業室内で行うこと。車外では出来ません。

移動営業車の施設基準

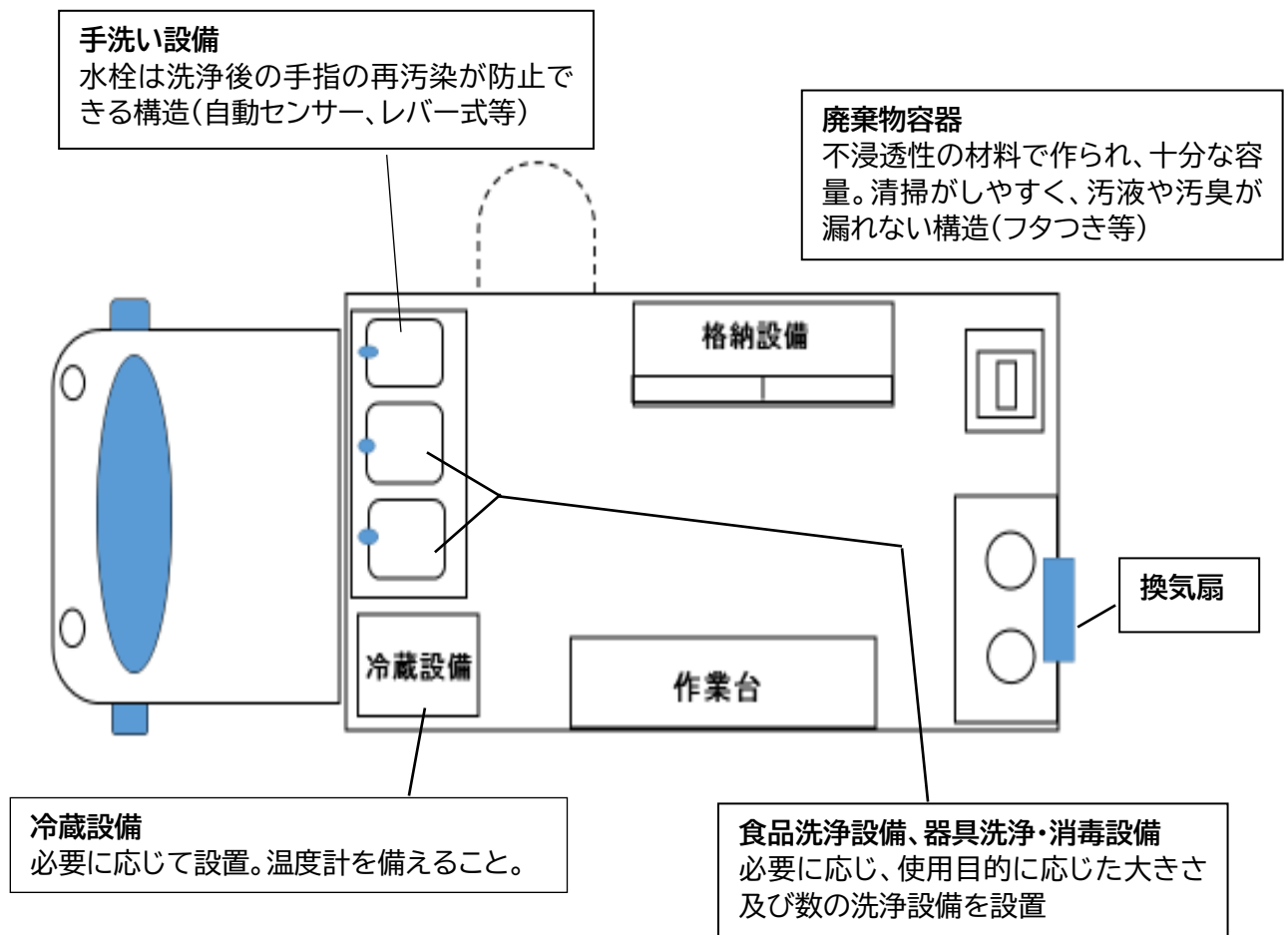
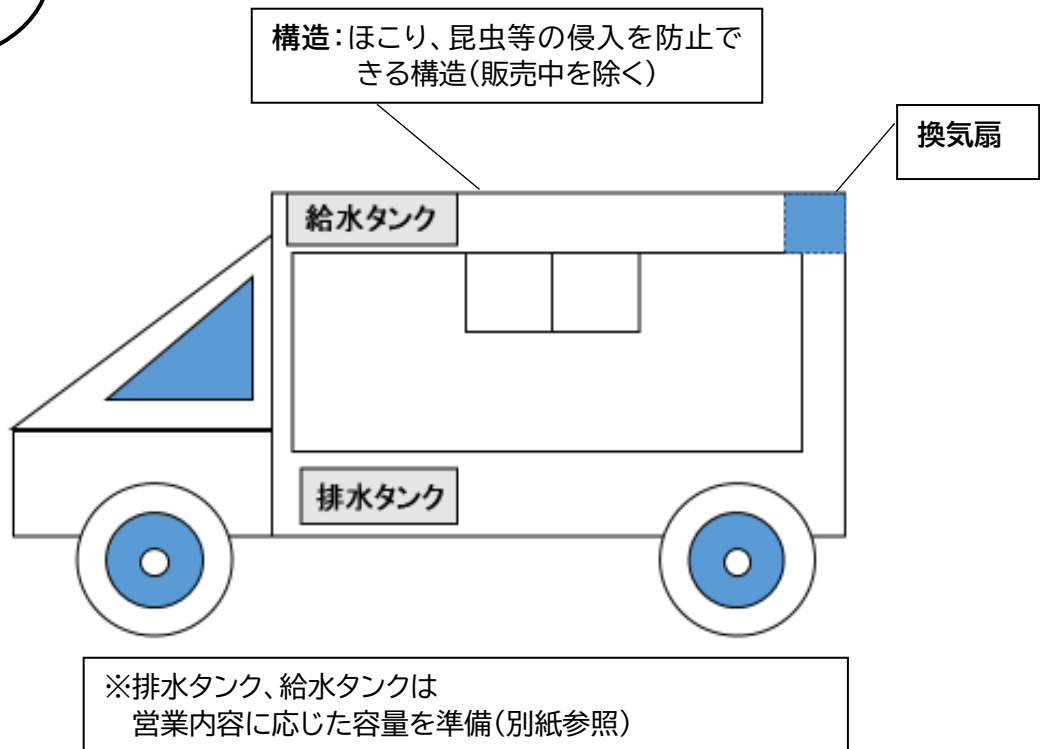
【作業室の構造及び設備（別表第1）（第4条関係）】

