

自動車による食品の移動営業について

飲食店営業、魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売を除く）

※ 営業施設の基準（許可を受けるためには、次の設備が必要です）

- ① 食品の取扱い施設は、運転席と区画されていること。
- ② 床・壁・天井は、不浸透性材質で造られた堅固なものであること。
- ③ 防塵・防虫および防鼠の侵入を防止できる設備を設けること。
- ④ 必要な照度を確保できる設備を設けること。
- ⑤ 冷蔵庫又は冷凍設備が必要な場合は、温度計を設置すること。
- ⑥ 流水式手洗い設備（洗浄後の手指の再汚染防止可能な構造：レバー式・センサー式・足踏み式など）を設け、石けん及び消毒液を設けること。
※魚介類販売業は、手指の再汚染防止可能な構造に限らず、流水式手洗い設備であれば可。
- ⑦ 使用目的に応じた大きさ・数の洗浄設備を設けること。
- ⑧ 飲用に適する水を十分供給することができること。
- ⑨ 営業の種類に応じた量の水の供給、廃水の保管ができる貯水設備を有すること。
- ⑩ ふた付きの不浸透性の廃棄物保管設備を備えること。

<飲食店営業：給水・廃水タンク容量>

容量	実施可能な営業内容の目安	例示
40リットル程度	・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと ・使い捨て食器を使用する	簡易な飲食店営業の対象となる調理のうち、大量の水を要しないもの（※原材料の下処理等は営業許可を受けた施設で行う） ・既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け等して提供する ・半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する ・米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する ・既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料等を提供する
	・単一品目のみ取り扱う ・使い捨て食器を使用する	
80リットル程度	・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 ・使い捨て食器を使用する	現場では2工程程度までの簡易な調理を行うもの（※原材料の下処理等は営業許可を受けた施設で行う） ・加熱したものを同士を組み合わせ提供 ・加熱したものにトッピングをして提供する ・粉を水で溶いてそれを焼く
	・複数品目を取り扱う ・使い捨て食器を使用する	
200リットル程度	・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	固定店舗と同等の調理を行うもの ・食材の下処理（洗浄、切断、成型、調製等）を行うもの ・加熱後冷却する等、複数の工程からなる調理を行うもの ・器具等の洗浄・消毒を必要とするもの

※魚介類販売業は各タンクとも40リットル以上の容量（魚介類販売業に限り、軽自動車は2分の1の容量）

<その他 申請時に必要なこと>

- 車検証の写し
- 車の平面図
- (法第 55 条の許可施設で仕込みを行う場合)仕込み場所の営業許可証の写し
- 食品衛生責任者の要件を確認できる書類(調理師等の免許証、食品衛生責任者講習会修了証等)
- (法人の場合)登記簿謄本
- 給水タンクに水を入れてくる(通水確認を行える量)
- 冷蔵庫を稼働させた状態でくる
- 申請手数料 飲食店営業:16,000 円、魚介類販売業:9,600 円

営業車の設備例

