

自動車営業の営業許可申請について

1. 飲食店（自動車）の営業の種類と取り扱い可能食品の例

営業の種類	提供できる食品	(例) 取り扱い可能食品	必要な洗浄設備の数 及び貯水・貯留量
飲食店（自動車営業）	簡易な営業	既製品のポテトフライを油で揚げ提供 既製品を盛り付けのみ行い提供 レトルトパウチ製品を温めて提供 削氷、アイスクリームの小分け 殺菌液状ミックスを使用したソフトクリーム 既製品の飲み物をコップにそそいで提供 インスタントコーヒーをドリップして提供	<ul style="list-style-type: none"> 手洗い器 器具洗浄槽 <p>・それぞれ40ℓ以上の貯水設備及び貯留設備</p>
	比較的大量の水を要しない営業	洗浄済みの食材をカットし、焼く、揚げる、その他の簡易な調理で2工程までで調理し、使い捨て食器を使用して提供する食品。 洗浄済みの既製品の果物等をかき氷や小分けにしたアイスクリーム等にトッピングして提供 カット済みの食材を既製品の生地のにせ、焼いて提供するピザ ソーセージをゆで、パンにサンドして提供するホットドッグ。 コーヒー豆をひき、ドリップして提供。	<ul style="list-style-type: none"> 手洗い器 器具洗浄槽 <p>・それぞれ80ℓ以上の貯水設備及び貯留設備</p>
	比較的大量の水を要する営業	食材を洗浄、カット、焼く、揚げる、その他複数の工程で調理し、提供する食品。 果物を洗浄・カットして、かき氷や小分けにしたアイスクリーム等にトッピングして提供 果物を洗浄・カットして、クレープをやき、果物等をトッピングして提供 野菜を洗浄・カット、ハンバーグとバンズを焼いて、焼いたバンズに野菜やハンバーグをあわせて提供するハンバーガー 米を炊き、カレーを作って提供するカレーライス	<p><生肉を使用しない場合></p> <ul style="list-style-type: none"> 手洗い器 原材料処理槽 器具洗浄槽 <p>・それぞれ200ℓ以上の貯水設備及び貯留設備</p> <p><生肉を使用する場合></p> <ul style="list-style-type: none"> 手洗い器 原材料処理槽 器具洗浄槽 器具消毒槽 <p>・それぞれ200ℓ以上の貯水設備及び貯留設備</p>
魚介類販売業（自動車営業）	鮮魚介類（冷凍したものを含む）を販売する営業		詳細は保健所生活環境班にご確認ください。
食肉処理業（自動車営業）	食用に供する目的で鳥若しくは獣畜をとさつ・解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割・細切する営業		

2. 手続きの流れ

許可申請→検査（自動車及び車内設備の現物確認）→食品衛生講習会→許可証交付
※主たる営業場所が石垣市、竹富町、与那国町の場合、八重山保健所が申請窓口となります。

3. 自動車営業許可申請の必要書類

- 食品営業許可申請書 1部
- 車内設備の配置図 1部
- 申請手数料（沖縄県収入証紙 飲食店 16,000円、魚介類販売業 9,600円、食肉処理業 21,000円）
※申請後は返金できませんのでご注意ください。
- （必要に応じて）水質検査の結果
- （必要に応じて）出店予定届（第1号様式） 1部

