

自動車で飲食店営業を始める場合には

許可申請の手引



自動車で飲食店を開業するには、食品衛生法に基づく飲食店営業の許可を取得する必要があります。また、営業する際に届出が必要な業種がありますので、ご注意ください。

事前相談

- あらかじめ以下のことをご確認の上ご相談ください。
 - ・自動車の図面・設備の配置（図面をお持ちいただくとスムーズです。）
 - ・取り扱う食品、調理工程
 - ・食品衛生責任者の資格の有無（調理師、養成講習会修了者など）

申請書提出 施設検査の 日程調整

- 開業予定日の10日前までには申請してください。
「食品衛生申請等システム」（→7ページ）又は保健所窓口にて申請できます。
- 申請には以下の書類等が必要です。
 - ① 営業許可申請書（→2～3ページ）
 - ② 自動車の構造及び設備を示す図面（→4ページ）
 - ③ 食品衛生責任者の資格を示す資格証（資格がない場合は不要）
 - ④ 水質検査成績証（水道水、専用水道、簡易専用水道以外の水を使用する場合）
 - ⑤ 許可申請手数料 16,000円

※別途許可証の送料、講習会費用等が必要な場合がありますので、詳細は食品衛生協会へご確認ください。

※「食品衛生申請等システム」で申請される場合は、後日窓口にてお支払いください。
- 申請書に不備がなく、添付された営業施設の図面が施設基準に合致している場合、申請書を受理します。

施設検査

- 構造設備が施設基準に合致していることを確認します。（→5ページ）
- 申請書の記載内容に誤りがないか確認します。
 - ・施設基準に合致している場合、検査の日を許可日とします。
 - ・施設基準に合致していない場合は、許可することができません。
施設設備を改善し、再検査を受けてください。再検査を受け許可されるまで、営業はできません。

許可証の交付

- 申請に基づき許可証を発行します。
- 指定の郵送先に郵送します。
- 許可証は原則再発行しません。見やすい場所に掲示しておいてください。
食品衛生協会が販売する許可標識を掲示することもできます。

有効期限
(5年)

継続手続き

- 営業許可の継続を希望する場合は、有効期限が満了となる前に継続の申請をしてください。
- 継続の申請をしない場合、許可期限満了後は無許可となり、営業ができません。
期限に余裕を持って手続きしてください。
- 営業許可の継続を希望しない場合は、廃業届の提出が必要です。

営業開始後に必要なこと

1ページ

営業施設の基準

5～6ページ

営業許可申請書の書き方

2～3ページ

食品衛生申請等システムの利用方法

7ページ

施設の構造及び設備を示す図面

4ページ

営業者が行うべき衛生管理

7ページ

食品衛生責任者の選任

営業の施設には「食品衛生責任者」を選任しておく必要があります。

「食品衛生責任者」は、営業者の指示に従い、施設の食品衛生上の管理を行う人です。食品衛生責任者講習会を定期的を受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること、営業者に対し必要な意見を述べることが規定されています。（食品衛生法施行規則第 66 条の 2 関係 別表第 17）

食品衛生責任者の資格

- 食品衛生管理者、食品衛生監視員となることができる資格を有する者（医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、大学等で専門の課程を修了した者など）
- 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者又は作業衛生責任者、食鳥処理衛生管理者
- 食品衛生指導員
- 食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会を修了した者
〔選任した食品衛生責任者が資格者でない場合は、許可取得後 1 年以内に、講習会を受講する等により資格を取得してください。〕

営業開始後に必要なこと

以下の場合には書類の提出が必要です。添付書類などの詳細は保健所へお問い合わせください。

変更届

1. 営業者の住所が変わったとき
2. 結婚などで姓が変わったとき
3. 法人の名称、住所、代表者が変わったとき
4. 施設の屋号・名称が変わったとき
5. 施設の改装をしたとき 等

廃業届

1. 営業をやめたとき
2. 営業施設を他人に譲り渡したとき
3. 営業者が死亡したとき（承継する場合は除く）
4. 法人を解散したとき（承継する場合は除く） 等

営業許可申請書の書き方

(表)

様式第4号(第8条関係)
【表面(白抜き箇所):許可・届出共通】

令和 3年 6月 1日
 整理番号:
※申請者、届出者による記載は不要です。

(宛先) 金沢市保健所長

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)の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。
※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。
 申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄)

