

# 自動車で飲食店営業を始めようとする方へ

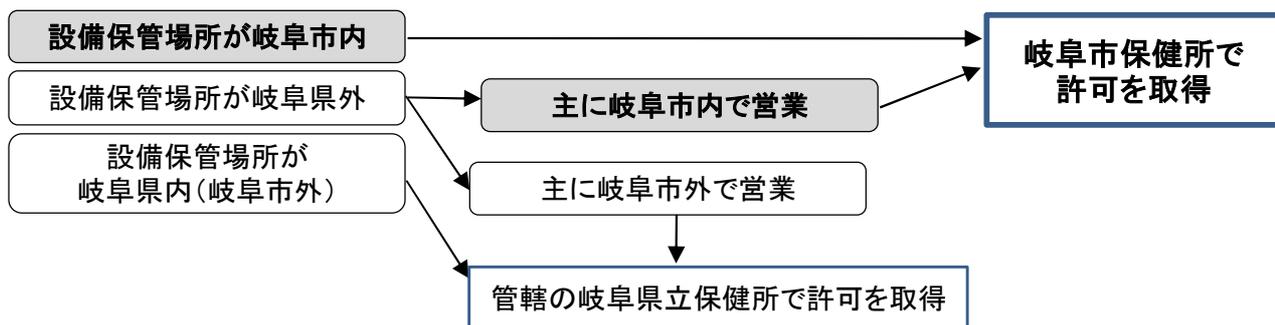
自動車を利用して、移動しながら飲食物の調理、販売を行う営業は、食品衛生法に定められている飲食店営業（自動車）の許可を取得する必要があります。

営業許可の有効範囲は、**岐阜県内全域**となります。

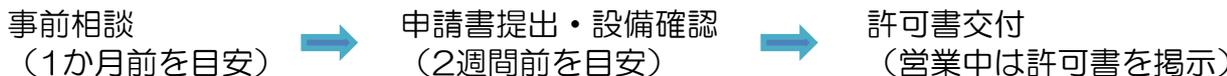
※既に岐阜県の営業許可を取得されている場合は、岐阜市内での営業も可能です。

## 申請先

設備の保管場所や主たる営業先によって、申請先が異なります。



## 手続きの流れ



※営業の際は、一般衛生管理（設備の衛生管理等）とHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を行う必要があります。（マニュアル・記録作成）

## 申請に必要なもの

### 【提出書類】

- ・営業許可申請書・営業届（新規・更新） 様式第7号
- ・施設の構造・設備の図面

### 【お持ちいただくもの】

- ・設備一式 ※施設要件参照
- ・車検証の原本又は写し
- ・食品衛生責任者であることを証明するものの原本又は写し（例：調理師免許証、養成講習会受講修了証書など）

