新たに食品に関する営業を始められる皆さんへ

―自動車関係営業許可申請等の手引―

「自動車による食品営業に係る営業許可等の取扱要綱」平成17年4月1日　16福保健食第2590号

一口に、食品に関する営業といっても、いろいろな種類があります。

これらのうち、自動車に施設を設けて行う次の営業については、食品衛生法で定めている営業許可が必要です。

また、営業許可を取得した施設については、HACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。

これらの営業許可の有効範囲は、いずれも都内一円に限られています。

業　態	取　扱　内　容	業　種
自動車（ただし、2輪のものを除く。）に施設を搭載し、移動しながら右の営業を行うもの	•食品を調理し客に飲食させる営業 •魚介類を販売する営業 （生きているまま販売するもの、容器包装に入れられた状態で仕入れそのままの状態で販売するものを除く。）	飲食店営業（自動車）
	獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業	食肉処理業（自動車）

※容器包装に入れられた食品を仕入れ販売する場合は営業許可は不要ですが、営業を行う場所に営業届出が必要になります。また、本手引では飲食店営業について記載しています。営業届出や食肉処理業について、詳しくは保健所までお問い合わせください。

営業を行うには、まず、所管する保健所に営業許可申請を行い、都が定めた施設基準に合致した施設をつくり、営業許可を受けることが必要です。

次に、施設や設備が基準どおりに維持管理されているか常に点検し、また、食品の取扱い等にも十分留意して、より安全で衛生的な食品を提供することが必要です。

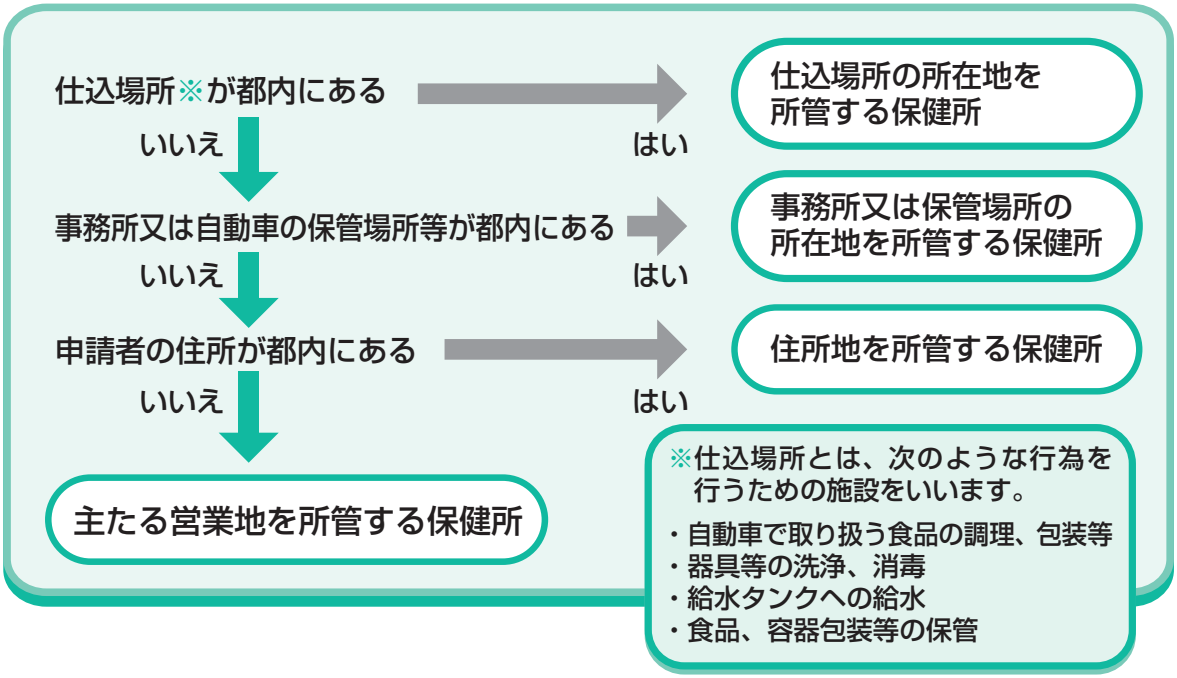
このパンフレットでは、営業許可申請書類の書き方や施設基準等について、皆さんに分かりやすいよう要点を解説しました。詳細については、最寄りの保健所にお問い合わせください。

