自動車営業(飲食店営業)を新規申請される方へ

〇自動車営業とは、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。

○大阪府内のいずれかの自治体で、令和3年6月1日以降に取得された営業許可は、大阪府全域で営業できるようになりましたので、大阪府下の他自治体での営業許可をお持ちの方はご注意ください。

●申請手続きの流れ

- ・申請→保健所による書類確認・手数料支払い→設備の確認→翌日許可→許可証は後日交付(約1か月後)
- ・許可証は窓口交付になります。着払いでの送付をご希望の方は申請時にお申し出ください。

●申請時に必要なもの

- 1 営業許可申請書
- 2 自動車営業設備の概要
- 3 露店・自動車による営業に係る確認票
- 4 一次加工が必要な場合は、加工施設の許可証写し
- 5 営業設備の平面図等(自動車内平面図)
- 6 法人申請の場合は、登記事項証明書
- 7 食品衛生責任者の資格証
- 8 自動車検査証
- 9 営業自動車(設備一式) * 設備例を参考に用意して下さい
- 10 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行う場合がありますので、設備一式を用意して来所してください。

●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)

● | ~|||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。

	悔 垣
調理体乳の反面等	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。
調理施設の区画等 	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
調理場の体、及び内壁 	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)

設備(収扱い食品に応じて有すること)						
_		自動車営業の 基本設備	提供食品が制限される設備			
		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、切身魚や刺身の調 製	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、直前加熱食品 を合わせて提供する行為(米 <u>飯含む)</u> 非処理非包装の魚介類販売		
		— <u> </u>				
手洗いシンク				洗浄用シンクと兼用可能		
手指の再汚染を防止する構造の 手洗いシンクの水栓		レバー式、踏込式等、 手洗いの給水口に 設けること	衛生上支障が無いと認められる場合は 手洗い後の手指と水栓のアルコール消毒で代替可能			
洗浄用シンク		1槽式以上(食品洗浄用シンク、器具食器洗浄用シンクがそれぞれ必要)				
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)	<u>40L以上</u> (使い捨て食器のみ使用)		
排水タンク容量		ポープ				
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)				
<u>ふた付</u> ゴミ箱		必要				
保管設備(密閉ケース、戸棚等)		必要				
換気設備		<u>必要(換気扇や窓など)</u>				
取扱い品目例	直前加熱食品	0	0	0		
	米飯類の提供	0	0	○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	0	0	○ 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)	0	0	0		
	未加熱食品	0	×	×		
	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)	〇 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の				
	切身魚、刺身の調製	0	× 非処理の魚介類販売は可能 ただしその場合、同じ車内での 直前加熱品以外の取扱は不可。	× 非処理の魚介類販売は可能 ただしその場合、同じ車内で 魚介類直前加熱品以外の取扱不可。		

- ·加熱とは食品の中心温度が75°C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、取扱可能な物か不明な場合は、申請の前に必ず保健所に相談してください。