

自動車による食品営業をされる皆様へ

自動車による食品営業とは？

固定した店舗を設けず、自動車(自動二輪は含みません。)の中で食品を調理又は加工し、移動販売を行うことをいいます。この場合、食品衛生法に基づく営業許可を得る必要があります。

許可の種類と取り扱うことができる食品は？

許可の種類	営業形態	取扱食品や工程(例)	必要な給水タンクの容量
飲食店営業	<ul style="list-style-type: none"> ・簡易な調理のみ(温める、揚げる、盛り付ける等)、又は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 ・生鮮食品(刺身、生野菜等)及びこれらと米飯を組み合わせた食品の提供は行わないこと 	<簡易な調理の例> 【焼きとり】 ・仕込み済みの鶏肉を焼く 【カレーと中華丼】 ・許可施設で調理済み又はレトルト食品を温め、ご飯にかける	約40L
	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・生鮮食品(刺身、生野菜等)及びこれらと米飯を組み合わせた食品の提供は行わないこと 	<2工程程度までの簡易な調理の例> 【たこ焼き】【クレープ】 ・生地を調製、焼成し、トッピングや盛り付ける 【かつ丼】 ・とんかつを揚げ、煮てご飯に盛り付ける	約80L
	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	【カレー】 ・ご飯を炊き、原材料からカレーを調理する 【フレッシュジュース】 ・果物をカットし、搾汁する 【その他】 ・刺身、洗浄した生野菜を提供する	約200L
魚介類販売業	<ul style="list-style-type: none"> ・魚介類の処理や販売を行うこと(包装済みの魚介類の販売のみは許可不要) 	【加熱用魚介類】【生食用魚介類】 ・魚介類の処理、加工及び包装を行うこと	約40L ~ (作業内容に応じて)
食肉処理業	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉の処理、カット等を行うこと 	【イノシシ】【シカ】 ・解体や処理すること	約100L ~ (処理頭数に応じて)

営業までの流れは？

1 事前相談 まずは医療衛生センターにお問い合わせください。

- 営業車の保管場所が京都市内にある場合 ⇒ 営業車の保管場所を管轄する方面担当
- 営業車の保管場所が京都市外にある場合 ⇒ 主に営業を行う行政区又は初回の営業場所を管轄する方面担当

2 営業許可申請 手続きには、以下の書類及び所定の手数料が必要になります。
(厚生労働省のシステムからでも電子申請していただけます。)

【申請書及び添付書類】

- 営業許可申請書(要綱第6号様式)
- 自動車の図面(設備、配置、大きさがわかるもの)
- 周囲おおむね200メートルの区域見取図(営業場所が予め特定の場所に決まっている場合)
- 取扱品目の調理工程
- 自動車車検証の写し
- 許可を有する施設で仕込みを行う場合は、当該施設の営業許可証の写し 等