申請時に車両検査も実施しますので、許可を取る予定の自動車でご来所ください。

## 手数料

業種	申請手数料（円）
飲食店営業（自動車）	18,000



eラーニング案内サイト  
（岐阜県食品衛生協会）

※食品衛生責任者の資格をお持ちでない場合、食品衛生協会主催の養成講習会を受講申込してください。

【会場集合方式】受講料10,000円（一般）をお持ちください。（市協会窓口で支払）

【eラーニング方式】事前にインターネット上で申込・支払を完了してください。

入金後に受講者に送付される「受講開始のご連絡」メールの内容を申請時に窓口で確認します。

# 簡易な調理の例

## 【加熱品】

大分類	中分類	簡易な調理の内容	品目例
焼物	煮物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で前処理後に煮込んだものを仕入れ、その場で再度煮込んだもの。</li> <li>許可施設等で細切したものを仕入れ、その場で煮込んだもの。</li> </ul>	おでん、煮込み（どて煮等）、豚汁、けんちん汁 等
	粉物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具とその場で水に溶いた小麦粉等を混ぜ合わせて焼いたもの。</li> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵したあん類又はクリーム類をその場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又は焼いたクレープで冷蔵したあん類又はクリーム類を包んだもの。</li> </ul> ※生クリームを使用しないこと（常温保存可能なクリームは使用できる）。	お好み焼き たこ焼き たません 等 たい焼き、大判焼き、人形焼き、クレープ 等
	焼めん類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具と市販のめん類をその場で焼いたもの。</li> </ul> ※その場で生めん、乾めんを茹でないこと。	焼きそば、焼きうどん、焼ビーフン 等
	串焼類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で細切、串打ち等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。</li> </ul> ※その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。	牛串、ねぎま、焼き鳥、焼き魚 等
	焼肉類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で細切、味付け等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。</li> </ul> ※その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。	焼肉、鶏ちゃん、ホルモン焼き、フランクフルト 等
	焼米飯類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。</li> </ul>	五平餅、焼きおにぎり 等
	ホットドック	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉製品（ソーセージ）を仕入れ、冷蔵した具をその場で加熱（焼く、茹でる）し市販のパン（ホットドック用）にはさんだもの。</li> </ul> ※パンを素手で取り扱わないこと。	ホットドック
	ピザ類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。</li> </ul> ※生地器具をのせる行為は前処理施設で行うこと。	ピザ、ピザトースト、キッシュ 等
	焼菓子	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。</li> </ul>	みたらしだんご、磯辺餅、いもち、手焼きせんべい、おやき 等
焼パン	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で焼成したもの。</li> </ul>	パン、焼ドーナツ 等	
揚物	揚物	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で揚げたもの。</li> </ul> ※その場での衣付けは「唐揚げ」のみに限る。（その場で小麦粉等を水に溶いた簡易な衣付けに限る。） <ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で揚げたもの。</li> </ul> ※シナモンシュガー等をまぶさないこと。	唐揚げ、コロッケ、アメリカンドック 等 フライドポテト 等 揚げパン、ドーナツ 等
茹物・蒸物	茹物・蒸物	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で茹でるか、蒸したるもの。</li> </ul>	水ぎょうざ、蒸しぎょうざ、中華まん等の饅頭 等
	めん類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、加温した汁又はソースと冷蔵した具を、その場で茹でためん類に盛り付けたもの。</li> <li>同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物をその場で茹でためん類に盛り付けたもの。</li> </ul> ※水さらしなど水を大量に使用する工程を行わないこと。 ※温かい状態で提供するものに限ること。	うどん、そば、ラーメン、パスタ、即席麺類 等
	汁粉類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、その場で加熱し容器に盛り付けたもの</li> </ul> ※温かい状態で提供するものに限ること。 ※その場で餅をつかないこと。	汁粉、ぜんざい、甘酒 等
	レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>その場で市販のレトルトパウチ食品を湯煎等で加温し、開封、小分けしたもの。</li> </ul>	レトルトおでん、レトルト焼きそば 等
炊飯物	丼物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から完成品を仕入れ、その場で加温して米飯に盛り付けたもの。</li> <li>その場で市販のレトルトパウチ食品を加温して米飯に盛り付けたもの。</li> <li>同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物を、米飯に盛り付けたもの。</li> </ul> ※その場で完成品の加温、盛り付け以外の調理を行わないこと。	カレーライス、ハヤシライス、牛丼 等

【非加熱品】

大分類	中分類	簡易な調理の内容	品目例
氷	氷	<ul style="list-style-type: none"> <li>その場で市販の氷を削氷機で削り、カップ等の容器に盛り付け市販のシロップ等で調味したもの。</li> <li>※氷雪の規格基準に適合する氷を使用すること。</li> <li>※氷を素手で取り扱わないこと。</li> </ul>	かき氷
アイス	アイス	<ul style="list-style-type: none"> <li>その場で市販のアイスクリーム類をコーン等の菓子又はカップ等の容器に盛り付けたもの。</li> <li>※ディッシャーアイス又はカートリッジ式アイスに限るものとする。</li> <li>※アイスクリーム類に直接接する器具は、使用の都度、流水洗浄すること。</li> </ul>	アイスクリーム
菓子 その他	甘味 食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>市販の製品を仕入れ、その場で小分けしたものにきな粉、黒蜜等をかけたもの。</li> <li>※その場で細切しないこと。</li> </ul>	わらび餅