- 1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備を有し、及び機械器具を配置するための十分な広さを有し、かつ、食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 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「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、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及び設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理するための設備を有していること。
- 3 施設の構造及び設備については、次に掲げる基準を満たすこと。
 - (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、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止することができ、かつ、結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切に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（以下この表及び別表第2において「清掃等」という。）を容易にすることのできる材料で作られ、清掃等を容易にすることのできる構造であること。
 - (4) 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
 - (5) 適切な温度で十分な量の水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給することのできる給水設備を有すること。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、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造であること。
 - (6) 従事者の手指を洗浄し、及び消毒するための装置を備えた流水式手洗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。
 - (7) 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う場合にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。
 - (8) 必要に応じてねずみ、昆虫等が侵入した際に駆除するための設備を有すること。
 - (9) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止が可能な状態で保管することのできる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管するための設備を有すること。
 - (10) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管するための設備については、不浸透性の材料で作られ、十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
 - (11) 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。

4 機械器具については、次に掲げる基準を満たすこと。

- (1) 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備(以下この表において「機械器具等」という。)は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。
- (2) 作業に応じた機械器具等を備えること。
- (3) 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で作られ、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。
- (4) 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄しやすい位置に備えること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒をすることのできる構造であること。
- (5) 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
- (6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等をするための設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

移動営業車
平面図例



移動営業車の記載例

令和〇年〇月〇日
整理番号：
※申請者、届出者による記載は不要です。

松本市保健所長 殿

営業許可申請書・営業届（新規、継続）

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定により次のとおり関係書類を提出します。
※食品衛生申請等システムにおける個人情報等の取扱いについて理解し、登録に同意する場合は、次の欄にチェックしてください。（☒）
※「申請者・届出者住所」、「申請者・届出者氏名」、「営業施設の電話番号」、「営業施設の所在地」、「営業施設の名称、屋号又は商号」の情報について、官民データ活用推進基本法の目的に沿い、オープンデータとして公開することに同意する場合は、次の欄にチェックしてください。（☒）
※【許可申請時のみ】「申請者住所」、「申請者氏名」の情報について、許可期限満了時に（一社）長野県食品衛生協会から申請者あてに送付する許可継続申請手続きの案内に使用するため、同協会に提供することに同意する場合は、次の欄にチェックしてください。（☒）
*印の項目は、記載必須事項ではありません。

申請者・届出者情報	郵便番号*：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号*：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX 番号*：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス*：shokuhin@△△△.jp	法人番号*：	
	申請者・届出者住所※法人にあつては、所在地 長野県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	(ふりがな) しょくひん たろう		生年月日※法人は不要
営業施設情報	申請者・届出者氏名※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 食品 太郎		昭和〇年〇月〇日生
	郵便番号*：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号*：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX 番号*：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス*：shokuhin@△△△.jp		
	施設の所在地 〇×公園（松本市〇〇町〇丁目）		①申請者住所、②自動車保管場所、③営業場所、 ④申請する保健所の管轄市町村（営業場所が未定等の場合） 「①～④の所在地は、申請する保健所の管轄所在地とすること」
	(ふりがな) れすとらん たろう		
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎 A号車		自動車営業の名称（車を特定する名称や号車番号がある場合は記載すること）
	(ふりがな) しょくひん はなこ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 食品 花子	受講した講習会	都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む） 講習会名称：食品衛生責任者養成講習会、その他（ 受講日：〇〇協会養成講習会 〇年〇月〇日
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 ラーメン	自由記載*	
	自動販売機の型番*	業 態*	移動営業車
HACCP の取組		※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 ☐ HACCP に基づく衛生管理 ☒ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理	
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設*		☐
	輸出食品取扱施設* ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。		☐
営業届出	営業の形態		備 考
	1		
	2		
	3		
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう		電話番号*
	担当者氏名* 食品 次郎		〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