3 審査、及び許可 施設の基準に合致しているか書類審査及び自動車の確認を行います。基準を満たし、営業に問題がなければ、後日、許可証を交付します。

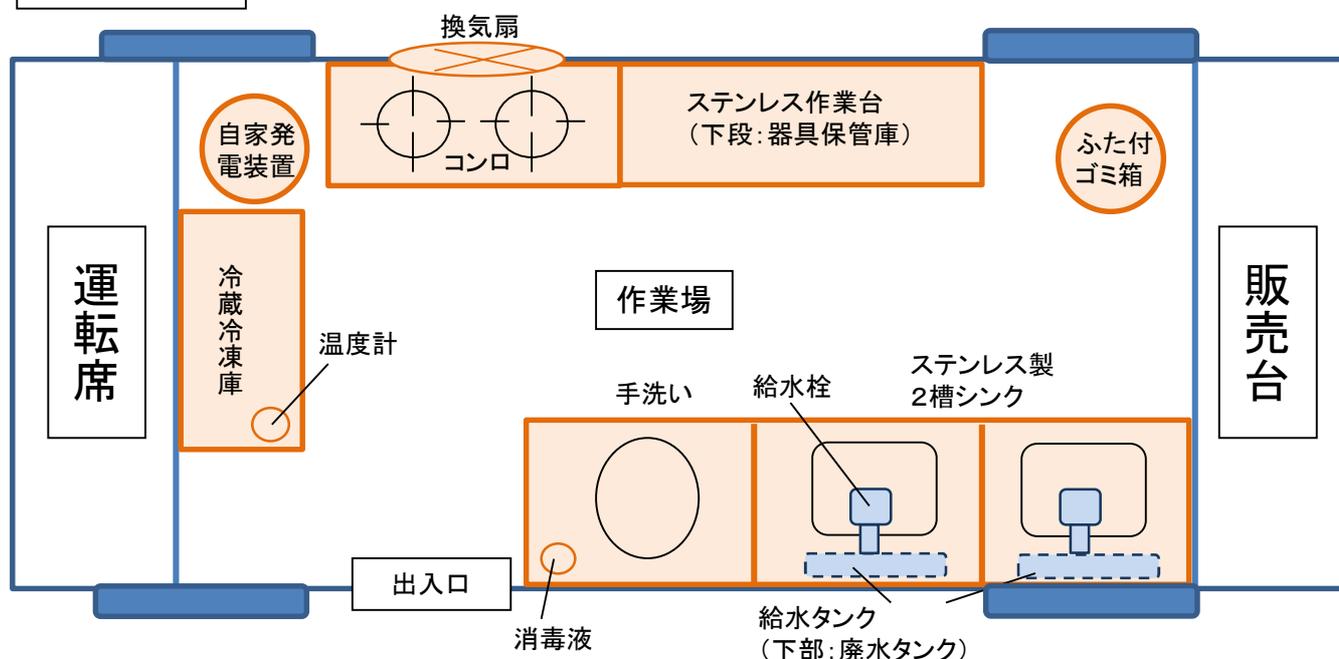
施設の基準は？

「食品衛生法施行細則」(平成12年京都府規則第12号)で定める施設基準を満たす必要があります。

【主な施設基準】

- 走行中は閉めきることで屋外からの汚染を防止できる構造とすること(帆がけは認められない)
- 蒸気や熱がこもらない構造設備であり、作業面において十分な明るさを確保すること
- 手指の洗浄消毒ができる流水受槽式の洗浄設備を設けること
- 必要に応じて食品や調理器具等の洗浄ができる流水受槽式の洗浄設備を設けること
- 業種、営業形態等に応じた給水タンクを設けること
- 業務実態に沿った容量の廃水タンクを設けること(給水タンクの容量と同程度が望ましい)
- 取り扱う食品に応じ、自家発電装置等により適切な温度管理ができる冷蔵又は冷凍設備を設けること
- 生食用食品を提供する場合は、生食用食品専用の包丁、まな板を備えること
- 不浸透性有蓋廃棄物容器を備えること
- 食品及び器具類がねずみ、昆虫等から汚染を受けないよう衛生的に保管できる収納箱等を備えること

自動車の車載例



届出事項に変更が生じた場合は？

以下の事項に変更が生じた場合は、変更内容が確認できる書類を添えて届出を行ってください。

- 営業者の氏名、住所 (法人の場合は、名称、所在地及び代表者氏名)
- 自動車登録番号 ○ 屋号 ○ 取扱食品及びその調理工程 ○ 食品衛生責任者
- 自動車の設備 ○ 自動車の保管場所の所在地 ○ 仕込みを行う営業許可施設 等

HACCPに沿った衛生管理を実施しましょう

令和3年6月以降、自動車による営業許可を取得した営業者は、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の実施が求められます。厚生労働省のホームページに「衛生管理の手引書」が公開されていますので、参考にしてください。【URL】https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html