申請者・届出者情報	郵便番号: 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス: 123abc@〇〇〇〇.〇〇.jp	法人番号:	
申請者・届出者住所 <small>※法人にあっては、所在地</small>	金沢市〇〇町1丁目〇番〇〇号		
(ふりがな) しょうひん たろう			(生年月日)
申請者・届出者氏名 <small>※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名</small>	食品 太郎	昭和〇〇年	〇月〇日生
営業施設情報	郵便番号: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号:
	電子メールアドレス: 456def@△△△△.△△△.jp		
	施設の所在地	金沢市一円	
	(ふりがな) きっちゃんかー〇〇		
	施設の名称 屋号又は商号	キッチンカー〇〇	
(ふりがな) しょうひん 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 <small>※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。</small>	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 〇〇食品衛生協会 〇年〇月〇日	
食品 花子	自由記載		
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装	調理食品 大判焼き		
自動販売機の型番	業態	自動車営業	
HACCPの取組	<small>※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。</small> <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/>	
	輸出食品取扱施設 <small>※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。</small>	<input type="checkbox"/>	
営業届出	営業の形態	備考	
	1 乳類販売業		
	2		
3			
担当者	(ふりがな) しょうひん じろう	担当者氏名	食品 次郎
		電話番号	〇〇〇 - 〇〇〇〇 - 〇〇〇〇

新規の営業許可の場合、○をつける。

✔すると、国のシステム上で申請者住所、申請者名、施設所在地、施設名称、施設連絡先が非公開となる。

法人の場合は、法人名と代表者の肩書及び氏名を記載する。生年月日は記載不要。

食品衛生責任者の資格を囲む。(資格の種類は1ページ参照)

養成講習会修了者は修了した講習会名と受講日を記載する。

実際に作る食品を記載する。

営業届出業種がある場合は、記載する。

申請者と同じ場合は「申請者と同じ」と記載する。

(裏)

【裏面（色塗り箇所）：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	<input checked="" type="checkbox"/>	
	(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。		<input type="checkbox"/>	
	(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。		<input type="checkbox"/>	
	(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。		<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別	<input type="checkbox"/> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に取められたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩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） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑭ショートニング		
	(ふりがな)	資格の種類		
	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	受講した講習会	講習会名称	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（ <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道）	金沢〇〇〇 あ 1 2 3 4			
② <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設			<input type="checkbox"/>
	(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	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<input type="checkbox"/>	施設の構造設備を示す図面に ✓し添付する。	
	<input type="checkbox"/> (飲用に適する水使用の場合) 水質検査の結果	<input type="checkbox"/>	水道水、専用水道、簡易専用	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
営業許可業種	許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考	
	1	年 月 日	飲食店営業	自動車営業
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考	車の保管場所：金沢市〇〇町〇番〇号 仕込み場所：金沢市△町△丁目△番地			