【飲料】

大分類	中分類	簡易な調理の内容	品目例
酒類	酒類	<ul style="list-style-type: none"> <li>市販の酒類を開缶開封し、又は開栓したもの（容器に入れる行為を含む）。</li> <li>その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。</li> <li>※ビールサーバーによる提供を行う場合は、専門の業者により管理調整されたものを用いること。</li> <li>※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。</li> </ul>	日本酒、ビール、焼酎 等
喫茶	飲料	<ul style="list-style-type: none"> <li>その場で市販の飲料（酒類を除く）を開缶し、又は開栓したもの（加温及び容器に入れる行為を含む）。</li> <li>その場でお茶、コーヒーを温湯で抽出したもの。</li> <li>その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。</li> <li>※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。</li> </ul>	ジュース、お茶、コーヒー等

注意事項

自動車営業も、通常の飲食店（固定店舗）と同様に、食品衛生法施行規則（別表17及び別表18）に規定されている事項が適用されます。

また、次の事項に関しても注意し、衛生管理に努めてください。

- 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。
- 給水タンクは、営業の都度給水を行い、営業終了後は給水タンク及び廃水タンクの水を廃棄すること。（公衆衛生上支障のない方法により廃棄すること。）
- 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。
- 事前に前処理（仕込み）を行う場合は、営業許可施設等の衛生的な施設で行うこと。
- 仕込みを行う場合は、調理（提供）する当日に行うこと。
- 前処理施設から営業施設（自動車）内への運搬時は、温度管理及び汚染防止対策を講じた専用の容器で運搬すること。
- 長時間の作り置きは行わないこと。調理済み又は開封済み残品（調味料等常温保存可能なものを除く）を翌日に持ち越さないこと。

給水タンクの容量	調理の内容	食器の取扱い
約 40リットル	<ul style="list-style-type: none"> <li>簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行う</li> <li>単一品目のみ取り扱う</li> </ul>	使い捨て食器を使用すること
約 80リットル	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>複数品目を取り扱う</li> </ul>	使い捨て食器を使用すること
約 200リットル	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	—

# 施設要件

区画等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・外からの汚染を防止でき、十分な広さを有する。</li> <li>・作業区分に応じた必要な区画がある、又は空気の流れを管理する設備が設置されている。</li> <li>・食品等を取り扱うことを目的としない場所と区画されている。</li> </ul>
構造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・じんあい等から汚染を防止できる構造又は設備、ねずみや昆虫等の侵入防止設備を有する。</li> <li>・作業場所の真上は、結露を防ぐための換気ができる構造又は設備を有する。</li> <li>・床面、内壁及び天井は、清掃等が容易にできる材質及び構造である。</li> <li>・必要な照度を確保できる機能を備える照明設備を有する。</li> </ul>
手洗い設備	手指を洗浄し、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し、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造である。
冷凍冷蔵設備	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。
保管設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料を適切な温度かつ汚染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。</li> <li>・使用する殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管できる設備を有する。</li> </ul>
廃棄物容器	廃棄物容器は、不浸透性、十分な容量、清掃がしやすく汚液汚臭が漏れない構造である。
洗浄設備	食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯等を供給できる使用目的に応じた大きさとの数の洗浄設備を有する。
機械器具等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業に応じた機械器具等を備え、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。</li> <li>・食品等に直接接触する機械器具等は、耐水性材料、洗浄が容易、熱湯や薬剤等で消毒ができる。</li> <li>・移動し難い機械器具等は、作業に便利で清掃及び洗浄がしやすい位置にある。</li> <li>・組み立て式機械器具等は、分解清掃がしやすい構造である。</li> <li>・食品を運搬する場合、汚染を防止できる専用の容器を使用する。</li> <li>・冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備（温度計がある、必要に応じて圧力計、流量計等がある）</li> <li>・清掃用具（専用の用具を必要数備え、保管場所を設けるとともに、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設備（マニュアルの掲示可）を有する）</li> </ul>
給排水設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲用に供することが適当な水を衛生的に供給することができる給水設備が備えられていること。</li> <li>・営業内容に応じた水量が供給ができ、廃水を保管できる貯水設備を有すること。</li> </ul> <p>①約40L（簡易な営業）          ②約80L（比較的大量の水を要しない営業）※2工程程度までや複数品目を取り扱う場合          ③約200L（比較的大量の水を要する営業）※複数の工程を行う場合</p>

## 設備例

【飲食店営業の場合】

