自動車で食品関係の営業を始める方へ

~営業許可を受けるまで~

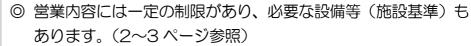
R4.8.2 作成

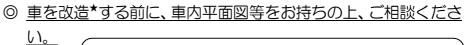
自動車を用いて食品関係の営業を行う場合、法律で定められた業種は許可が必要です。許可を受けるまでの流れは次のとおりです。

必要な書類等を揃えるために時間がかかることがありますので、準備は早めに始めてください。

1. 許可を受けるまでの流れ

事前相談【窓口は下記】







★ 改造内容が、関係法令(道路法や道路交通法など)に適合することも確認してください。車検証(許可申請時に必要)の内容に変更が生じる場合等があります。

必要書類の提出 【申請開始】



- ◎ 窓口又はインターネットにより必要書類を提出して下さい。
- ◎ 遅くても営業開始の2~3週間前までに済ませて下さい。 (申請から許可証交付までの標準期間は飲食店営業で 14日です。)

手数料納入 【申請完了】



- ◎ 窓口申請の場合は書類提出時に、インターネット申請の場合は申請後に窓口で、<u>現金で</u>手数料を納入してください。 (インターネットからは手数料の納入はできません。)
- ◎ 手数料が納入されないと申請は完了しませんのでご注意ください。

車両の確認検査



- ◎ 手数料納入時に営業車を札幌市保健所(下記)へお持ちください。営業車をけん引する場合は、けん引車も必要になります。
- ◎ 検査の際は、原則、申請者が立ち会って下さい。
- ◎ 施設基準に適合しない場合は許可になりません。本適事項を改善後、再検査を受けてください。

許可証の交付

◎ 施設基準適合確認後、原則 14 日以内に許可証を交付します。

営業開始

- ◎ 許可証と食品衛生責任者の氏名を、車内に掲示してください。(外来者から見やすい位置に掲示)
- ◎ 営業車の側面等の車の見やすい位置に許可済車である旨掲示してください
- 札幌市内に営業基地がある方の相談窓口(業務時間:平日8:45~17:15)

札幌市保健所 食の安全推進課 食品監視係

札幌市中央区大通西 19 丁目 WEST19 ビル 3階

TEL: 011-622-5170 FAX: 011-622-5177

- ※1 道内に営業基地がある方は、営業基地を所管する保健所に相談してください。
- ※2 道外に営業基地がある方は、主たる営業場所(予定を含む)を所管する保健所に相談してください。

2. 自動車営業が可能な業種と営業の制限など

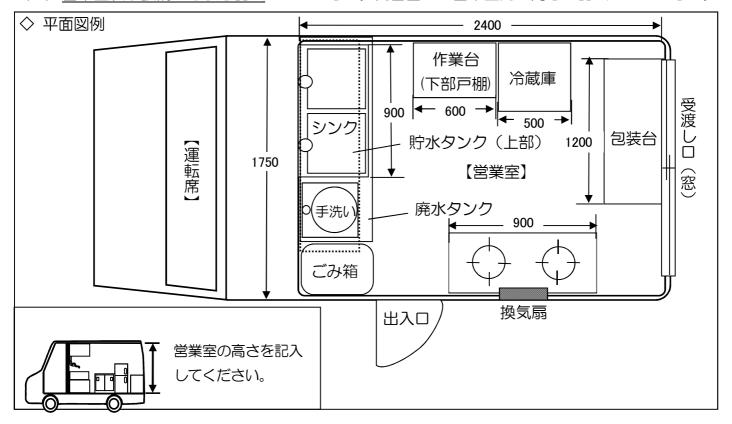
以下のように自動車営業にはタンク容量等に応じて制限があります。詳細な制限や、可能な業種については職員にご相談ください。

業種	タンク容量	営業の制限等		
飲食店営業	40L	 1 工程までの簡易な調理のみ行うこと。 車内の調理は原則として加熱、成型程度とすること。 調理を要する取扱品目は、原則として1~2品目程度とすること。 使用する水は手洗い程度で、調理にはほとんど水を使用しないこと。 提供食数に見合った数の器具類を用意すること。 		
		※器具類を洗浄する場合、タンクの容量が 80L 必要。		
	80L	2工程程度までの簡易な調理のみ行うこと。車内の調理は原則として加熱、成型程度とすること。調理を要する取扱品目は、原則として1~2品目程度の提供とすること。使用する水は手洗いの他調理にも使用できる。		
	200L	・調理に大量の水を要する調理を行うことができる・車内でのカット等の下処理を行うことができる※営業室の大きさや、設備によって品目数や調理工程に制限をかける場合があります。事前にご相談ください。		

