

自動車による移動営業の営業許可について (飲食店営業・魚介類販売業)

- ・自動車に営業施設を設けて、出店予定地を巡回し、食品の販売や調理等を行うものを対象とします。
- ・営業許可の有効期限は6年間で、営業可能な業種及び取扱い品目には、一定の制限があります。
- ・八戸市内で営業する場合は、「八戸市全域」又は「青森県内一円」の許可が必要となります。車両の保管場所又は主な営業場所を管轄する青森県内の保健所で許可を申請してください。

1 自動車営業の種類と留意事項

種 類	留意事項
飲食店営業	○給水・廃水タンクの容量で実施可能な営業内容が異なるため、業務実態に沿った容量のタンクを整備すること（表1参照）
魚介類販売業	○車内での調理行為は行わず、取り扱う生食用の魚介類は未包装のものは取り扱わないこと

2 許可申請に必要なもの

<input type="checkbox"/>	営業許可申請書	<ul style="list-style-type: none"> ・保健所窓口に用意してあります。市のホームページからダウンロードすることもできます。 http://www.city.hachinohe.aomori.jp ・厚生労働省のシステム（食品衛生申請等システム）を用いて、オンライン上で申請することも可能です。 https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/ 	
<input type="checkbox"/>	車内平面図	手洗い、シンク、冷蔵設備、給排水タンク等の機器設備が記入されているもの	
<input type="checkbox"/>	自動車検査済証（車検証）の写し		
<input type="checkbox"/>	仕込み場所の営業許可証の写し	仕込み、器具の洗浄・消毒、給水、食品・容器包装の保管を行う場所	
<input type="checkbox"/>	食品衛生責任者の資格を証明するもの（コピー可）	調理師、栄養士又は製菓衛生師等の免許証、若しくは食品衛生責任者養成講習会受講証をご持参ください。	
<input type="checkbox"/>	申請手数料	飲食店営業	16,000 円
		魚介類販売業	9,600 円

※ 食品衛生責任者は「食品衛生責任者養成講習会」を受講することで資格を得ることができます。（eラーニング方式による受講も可能です。）

受講申込先及び問い合わせ先：八戸食品衛生協会 電話：0178-20-9010

3 手続きの流れ

事前相談	<ul style="list-style-type: none">○ 具体的な営業内容が決まり次第、事前に保健所に連絡の上、移動営業車を購入する前に函面を持参し、八戸市保健所に来所して下さい。○ 保健所では、施設基準、取扱食品、営業形態等について確認します。
------	---



申請及び施設の 確認検査	<ul style="list-style-type: none">○ 必要書類及び移動営業車を持参し、八戸市保健所へ申請してください。○ 申請と同時に自動車施設基準に適合しているかどうかについて、保健所の食品衛生監視員が確認検査を行います。 <p><u>なお、水や電気の貸出は行っておりません。営業できる状態で確認しますので、電気・水道などは営業者自身が用意してください。</u></p>
-----------------	--

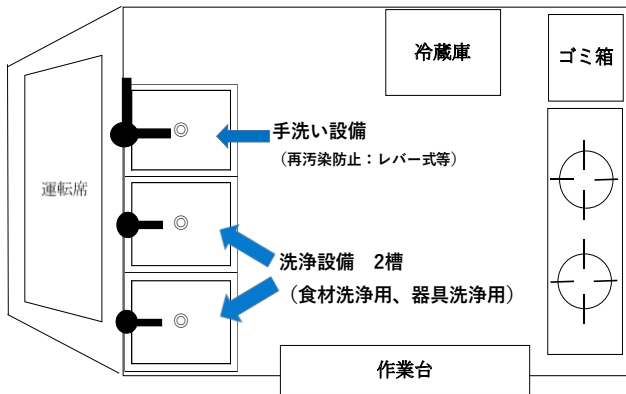


許可	<ul style="list-style-type: none">○ 営業許可証の交付を受けてください。 ※通常、保健所の確認検査合格後、1週間程度必要となります。 ※施設の確認検査で不合格の場合、不備な箇所を直してから、再度、施設の確認検査を実施する必要があります。○ 許可証は、自動車内の見やすい場所に掲示してください。○ HACCP に沿った衛生管理について、計画を立て、記録を付けてください。 食品を扱う事業者は、HACCP に沿った衛生管理を取り入れることが義務となります。詳しくは厚生労働省ホームページの「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 (https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/01_00019.html) 」をご参照ください。○ <u>取扱食品を変更・追加する場合には、保健所に施設基準の確認を行ってから営業してください。その後、変更届の提出も必要になります。</u>
----	---