4. 運営管理についての注意点

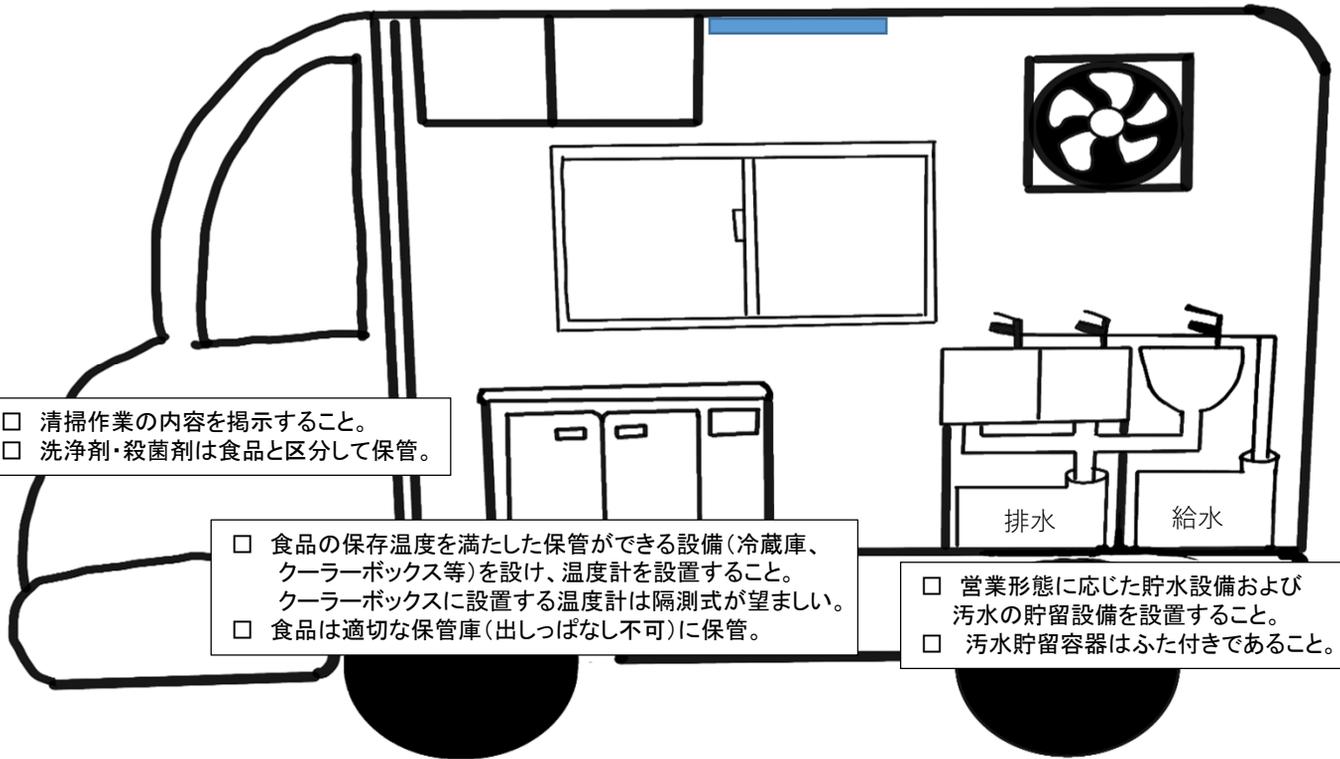
- HACCP に沿った衛生管理を行うこと。
- 営業の許可を受けた月及び当該月以後3月ごとに、次の3月の施設の設置場所を出店予定届（食品衛生法施行細則第7条・第1号様式）により報告すること。

八重山保健所 生活環境班 食品衛生担当
TEL 0980-82-3243（直通）

飲食店(自動車)施設基準チェック票

* 基本事項のみ記載しています。詳細については保健所にお問い合わせください。

- 施設は必要な設備、取り扱う食品等の量に応じた十分な広さがあること。
- 運転席と食品を扱う場所は清掃しやすい素材(例:アクリル板、ビニールカーテン等)を用いて区画すること。
- 床面、内壁は清掃しやすい構造であること(水拭きできる素材。絨毯タイプのフロアマット不可)
- 窓、販売口には網戸等を設置し、そ族昆虫の侵入を防止できる設備を設けること。
- 作業等を十分に行うための明るさを確保できる照明設備を設けること。