該当する場合は✓

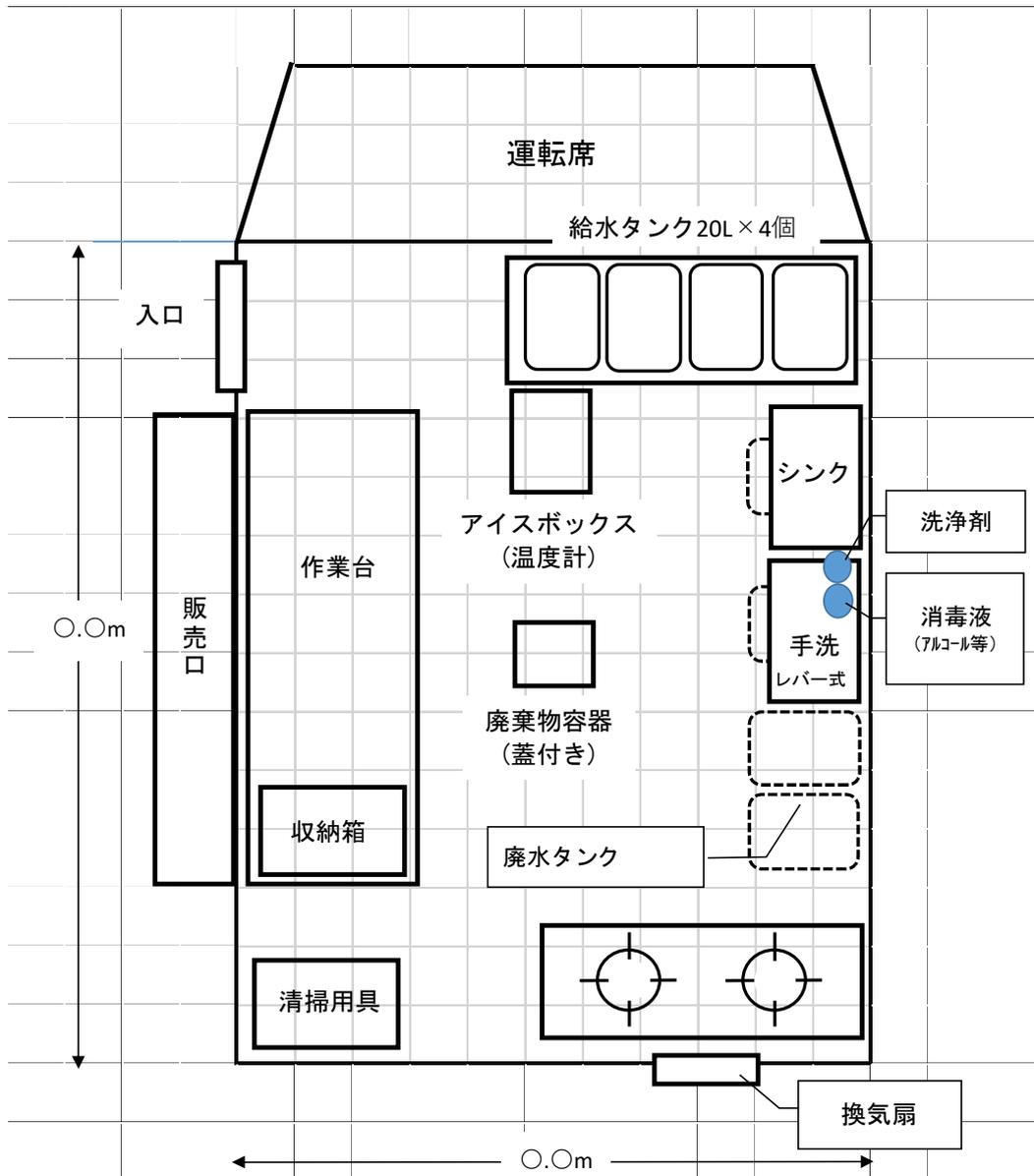
該当するものに✓

施設の構造設備を示す図面に
✓し添付する。
水道水、専用水道、簡易専用

・車の保管場所
・仕込み場所
の住所を記載する。

施設の構造及び設備を示す図面

記載例



記載事項の例

以下の事項が分かるように記載してください。

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 各方向の寸法 | <input type="checkbox"/> 給水タンク (容量 (L)) |
| <input type="checkbox"/> 従業員用の手洗い、洗浄剤、消毒液 | <input type="checkbox"/> 廃水タンク (容量 (L)) |
| <input type="checkbox"/> シンク | <input type="checkbox"/> 原材料等の保管設備 |
| <input type="checkbox"/> 冷蔵庫 (R)、冷凍庫 (F) | <input type="checkbox"/> 換気扇 |
| コールドテーブル (CT) | <input type="checkbox"/> 窓、網戸 |
| アイスボックス | <input type="checkbox"/> 洗剤の保管場所 |
| <input type="checkbox"/> 作業台 | <input type="checkbox"/> 清掃用具の保管場所 |
| | <input type="checkbox"/> 廃棄物 (ごみ) の保管場所 等 |

営業施設の基準

営業施設の基準

石川県食品衛生法施行条例(令和3年6月1日施行)より一部抜粋

全文はホームページでご覧いただけます。 [石川県 食品衛生法](#) [検索](#)

https://www1.g-reiki.net/ishikawa/reiki_honbun/i101RG00000425.html

(1) 営業施設の構造

施設	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、機械器具の配置及び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。
区画	食品等への汚染を考慮し、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、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、 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は、これらと区画されていること。
汚染等防止	じん埃 ^{あい} 、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、昆虫の侵入を防止できる設備 を有すること。
床・内壁・天井	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	照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分に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。
換気設備	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し、及び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。
駆除設備	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。
手洗設備	従業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。
洗浄設備	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。
冷凍冷蔵設備	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 冷蔵又は冷凍の設備 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、法第13条第1項の規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。
保管設備	原材料を種類及び特性に応じた 温度で、汚染の防止可能な状態で保管 することができる 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、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備 を有すること。
製品包装所	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。
添加物取扱設備	添加物を使用する施設にあっては、それを 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。