東京都

営業許可申請の手続

事前相談

●施設の設計図等を持参の上、下図の保健所へ事前に御相談ください。
衛生的な管理運営をするため、施設ごとに食品衛生責任者をおかなければなりません。



申請書類の提出

●書類は施設工事完成予定日の 10 日くらい前に提出してください。

申請の際に必要な書類

1　営業許可申請書 …… 1 通
2　施設の構造及び設備を示す図面 …… 2 通
3　営業の大要 …… 2 通
4　食品衛生責任者の資格を証明するもの（食品衛生責任者手帳等）
5　水質検査成績書（水道水、専用水道、簡易専用水道以外の水を使用する場合）
6　許可申請手数料

手数料については、申請する保健所に確認してください。

営業許可申請は、厚生労働省のシステムでオンラインにより提出することもできます。
食品衛生申請等システム：https://i2fas.mhlw.go.jp/

なお、申請または施設検査時に衛生管理計画を確認させていただきますので御用意ください。詳細については以下のウェブサイトをご確認ください。
https://www.hokeniryo1.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei/haccp.html

食品衛生責任者の資格

1　調理師、製菓衛生師、栄養士、管理栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者／作業衛生責任者の資格を有する者、食鳥処理衛生管理者
2　食品衛生監視員又は食品衛生管理者となることができる資格を有する者
3　食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会修了者

施設検査の打合せ

●申請の際、担当者と工事の進行状況の連絡方法や検査日等の相談をしてください。

施設完成の確認検査

●検査の際は、必ず営業者が立ち会ってください。
なお、施設基準に適合しない場合は許可になりません。不適事項については改善し、改めて検査日を決めて再検査を受けてください。

許可書の交付

●施設基準への適合を確認した後、許可書を作成しますが、交付までには数日かかりますので、開店日等についてはあらかじめ打ち合わせてください。

営業開始

●営業に当たっては、必要な衛生管理を実施し、食中毒防止に努めましょう。なお、HACCP に沿った衛生管理の実施状況（衛生管理計画、記録など）を確認させていただく場合があります。

申請書類の書き方

施設の構造及び設備を示す図面

「食品関係営業許可申請の手引」を御参照ください。

営業の大要

別記第１号様式

〇年〇月〇日

営業の大要

申請者	所在地	東京都〇〇市〇〇町一丁目１番１号		
	氏名	東京太郎		
	申請業種	飲食店営業（自動車）		
仕込場所	所在地	東京都〇〇市〇〇町二丁目２番２号		
	氏名	東京花子		
	業種	飲食店営業		
営業車の保管場所	東京都〇〇市〇〇町三丁目３番３号			
営業予定地	東京都 ×× 市四丁目４番４号 ×× ビル前 月曜日～金曜日 営業予定日時（ 11:00～14:00 ）			
仕入先	所在地			
	氏名			
営業車	自動車登録番号	多摩 000 あ 00-00	車台番号	000-000-000-000
	給水タンク容量	40 リットル	業種	(飲食店営業) 食肉処理業 (調理) (魚介類販売)、
給水タンク容量、食品、食器類の取扱い等（飲食店営業の場合のみ）	☑大量の水を要する営業は行わない。 ☑簡易な営業※に限る。 ※そのままの状態で飲食に供する事のできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のこと。			
（食肉処理業の場合のみ）	処理する鳥獣の種類		計画処理頭数	
取扱品目	複数品目 (単一品目) カレーライス（既製品を使用） 車内では、炊飯及び盛り付けを行う。 ※営業内容が分かるよう、具体的に記載すること。			

営業許可申請書と同じ内容を記載する。

必ず記載する（給水のみを行う場合でも、その場所を記載する）。

営業許可がある場合は、許可書の内容を記載する。

例えば、曜日ごとに変わる場合などは、それがわかるように記載する。

仕入品の販売がない場合は、空欄

自動車検査証のとおり記載する。（自動車検査証の写しを添付することで、記入を省略することが可能）。

該当部分をチェックする。

可能であれば、営業車内で行う作業も記載する。

飲食店営業

施設の基準

（抜粋）
※全文は「食品関係営業許可申請の手引」をご参照ください。）

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。 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、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。
構　　造	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。
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。
手洗設備	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。
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、法第十三条第一項の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。
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。
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。
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ができる構造であること。 固定し、又は移動し難い機械器具等は、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っては、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っては、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。
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。
タンク容量	自動車において調理をする場合にあっては、下表に掲げる要件を満たし、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。

