

自動車営業(飲食店営業)を新規申請される方へ

○自動車営業とは、車内で飲食物を調理し、不特定多数に提供する業態のことです。自動車とは、道路運送車両法第2条第2項に定めるもののうち、二輪自動車を除きます。移動せず一定の場所に定着(常設)する場合は該当せず、固定店舗として営業許可を取る必要があります。

○大阪府が所管する保健所(9か所)で許可を取得した場合、大阪府内一円で営業することはできますが、政令指定市(大阪市、堺市)や中核市(豊中市、高槻市、枚方市、東大阪市、八尾市、寝屋川市、吹田市)で営業することはできません

●申請手続きの流れ

- ・申請→保健所による書類・設備の確認→手数料支払い→許可→許可証は後日交付(約2週間)
- ・許可証は窓口交付になります。申請時にレターパックプラス(赤色の封筒、郵便局やコンビニで販売されています。保健所では販売していません)を渡していただければ、許可証が出来上がり次第郵送することも可能です

●申請時に必要なもの

- 1 食品営業許可申請書 1部
- 2 自動車営業設備の概要 2部
- 3 一次加工が必要な場合は、加工施設の許可証写し 2部(許可有効期限内のもの)
- 4 車内設備平面図 2部
- 5 法人申請の場合は、履歴事項全部証明書(コピーで可)
- 6 食品衛生責任者の資格証明書(コピーで可)
- 7 車検証の写し 2部
- 8 営業自動車(設備一式) * 設備例を参考に用意して下さい
- 9 手数料(飲食店営業 16,000 円)

* 1つでも不備があれば、受付はできません。来所時に忘れ物がないように確認してください

* タンクサイズ測定、水及び給湯設備等含め、車両内設備の動作確認を致しますので、タンク内の水、ガスボンベ、発電機等の設備もご用意ください。

●HACCP による衛生管理

法改正により、HACCP に沿った衛生管理が義務化されました。

自動車営業やその一次加工所(車内で調理する材料の下処理や加工をする場所)においては、【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】を行う必要があります。

【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の内容】

業界団体が作成した手引書(※)に基づき、衛生管理計画を作成したうえで、毎日の衛生管理の実施や記録の作成・保存を行うことが必要となります。

厚労省 HP「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」



(※手引書は、厚生労働省ホームページをご覧ください。右上 QR コード又は「厚労省 HACCP 手引書」で検索)

● I～III型の設備と取扱可能なメニュー

* 下線部は、法改正に合わせて令和3年6月1日から変更になりました。

構造					
調理施設の区画等	運転席その他調理施設外と隔壁などで明確に区画されていること。 十分な広さを有すること。不可例) 機材等で作業スペースが確保できない等				
調理場の床、及び内壁	床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒(以下この表において「清掃等」という。)を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。				
設備(取扱い食品に応じて有すること)					
—	自動車営業の基本設備		提供不可食品等の条件が付される設備		
	III型(基本型)		II型(80型)	I型(40型)	
取扱い食品概要	右記以外の食品を扱う場合 複数工程の調理や生もの、 <u>切身魚や刺身の調製</u>		右記に追加して、米飯の加工調理、加熱済食品の盛付、アイスクリーム類の取扱い等を行う場合	直前加熱食品、直前加熱品を合わせて提供する行為(米飯含む) 非処理非包装の魚介類販売	
給湯設備(瞬間湯沸かし器等)	必要に応じて設けること				
手洗いシンク	洗浄用シンクと別に設けること			洗浄用シンクと兼用可能	
<u>手指の再汚染を防止する構造の手洗いシンクの水栓</u>	<u>レバー式、踏込式等、手洗いの給水口に設けること</u>		衛生上支障が無いと認められる場合は <u>手洗い後の手指と水栓のアルコール消毒で代替可能</u>		
洗浄用シンク	1槽式以上				
給水タンク容量	200L以上 (通常の食器を使用可能)	80L以上 (使い捨て食器のみ使用)	40L以上 (使い捨て食器のみ使用)		
排水タンク容量	給水タンク容量以上				
冷蔵設備	冷蔵庫又はクーラーボックス(温度計を設置し、適切な温度であることを確認し、記録すること)				
ふた付ゴミ箱	必要				
保管設備(密閉ケース、戸棚等)	必要				
換気設備	必要(換気扇や窓など)				
取扱い品目例	直前加熱食品	○	○	○	
	米飯類の提供	○	○	○ただし品目を制限して管理すること	
	直前加熱済食品の組合せ	○	○	○ただし品目を制限して管理すること	
	既製清涼飲料水の混合 (市販氷の添加含む)	○	○	○	
	未加熱食品	○	×	×	
	かき氷の提供(市販の氷を削氷 毎に飲用適の水で表面を洗うこと)	○	○ 市販の容器包装に詰められた氷用シロップを使用すること		
	切身魚、刺身の調製	○	×	×	

- ・加熱とは食品の中心温度が75℃以上1分以上のことをいいます。
- ・提供を考えているメニューが、取扱可能な物が不明な場合は、申請の前に必ず保健所に相談して下さい。