

自動車関係食品営業を始められる方へ

I 手続きの流れ

- ① **営業許可申請の準備** 申請に必要な書類など（下記）を用意します。
○申請相談される際には、管轄保健所をご確認の上、施設の図面(レイアウト)をご持参下さい。
- ② **営業許可申請** 保健所へ書類を提出し、申請手数料を納付します。
申請当日は営業車で来所して下さい。
- ③ **検査** 申請当日に保健所の監視員が**営業車**の検査を行います。
設備や器具が基準を満たしていることが確認されると、営業することができます。（基準に合致しない場合は営業できませんのでご注意下さい。）
- ④ **営業許可証の交付** **営業車**の検査が完了後、保健所の監視員が「営業許可証」
交付日を指示しますので、後日保健所の窓口まで受け取りに
来て下さい
- ⑤ **営業許可証等の掲示** 営業許可証と食品衛生責任者プレートは営業中、見やすい所に
掲示して下さい。

II 営業許可申請に必要なもの

【印】

- 1 **営業許可申請書及び別紙1（営業施設の概要）**：保健所で配布しています
- 2 **食品衛生責任者（※下記Ⅲ参照）の資格を証するもの（原本）**
- 3 **自動車の平面図**：（営業車サンプル図参照）
※事前に用意して添付又は申請時に記入してください。
- 4 **自動車による食品営業の概要 2部**：保健所で配布しています
- 5 **基地の営業許可証または営業報告書受理書の写し**
- 6 **自動車検査証（原本）**
- 7 **水質検査結果（食品製造用水(26項目)+残留塩素）**：水道水以外を利用する場合のみ
※詳しくはⅣを参照
- 8 **登記事項証明書**：法人による申請の場合のみ必要（原本・おおむね6ヶ月以内発行のもの）
- 9 **奈良県収入証紙**（申請手数料）：保健所内食品衛生協会又は南都銀行本支店（一部支店を除く）
で販売しています。（収入印紙ではありません。）
※業種又は営業形態により手数料が異なりますのでお問い合わせ下さい。
- 10 **印鑑**：法人による申請の場合は法務局に登録された印鑑が必要です。（シャチハタ不可）
- 11 **施設・設備**：申請時施設の検査を行いますので、保健所に**営業車**でお越し下さい。

III 食品衛生責任者について

施設ごとに食品取扱者のうちから「食品衛生責任者」を定め、その者の氏名を施設内に
明示する必要があります。 **※他の店舗との兼任は出来ません。**

食品衛生責任者になれるのは・・・

- A食品衛生管理者又は食品衛生監視員になることのできる資格を有する方
- B栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者などの資格を有する方
- C知事が指定する講習会を受講した方
- D他府県の講習会を受講した方

食品衛生責任者講習会（知事が指定する衛生講習会）
未受講の場合、直近の講習会を下記より事前に申し込み下さい。
（奈良県食品衛生協会主催：http://www.nara-shokkyo.jp）

IV 水道水以外の水を使用する場合の水質検査について

検査項目：**26項目+残留塩素（塩素で殺菌する場合のみ）**

- ①一般細菌 ②大腸菌群 ③カドミウム ④水銀 ⑤鉛 ⑥ヒ素 ⑦六価クロム
- ⑧シアン（シアンイオン及び塩化シアン） ⑨硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素
- ⑩フッ素 ⑪有機リン ⑫亜鉛 ⑬鉄 ⑭銅 ⑮マンガン ⑯塩素イオン
- ⑰カルシウム・マグネシウム等（硬度） ⑱蒸発残留物 ⑲陰イオン界面活性剤
- ⑳フェノール類 ㉑有機物等（過マンガン酸カリウム消費量） ㉒pH値 ㉓味
- ㉔臭気 ㉕色度 ㉖濁度

V 営業許可申請の手続き

次のいずれかを管轄する保健所で手続き・相談を行ってください。

- ①基地施設の所在地 ②申請者住所地 ③主たる営業場所
- なお、許可は奈良市を除く県内一円で有効です。

VI 共通施設基準

- 1 使用目的に応じて、区画すること。
- 2 営業を行わない場合は、閉鎖できる構造であって、耐久性及び耐水性を有し、塵じん、昆虫等が侵入しない構造であること。
- 3 食品の取扱量に応じた広さを有すること。
- 4 床、内壁及び天井は清掃しやすい構造であること。
- 5 作業に適した明るさを確保できる構造であること。
- 6 必要に応じ、換気が出来る構造または設備を設けること。
- 7 取扱い量に応じた食品、器具及び容器等を衛生的に保管することができる設備を設けること。
- 8 従事者の専用で洗剤及び消毒薬を備えた流水受槽式手洗い設備を、使用に適した位置に設けること。
- 9 耐久性があり、容易に洗浄ができ、かつ、飲用に適する水を供給することができる給水タンク及び同容量以上の排水タンクを設けること。
- 10 耐水性があり、汚液及び汚臭を防ぐ有蓋の廃棄物容器を備えること。
- 11 冷蔵設備を設ける場合は、取扱い量に応じた大きさであること。また、取扱食品を常に10℃以下に保存できる能力があり、かつ、冷蔵温度を正確に計ることができる温度計を備えること。
- 12 電力が必要な場合、電源装置は、営業車の食品衛生上支障ない箇所に設けること。
- 13 移動させる必要のない設備等は、耐久性を有する方法により営業車に固定すること。

<営業車 サンプル図> 第1種自動車飲食店営業の場合