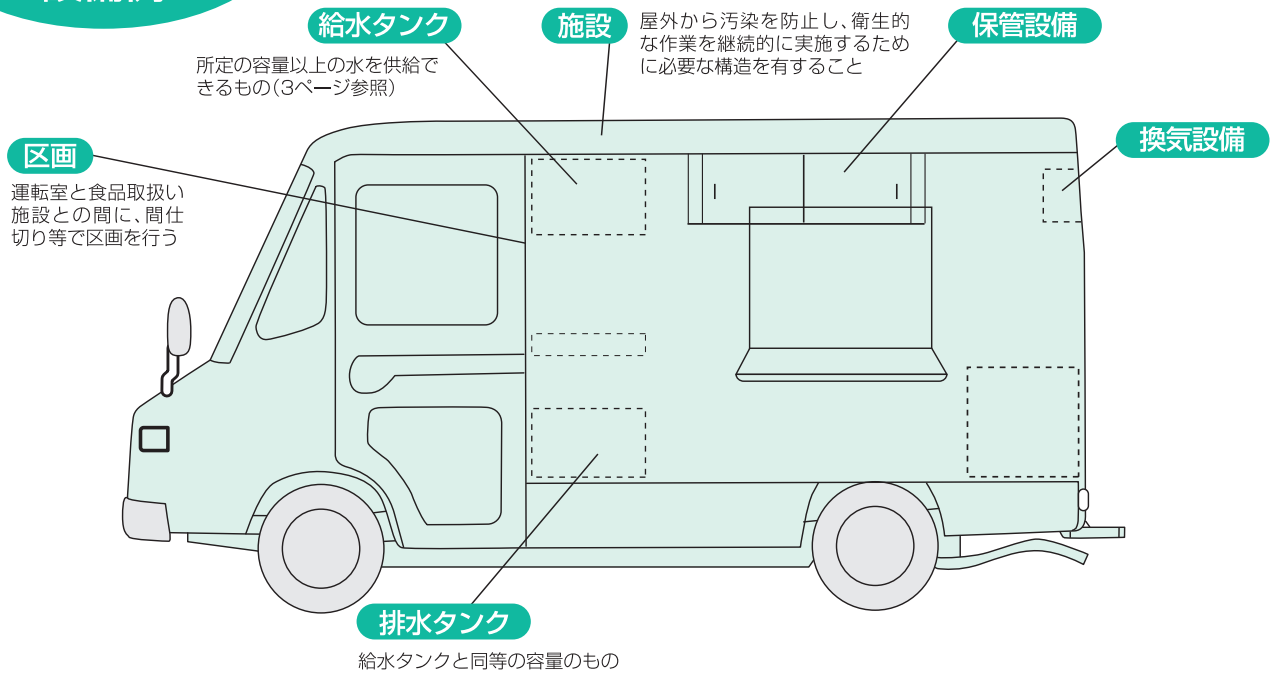
食品及び食器類の取扱い	給水タンクの容量
・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと ・単一品目のみ取り扱うこと ・使い捨て容器を使用すること ・未包装の魚介類の販売のみ行うこと	約 40 リットル
・大量の水を要しない調理を行うこと ・2 工程程度までの簡易な調理を行うこと ・複数品目を取り扱うこと ・使い捨て容器を使用すること	約 80 リットル
・大量の水を要する調理を行うこと ・複数の工程からなる調理を行うこと ・通常の食器を使用すること ・仕込みを行うこと ・販売する魚介類の加工を行うこと	約 200 リットル

