

新たに自動車による食品営業を始められる方へ － 申請手順と施設基準 －

事前準備

- 申請に必要な書類など（下記）をご用意ください。
- 事前相談される際には、管轄保健所をご確認の上、施設の平面図等（レイアウト）をご持参ください。
 - ・施設ごとに**食品衛生責任者**が必要です。
 - ・水道水以外の水を利用する場合、**水質検査**が必要です。

許可申請

- 申請の際は以下の書類を提出してください。
- 申請当日は、**営業車の施設検査を行いますので営業車でお越しください。**

申請の際に必要な書類

個人の場合

- 1 営業許可申請書
- 2 営業車の平面図
- 3 奈良県収入証紙（申請手数料）

法人の場合

- 1 営業許可申請書
- 2 営業車の平面図
- 3 奈良県収入証紙（申請手数料）
- 4 登記事項証明書（提示）

食品衛生責任者の要件を満たす書類（提示）

自動車検査証（提示）

水質検査成績表（水道水以外を使用する場合）

自動車営業設備の概要（飲食店営業の場合）

検 査

- 申請当日に保健所の監視員が営業車の検査を実施します。
 - ・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。
- （施設基準に適合しない場合は許可になりません。）

許可証交付

- 営業車の検査完了後、保健所の監視員が「営業許可証」の交付日を指示しますので、後日保健所でお受け取りください。

営業開始

- 営業許可証は営業中、見やすい所に掲示してください。

食品衛生責任者の要件について

A 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者

B 知事が指定する**食品衛生責任者講習会**を受講した者

→**食品衛生責任者講習会**：奈良県食品衛生協会が各地区毎に実施。要予約。

C 他府県で食品衛生責任者講習会を受講した者

D 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者

※食品衛生責任者は原則として他施設との兼任はできません。

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（食品、添加物等の規格基準に規定する食品製造用水）

- 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オン）
- 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

※井戸水等水道水以外の水を使用する場合は、塩素等での継続的な殺菌処理が必要です。

◆**検査の頻度**：年1回以上

◆**水質検査成績書の保管期間**：1年間

ただし、その水を使用して製造した食品の賞味期限が1年を超える場合は、賞味期限の日まで保管してください。

【問い合わせ先】

仕込み場所の所在地、申請者住所地又は主たる営業場所を管轄する保健所で
手続き・相談を行ってください。

郡山保健所	大和郡山市満願寺町60-1(郡山総合庁舎内)	0743-51-0192
中和保健所	橿原市常盤町605-5(橿原総合庁舎内)	0744-48-3031/3032
吉野保健所	吉野郡下市町新住15-3	0747-52-0551
吉野保健所五条出張所	五條市岡口1-3-1	0747-22-3051

※奈良市内で営業する場合は、奈良市保健所（0742-93-8395）にお問い合わせ
ください。

自動車による食品営業の施設基準

(県条例別表第1、別表第2、細則別表第3より抜粋・要約)

施設の構造について

- ☐ 適切な広さを有し、食品等を取り扱うことを目的としない室または場所と区画されていること。
- ☐ 床面、内壁及び天井は清掃等が容易な構造・材料で作られていること。

照明設備・換気設備について

- ☐ 必要な照度を確保できる照明設備を有すること。
- ☐ 換気が適切にできる構造又は設備を有すること。

給水・排水設備について

- ☐ 次に掲げる区分に応じ、水質基準を満たした食品製造用水を一日の営業においてそれぞれに定める量の水を供給し、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。(具体例については後述)
 - ア 簡易な営業 約 40リットル
 - イ 大量の水を要しない営業 約 80リットル
 - ウ 大量の水を要する営業 約 200リットル
- ☐ 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。
- ☐ 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廃水タンクを設けること。

手洗い設備について

- ☐ 従業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・保管設備について

- ☐ 食品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。
- ☐ 冷蔵、冷凍等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計器を備えること。
- ☐ 原材料を種類及び特性に応じた適正温度かつ汚染の防止可能な状態で保管できる設備を有すること。

