

# 新たに自動車で飲食店営業を始められる皆さんへ

## —自動車による飲食店営業許可申請の手引き—

自動車調理を行い販売するには、食品衛生法に基づき営業許可が必要です。営業を行うには、先ずさいたま市保健所に営業許可申請を行い、知事が定めた施設基準に合致した施設をつくり、営業許可を受ける必要があります。

なお、営業許可の有効範囲は、これから新たに許可を取得される場合は、埼玉県内全域です。他都道府県（政令市、中核市、保健所設置市）で営業を行う場合には、営業を行おうとする地域を管轄する保健所にお問い合わせください。

**\* 令和3年6月1日以降に県内いずれかの自治体（埼玉県、さいたま市、川越市、川口市、越谷市）で許可を受けている場合は、令和4年6月1日より県内全域で営業が可能となりました。**

**\* 令和3年5月31日以前に改正前の食品衛生法の許可を受けた自動車は対象外となるため、これまで通り営業許可の有効範囲はさいたま市内に限られます。**

### <営業許可申請の流れ>

- ①事前相談 自動車の平面図等を持参の上、必ず事前にご相談ください。
- ②申請及び車の確認検査 必要書類等をご提出下さい。車の検査も同日に行います。
- ③営業開始 1～3日以内に営業を開始できます。なお、許可書交付までには2週間程度かかります。

### <必要書類等>

1. 営業許可申請書・営業届（新規、継続）  
※ 申請書に主な営業場所、自動車の保管場所、仕込み場所を記載する欄がありますので、あらかじめ情報を整理しておいてください。また法人申請の場合は法人番号の記載が必要です。
2. 営業施設の概要（自動車の平面図）
3. 食品衛生責任者の資格を証明するもの（コピー可能）
4. 水質検査成績書（水道水以外の水を使用する場合）
5. 自動車検査証（コピー1部）
6. 申請手数料（新規） 17,600円
7. 調理品目、調理工程の概要（水の容量が200リットル未満の場合） ※詳しくは3ページ目参照

お問い合わせ さいたま市保健所 食品衛生課 食品衛生監視係  
TEL 048-840-2226 FAX 048-840-2232

## 〈施設基準〉

1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は十分な広さを有すること。

2 食品等への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。また食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所と区画されていること。

### 3 施設の構造及び設備

・じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。

・食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。

・清掃等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。

・照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。

・水道事業等により供給される水又はこれ以外の飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。井戸水等を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。

・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。

・食品又は添加物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。

・必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。

・原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の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こと。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管す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。

・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。

・添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。

#### 4 機械器具

・食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。

・作業に応じた機械器具等を備えること。

・食品又は添加物に直接接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。

・固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。

・食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

・冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

・作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び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ための設備を有すること。

#### <水の容量について>

自動車での調理は、搭載する水の容量によって実施可能な営業内容が変わります。

①給水・廃水タンクの容量が 40 リットル程度 ※使い捨て食器のみ

・簡易な営業（調理）のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）又は単一品目のみ

②給水・廃水タンクの容量が 80 リットル程度 ※使い捨て食器のみ

・比較的大量の水を要しない、2 工程程度までの簡易な営業（調理）又は複数品目

③給水・廃水タンクの容量が 200 リットル程度 ※通常の食器の使用可能

・比較的大量の水を要する営業(調理)を行う、複数の工程からなる調理

※必要な水の容量は調理品目や車内での調理工程、食数等によって異なります。

水の容量を 200 リットル未満とする場合には、これらを踏まえて、必要な容量を決定してください。

申請時には、その容量とした根拠を提出していただきます。

**【設備例】**