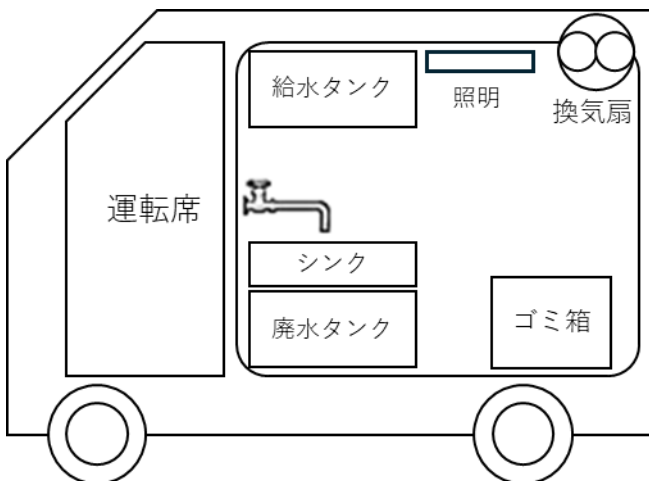
4 移動営業車の施設基準

構造	<ul style="list-style-type: none"> ○食品取扱施設は運転席と区画されていること ○床、壁、天井は、清掃等を容易にすることができる材料で作られていること ○防じん、防虫、防鼠の設備を設けること ※出入口及び受け渡し口を長時間開放する場合は、網戸等を設置してください ○換気、採光に必要な設備を設けること
手洗い設備	<ul style="list-style-type: none"> ○洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造の流水式手洗設備を設けること 洗浄設備との併用は不可
洗浄設備	<ul style="list-style-type: none"> ○食材や器具等を洗浄するため、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 (魚介類販売業の場合は1槽で可能です)
冷蔵設備	<ul style="list-style-type: none"> ○冷蔵庫及び冷凍庫を設け、温度計を設置すること (魚介類販売業の場合は、隔測温度計)
給水・廃水タンク	<ul style="list-style-type: none"> ○耐久性のある衛生的なタンクを設けること
廃棄物容器	<ul style="list-style-type: none"> ○耐水性で十分な大きさの廃棄物容器を備えること (魚介類販売業の場合は、ふた付き)

(例) 飲食店営業



※洗浄設備の必要な数や大きさは使用目的に応じて異なります
(魚介類販売業の場合は1槽でも可能です)



手洗い水栓 (例)



5 飲食店営業で取り扱いが可能な食品

〈 表 1 〉

容量	実施可能な営業内容の目安	例示
40リットル程度	<ul style="list-style-type: none"> 簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等） 使い捨て食器を使用 	以下の調理内容で大量の水を要しないもの <ul style="list-style-type: none"> 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 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成 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、コーヒー等の飲料を提供
	<ul style="list-style-type: none"> 単一品目のみ取り扱う 使い捨て食器を使用 	大量の水を要しない調理
80リットル程度	<ul style="list-style-type: none"> 大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理 使い捨て食器を使用 	以下の要件を満たした表2のもの <ul style="list-style-type: none"> 生ものは取り扱わないこと かき氷には飲用適の水で製造された氷を使用し、使用する機器は手指やほこり等で氷が汚染されない構造のものであること 提供直前に加熱処理が行えるものに限ること。（ところてん、かき氷、清涼飲料水等及び酒類を除く） 弁当類、米飯類、複合調理品、サラダ類等の調理、加工及び製造は行わないこと
	<ul style="list-style-type: none"> 複数品目を取り扱う 使い捨て食器を使用 	大量の水を要しない調理
200リットル程度	<ul style="list-style-type: none"> 大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理 通常の食器を使用 	固定店舗と同等の調理 <ul style="list-style-type: none"> 食材の下処理（洗浄、切断、成型、調製等） 加熱後冷却する等、複数の工程からなる調理 器具等の洗浄・消毒を必要とするもの

〈 表 2 〉

煮物類	おでん、煮込み、豚汁、じゃっぱ汁、けの汁、せんべい汁
焼物類	焼きとり、焼き肉、焼き魚、焼き貝、いか焼き、フランクフルト
お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き
めん類	やきそば、即席カップめん、ラーメン、うどん、そば
茹で物・蒸し物類	じゃがいもバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい、蒸し中華まんじゅう
揚げ物類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト、ホットドッグ類
喫茶類	ところてん、かき氷、氷菓、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶、その他酒類以外の飲み物、ディッシャーアイス
酒類	日本酒、ビール、ウィスキー、焼酎等の酒類
喫茶類	かき氷、氷菓、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶、その他酒類以外の飲み物、ディッシャーアイス、茶菓の提供のみ
菓子類	たい焼き、大判焼き、今川焼き、クレープ、ペピーカステラ、焼き餅、ドーナツ、大学芋、焼き団子、焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう、べっこう飴、カルメ焼き、果実チョコ、果実あめ
その他保健所長が衛生上支障がないと認める食品	

八戸市保健所 衛生課 食品衛生グループ

電話：0178-38-0720 FAX：0178-38-0737

令和8年4月