(2)食品取扱設備

機 械 器 具	機械器具等は、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。
	作業に応じた機械器具等を備えること。
	食品又は添加物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。
	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、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
運 搬 容 器	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。
計 量 器	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、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。

(3)給水、排水及び汚物処理

給 水 設 備	水道事業等により供給される水又はこれ以外の飲用に適する水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つては、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を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であること。
貯 水 設 備 ※	(1) 簡易な営業にあつては、一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の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、一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の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、一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のできる貯水設備を有すること。
廃棄物容器	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び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。
清 掃 用 具	作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

※取り扱うことのできる食品と、必要な貯水設備（給水・廃水タンク）の容量

食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について
(令和元年 12 月 27 日 厚生労働大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知)より一部抜粋

食品及び食器類の取り扱い	給水・廃水タンクの容量
<ul style="list-style-type: none"> ・簡単な調理のみ(温める、揚げる、盛り付ける等)を行う ・単一食品のみ取り扱う ・使い捨て容器を使用する 	約 40 リットル
<ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要しない調理を行う ・2工程程度までの簡易な調理を行う ・複数品目を取り扱う ・使い捨て容器を使用する 	約 80 リットル
<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 ・通常の食器を使用する 	約 200 リットル

食品衛生申請等システムの利用方法

申請書の提出は保健所の窓口または、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」で行うことができます。

食品衛生 システム

検索

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

手順1 食品等事業者情報登録
(初回のみ)

手順2 各種申請の手続き

食品衛生申請等システムに関する
お問い合わせ先（ヘルプデスク）
電話：080-4953-0566
(受付時間 8時30分～18時00分)
メール：TJ-fas-helpdesk@tjsys.co.jp
※18時00分～8時30分及び土日祝日
はメール受付のみ。



営業者が行うべき衛生管理

営業施設は HACCP に沿った衛生管理を行うことが義務づけられています。

○食品製造に携わる従業員が 50 名以上の製造所…「HACCP に基づく衛生管理」を実施

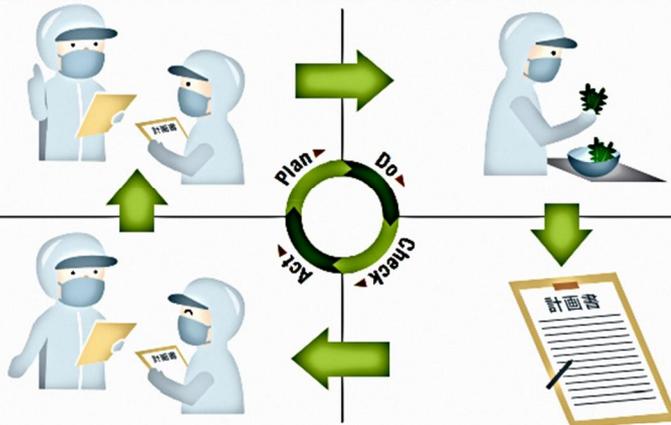
○飲食店、製造所の店頭で販売を行う施設…「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施

原材料の受け入れから出荷までの
各段階ごとに安全性をチェックし、
特に重要な工程を連続的に管理
します。



一般的な衛生管理および
HACCP に沿った衛生管理
に関する基準に基づき衛生
管理計画を作成し、従業員
に周知徹底を図ります。

衛生管理計画および手順書
の効果を検証し（振り返り）、
必要に応じて内容を見直します
（工程に変更が生じた際等も実施）。



衛生管理計画に沿って、
日々の衛生管理を実施
します。

衛生管理の実施状況を
記録し、保存します。

厚生労働省のホームページに掲載された各業界団体が作成した
手引書を参考にすることで、導入が簡単に進められます。

HACCP 手引書

検索

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



<お問い合わせ先> 金沢市福祉健康局保健所衛生指導課

電話：076-234-5112 FAX 076-220-2518 メール：eishi-s@city.kanazawa.lg.jp

（講習会に関すること 金沢市食品衛生協会 電話：076-234-5115）

※記載内容は令和3年8月現在の内容です。

R3. 8