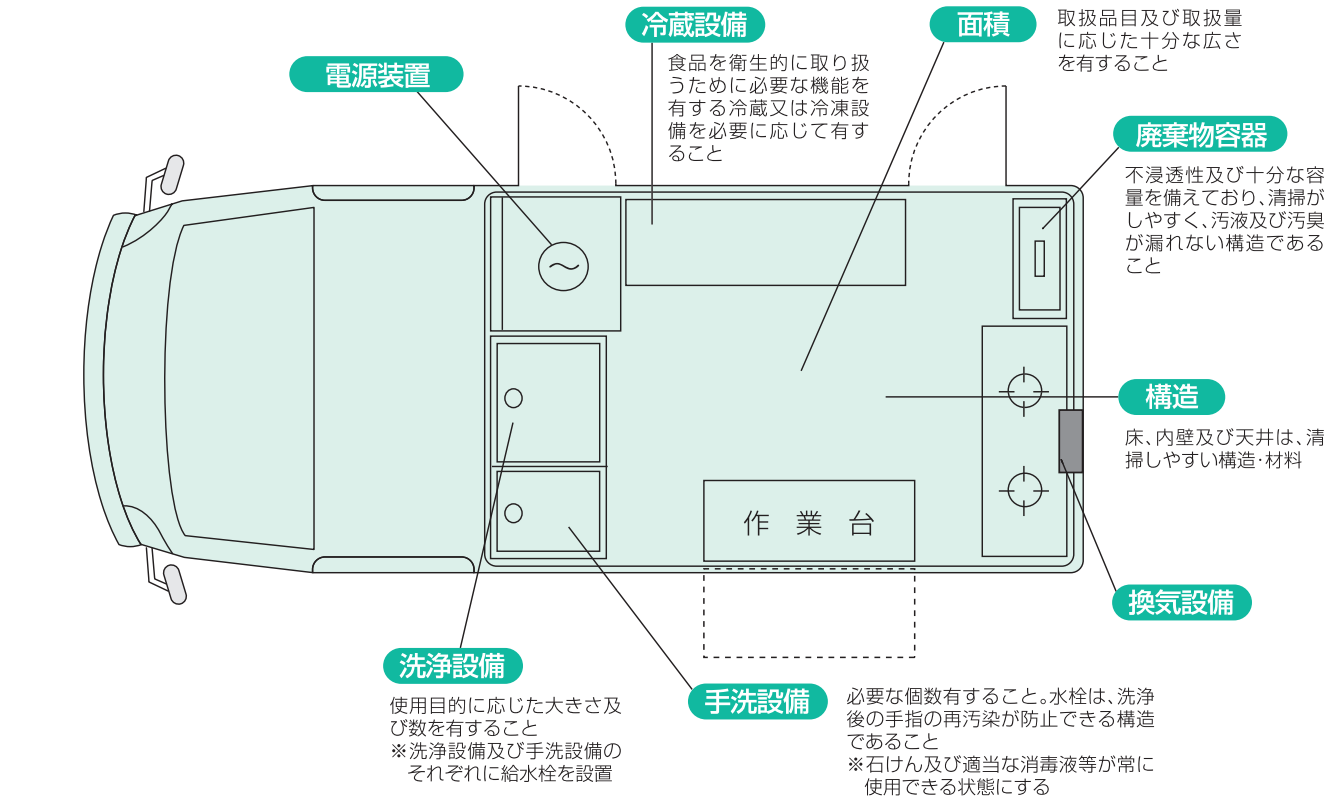
公衆衛生上必要な措置の基準

営業者は、国が示す衛生管理の基準に基づき、公衆衛生上必要な措置を定め、それを守る必要があります。なお、自動車での営業において、以下の点を意識した衛生管理を行うよう努めましょう。

1　給水タンクは常に飲用に適する水が供給されるよう、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
2　営業開始の都度、給水タンクへ所定の量の給水を行い、営業終了後、給水タンク及び排水タンク内の水を公衆衛生上支障のない方法により廃棄すること。
3　器具等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。
4　取扱品目及び取扱量は、作業場の規模等に見合ったものとすること。
5　作業は、必ず施設内で清潔に行うこと。
6　冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。
7　食品の保存は、法の基準に従い、常に適正に行うこと。
8　食品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。
9　1 から 8 までの事項のほか、固定店舗と同様の規定（食品衛生法施行規則　別表第 17 及び別表第 18 に規定される基準）を適用する。

飲食店営業を行う営業車の設備例





営業許可申請書の書き方

例：個人が許可業種のみ営業する場合



（表）

【許可・届出共通】

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。

東京都〇〇保健所長　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。
申請者又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：
電子メールアドレス：		法人番号：
申請者・届出者住所　※法人にあっては、所在地 東京都〇〇市〇〇町１丁目１番１号		
（ふりがな）　とうきょう　たろう 申請者・届出者氏名　※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 東京　太郎		（生年月日） 昭和55年　5月　5日生

営業施設情報

郵便番号：〇〇〇－〇〇〇〇	電話番号：	FAX番号：
電子メールアドレス：		
施設の所在地 都内一円		
（ふりがな）　きっちんかー　くまさんかれー 施設の名称、屋号又は商号 キッチンカー　くまさんカレー		
（ふりがな）　とうきょう　たろう 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。 東京　太郎	資格の種類 受講した講習会	食監・食管・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥 （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 東京都　令和3年　5月　31日
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	自由記載	
自動販売機、全自動調理機の型番	業態 自動車	
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）　とうきょう　じろう 担当者氏名 東京　次郎	電話番号 〇〇〇－〇〇〇〇－〇〇〇〇