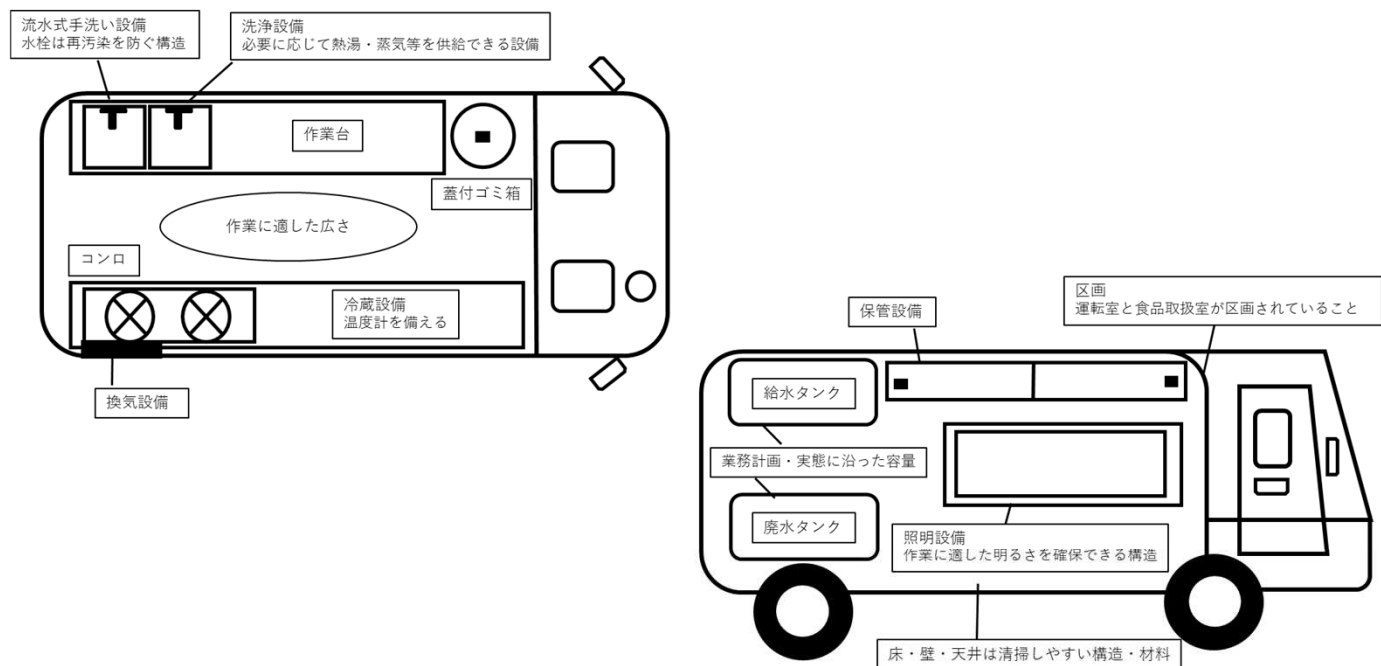
清掃等について

- ☐ 作業場を清掃するための専用の清掃用具を必要数備えること。
- ☐ ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備を有すること。
- ☐ ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
- ☐ 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。

◎自動車による営業許可施設について

- ◇許可業種：自動車飲食店営業、自動車魚介類販売業、自動車食肉処理業
 - ※車両が固定されている場合は、業態に応じた許可が必要
- ◇営業場所：奈良県内一円（奈良市を除く）

◇営業車の平面図（サンプル図）



◎給水・廃水タンクの容量

業務計画・業務実態に沿った容量のタンクを設置いただく必要があります。下記のタンク容量は目安です。
詳しくは、保健所にご相談ください。

業種	食品等の取扱	給水・廃水 タンク容量
自動車 飲食店営業	【簡易な営業】 ●単一の工程からなる調理であって、かつ、単一品目のみ取り扱う。	約４０リットル
	【大量の水を要しない営業】 ●２工程程度からなる簡易な調理を行う。 ●複数品目を取り扱う。	約８０リットル
	【大量の水を要する営業】 ●３工程以上からなる調理を行う。 ●通常の食器を使用することができる。	約２００リットル
自動車 魚介類販売業	●処理を伴わない非包装魚介類の販売を行う。	約４０リットル
	●鮮魚介類の簡易な処理（頭部除去、３枚おろし等）及び生食用鮮魚介類の調製を伴う販売を行う。（大量の水を要しない場合） ●附带的に魚介類を茹でる、焼く、米飯を組み合わせるなどの調理を行う場合 ・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、又は複数品目を取り扱う。 ・使い捨て食器を使用する。	約８０リットル
	●鮮魚介類の簡易な処理（頭部除去、３枚おろし等）及び生食用鮮魚介類の調製を伴う販売を行う。（大量の水を要する場合） ●附带的に魚介類を茹でる、焼く、米飯を組み合わせるなどの調理を行う場合 ・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。 ・通常の食器を使用する。	約２００リットル
自動車 食肉処理業	●野生鳥獣の生体又はとたい及び食肉の処理を行う。	約１００リットル （鹿又はいのししを処理する場合の成獣１頭当たり）