※自動車で可能な業種に飲食店営業以外にも食肉処理業もあります。詳細は札幌市保健所までご連絡ください。

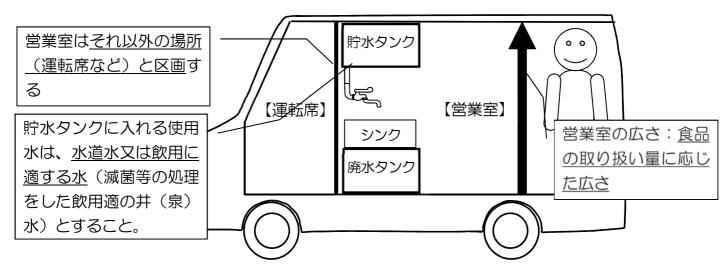
3. 施設の図面例

- (1) 手書きの場合、黒のボールペンで定規を使って正確に書いてください(鉛筆やシャープペンシル、消せるボールペン等は不可)
- (2) 営業室及び設備の寸法を記入してください。側面図では営業室内の高さも記入してください。

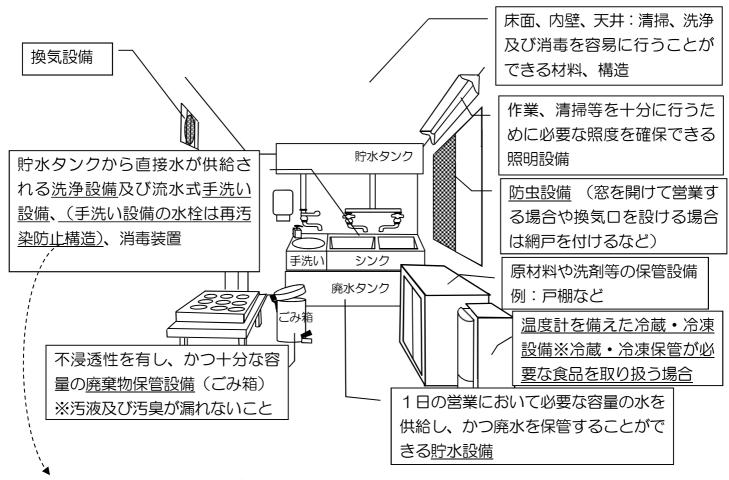


4. 施設基準・指導基準のポイント

(1) 営業室の区画、営業室の広さ、貯水・廃水タンクの容量



(2) 洗浄設備、手洗い設備、保管設備、換気設備、床の材質など



■手洗い設備の「再汚染防止構造」とは?



5. 許可申請に必要なもの(自動車営業)



チェック欄	書類	備	考	
	営業許可申請書	インターネットで申請する場合は 項を入力してください。 法人の場合、申請書に法人番号の記 がわからない場合は、登記事項証明	載が必要です。法人番号	
	車内平面図・側面図	設備器具の名称・寸法が記入されている図面を提出してく ださい。		
	[下処理作業がある場合] 下処理作業を行うための施設 の営業許可証の写し	仕込み場所は、原則として、提供品目に応じた業種の営業許可を受けている施設である必要があります。		
	食品衛生責任者の 資格を証明するもの	<u>調理師や栄養士の免許証</u> 、食品衛生責任者資格者養成講習 会受講 <u>修了証</u> などをご持参ください。		
	水質検査成績書(コピー) [<u>1 年以内</u> に実施したもの]	営業車で使用する水が、井戸水(地下水)の場合に必要です。 水質検査を行っている建物の管理者等からコピーを入手し てください。		
	自動車検査済証(車検証)	トレーラー型車両の場合、牽引車と被牽引車それぞれの車検証が必要です。		
	申請手数料	飲食店営業 食肉処理業	17,500円 29,000円	

※申請内容によっては、追加の資料提出が必要になる場合があります。

※申請書とフローシートの様式は、保健所又は各区保健センターの窓口にご用意しております。

HPからダウンロードも可能です。→https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/eigyo/kyokasinkikaigyo.html

■食品衛生責任者の資格を得るには?■

『食品衛生責任者資格者養成講習会』を受講すると資格を得ることができます。

講習会はe-ラーニング形式及び集合形式で実施しています。

受講申込み先:(一社) 札幌市食品衛生協会 ホームページ もしくは 窓口へ

受講問合せ先: (一社) 札幌市食品衛生協会(保健所内)(電話:011-614-8088)

受 講 料:10,000円 コンビニ払い(ネット申込時)or 窓口払い(窓口での申込時)

6. 許可を取得し、営業を開始する前に必要な事項

■HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の実施が必要です。

- ・自動車の許可業種にあった手引書を、厚生労働省のホームページ*から探し、該当する手引書に 基づいて衛生管理計画を作成してください。
- 作成した衛生管理計画に沿って衛生管理を実施し、実施状況を記録、保存してください。

※厚生労働省ホームページアドレス https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html