新規に許可を取得する場合は**新規**に〇を付ける。

第55条第1項に〇を付ける。

営業許可の情報は国のオープンデータとして公開される。**チェックを付けなかった場合**、個人の氏名、住所等も公開される。

申請者の電話番号、住所、氏名、生年月日などを記載する。

P1の事前相談で決定した所在地の郵便番号を記載する。

施設の所在地は「都内一円」と記載し、名称を記載する。

食品衛生責任者の氏名、資格の種類を記載する（下図参照）。

営業施設で主として取り扱う食品等について記載する。（「食品関係営業許可申請の手引」を参照）。その他取り扱う食品等の情報は「自由記載」欄に記載する。

「自動車」と記載する。

手続の担当者の氏名・電話番号を記載する。（上記申請者と同一の場合は不要）

食品衛生責任者の資格

資格の種類の略称は以下のとおりです。該当するものに〇をつけてください。

食監：食品衛生監視員　**食管**：食品衛生管理者　**調**：調理師　**製**：製菓衛生師　**栄**：栄養士
管栄：管理栄養士　**船舶**：船舶料理士　**と畜**：衛生管理責任者（と畜場法）
食鳥：食鳥処理衛生管理者

食品衛生責任者の養成講習会を受講した方は**都道府県知事等の講習会**に〇をつけ、受講した講習会の名称（都道府県名等）と受講年月日を記載してください。

営業許可申請書の書き方



（裏）

【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つた日から起算して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

食品衛生法施行令第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（☑水道水　☐専用水道　☐簡易専用水道） ② ☐ ①以外の飲用に適する水	多摩 000　あ 00-00	

業種に応じた情報

飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	☐	飲食店のうち従事者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業	☐
ふぐの処理を行う施設	☐	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	☐
（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　☐
☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果　☐
☐　☐
☐　☐

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）	
2	年　月　日		
3	年　月　日		
4	年　月　日		

備考

仕込場所：郵便番号 000-0000
東京都〇〇市〇〇町二丁目２番２号

営業に使用する水の種類について該当するものに✔をつける。

該当する場合は✔をつける。

営業車の**自動車登録番号**を記載する。

- **営業施設の構造及び設備を示す図面**は「食品関係営業許可申請の手引き」を参考に作成し、添付が必要となるため、✔をつける。
- **使用水の種類について②に✔した場合**は水質検査の結果の添付が必要となるため✔をつける。
- **法人の場合で登記事項証明書を添付する場合**は添付書類として記載する。
- **営業の大要**と記載して✔をつける。

申請する営業の種類を記載する。

表面「営業施設情報」の郵便番号欄でも記載した、**P1の事前相談で決定した所在地の詳細**を記載する。

注意事項

給水タンク容量による制限

飲食店営業にあっては、給水タンク容量に応じて規定された範囲に限られます。
（3ページ参照）

注意事項

- 営業許可書は、営業中は必ず携帯すること。
- 営業許可済の標識は、営業車の見やすい位置に取り付けること。
- トレーラー等の被牽引車に施設を搭載して営業する場合は、営業中は常に牽引車が接続され、移動が可能な状態であること。

営業開始後に必要な手続

変 更 届

営業許可申請書、施設の構造及び設備を示す図面に記載した事項に変更が生じたとき（住所（法人所在地）、配置図など）は、その旨の届出が必要です。変更届に営業許可書及び変更内容を明らかにする書類を添えて、変更のあった日から10日以内に提出してください。

※変更内容を明らかにする書類については、事前に所管の保健所にお問い合わせください。
※営業車を新たな自動車に変えた場合、新規の営業許可が必要です。

その他の変更について

上記以外に、営業の大要に記載した事項（仕込場所、出店予定地など）に変更が生じた時の届出については、所管の保健所にお問い合わせください。

営業の継続

営業許可期限満了後も引き続き営業される方は、期限満了前に許可継続の申請手続をすることが必要です。許可期限満了日の約1か月前に下記書類を提出してください。

1 営業許可申請書
2 現に受けている営業許可書（施設の構造及び設備を示す図面が添付されたもの）
3 許可申請手数料
4 1年以内に行った水質検査成績書
（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 食品衛生責任者の資格を証明するもの（食品衛生責任者手帳等）

※なお、基準に適合しない場合は営業許可は継続されません。不適事項については改善し、改めて検査日を決めて再検査を受けてください。

発行 東京都保健医療局健康安全部食品監視課　新宿区西新宿二丁目8番1号　☎03-5320-4402
印刷 社会福祉法人東京コロニー　登録番号（7）182

R60 古紙パルプ配合率60%再生紙を使用しています
リサイクル適性Ⓐ この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。