【裏面（網掛け箇所）：許可のみ】

申請者・届出者情報	法第 55 条第 2 項関係					該当には ☒				
	(1)	食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して 2 年を経過していないこと。				☐				
	(2)	食品衛生法第 59 条から第 61 条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して 2 年を経過していないこと。				☐				
	(3)	法人であつて、その業務を行う役員のうちに (1)、(2) のいずれかに該当する者があるもの。				☐				
営業施設情報	令第 13 条に規定する食品又は添加物の別*		☐ ①全粉乳（容量が 1,400 グラム以下である缶に収められたもの）							
			☐ ②加糖粉乳		☐ ⑤魚肉ハム		☐ ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの）			
			☐ ③調製粉乳		☐ ⑥魚肉ソーセージ		☐ ⑨マーガリン		☐ ⑪添加物（法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められたもの）	
			☐ ④食肉製品		☐ ⑦放射線照射食品		☐ ⑩ショートニング			
	(ふりがな)			資格の種類		食品衛生法第 48 条第 6 項第 号				
	食品衛生管理者の氏名※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要 ※該当する場合に記載					講習会名称： 自動車登録番号を記載 年 月 日				
使用水の種類			自動車登録番号※自動車において調理をする営業の場合							
①水道水（ ☒ 水道水 ☐ 専用水道 ☐ 簡易専用水道）			品川 500 あ 00-00							
② ☐ ①以外の飲用に適する水										
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設*		☐		生食用食肉の加工又は調理を行う施設*		☐			
	ふぐの処理を行う施設*						☐			
	(ふりがな)									
	ふぐ処理者氏名*※ふぐ処理する営業の場合				認定番号等*					
添付書類	☐	施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可）			☐					
	☐	（飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果			☐					
	☐				☐					
	☐				☐					
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨※該当する場合に記載 ※併せて、事業譲渡を証する書面（契約書等）の写し等の提示が必要									
営業許可業種	許可番号及び許可年月日 ※申請者による記載は不要です。		営業の種類			備考				
	1	年 月 日	飲食店営業							
	2	年 月 日								
	3	年 月 日								
	4	年 月 日	施設の所在地で記載した住所以外の情報 （例）営業場所、下処理室（許可番号）等							
備考	★営業場所：県内一円 ★下処理室：〒〇〇〇-〇〇〇〇 長野県〇〇市〇〇町〇丁目〇番△号 松福食指令松保第 22 号の〇〇〇〇〇〇〇〇 ★タンクの容量：給水 80ℓ、排水 80ℓ							アカウント パスワード		

新しく食品営業許可申請される方へ (移動営業車 相談記録簿)

申請書類の提出
保健所の検査日 予約をして頂き原則として申請時に車を持ち込み
標準処理期間 10日間(申請から許可までの期間)

- ・スムーズな手続きができるように、新車、既存の車に関わらず、設備基準等について、計画段階で必ず保健所に相談してください。
- ・申請時に、アカウント(電子メールアドレス)とパスワード(英文字または数字8文字以上)の登録が必要ですので、事前にご準備をお願いいたします。

※ 令和3年6月より、食品衛生申請等システムからオンライン申請ができるようになりました。

【食品衛生申請等システム】

<https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



(オンライン申請の場合も、申請料のお支払いは、窓口でお願いします。)

段 階	手続き事務	確認
1計 画	平面図を用意して、施設基準について保健所に相談	
2整 備	申請書類の準備	
3整備終了 申請準備	水質検査の実施(井戸水等使用の場合) 衛生物資(湿温度計等)の準備	
4申 請 (申請書類 の作成)	① 食品営業許可申請書(設備の概要、施設平面図(平面図、側面図))	
	② 登記事項証明書(法人の場合)	
	③ 水質検査実施証明書(井戸水等使用の場合)	
	④ 下処理施設、営業車の保管場所及び連絡先(添付:様式第1号)	
	⑤ 自動車検査証(車検証)	
	⑥ 食品衛生責任者の資格証コピー(調理師等の資格がある場合)	
申請業種	飲食店営業、魚介類販売業	

*不明な点、わからないことは、下記にお問い合わせください。

◎この書類は、次回来所する際に必ずお持ちください。

松本市保健所 食品・生活衛生課 電話 0263-40-0705 FAX 0263-40-0811
松本食品衛生協会 電話 0263-47-7850