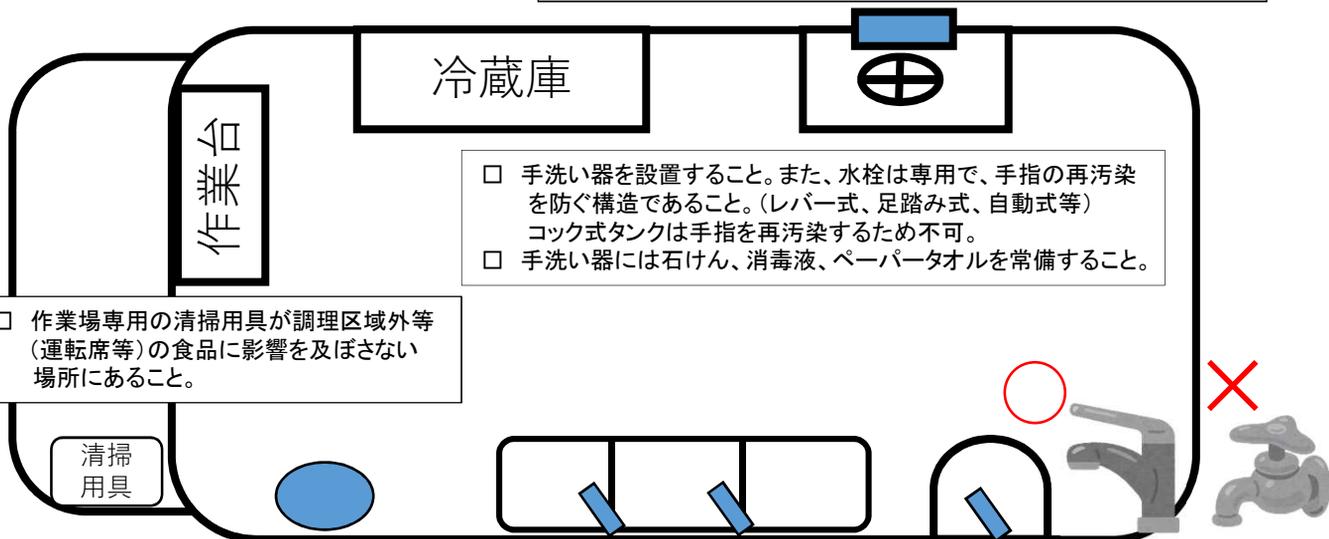


- 清掃作業の内容を掲示すること。
- 洗浄剤・殺菌剤は食品と区分して保管。

- 食品の保存温度を満たした保管ができる設備(冷蔵庫、クーラーボックス等)を設け、温度計を設置すること。
クーラーボックスに設置する温度計は隔測式が望ましい。
- 食品は適切な保管庫(出しっぱなし不可)に保管。

- 営業形態に応じた貯水設備および汚水の貯留設備を設置すること。
- 汚水貯留容器はふた付きであること。

- 加熱調理上部は、十分な能力のある換気扇を設けること。



- 手洗いを設置すること。また、水栓は専用で、手指の再汚染を防ぐ構造であること。(レバー式、足踏み式、自動式等) コック式タンクは手指を再汚染するため不可。
- 手洗い器には石けん、消毒液、ペーパータオルを常備すること。

- 作業場専用の清掃用具が調理区域外等(運転席等)の食品に影響を及ぼさない場所にあること。

- ゴミ箱は汚液・汚臭が漏れない構造であること。(蓋付き・耐水のゴミ箱等)

- 用途・衛生管理計画に合わせたシンクを設置すること。
例:原則すべての施設⇒器具洗浄槽を設置
原材料を使用する施設⇒原材料処理槽を設置
生肉を使用する場合⇒器具消毒槽を設置

その他

- 簡易な営業、比較的少量の水を要しない営業は使い捨て容器を使用すること。
- HACCPに沿った衛生管理をおこなうこと。
- 食品衛生責任者を定めること。