

食品営業許可を 受けるには？

自動車営業

自動車による営業とは？

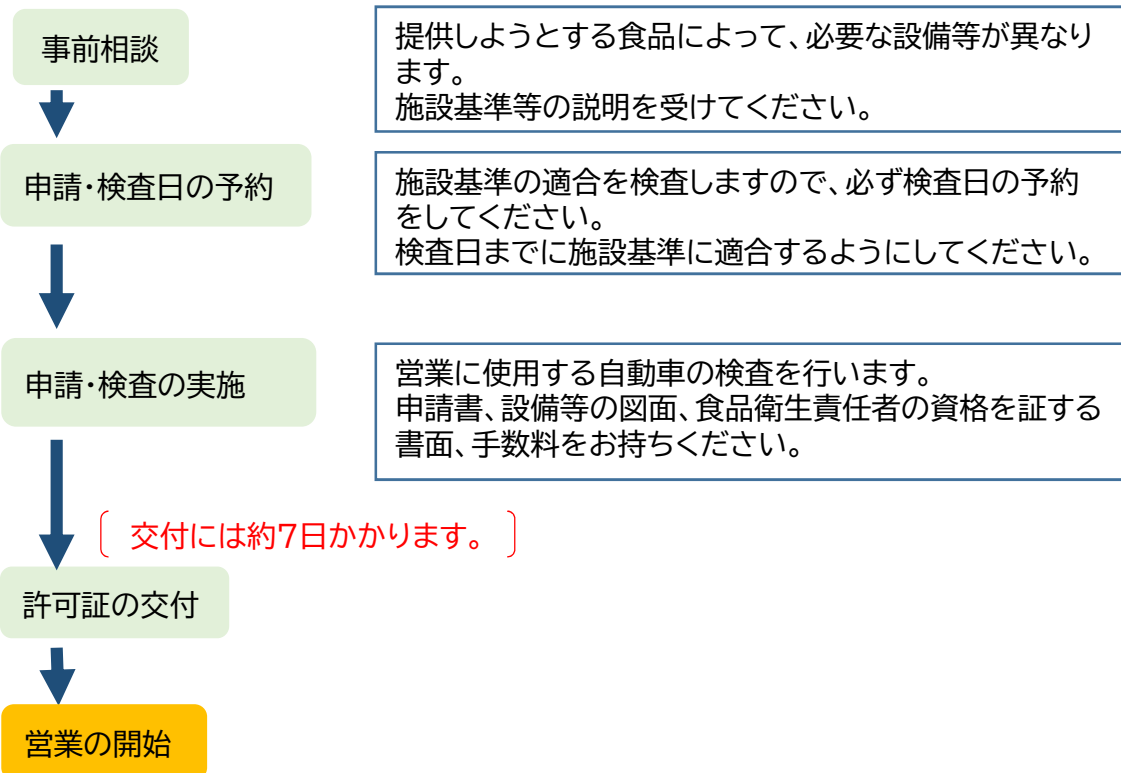
自動車において調理・販売をする場合、魚介類を販売業する場合は、食品衛生法に基づく営業許可が必要です。

自動車とは、道路運送車両法第2条第2項に規定する自動車で、**2輪自動車は除かれま**
す。

また、野生鳥獣(いわゆるジビエ)の生体またはとたいを処理する場合は、食肉処理業の営業許可が必要です。

これらの許可は、保健所長に営業許可の申請をし、施設基準に適合している場合に認められます。

許可手続きの流れ



許可申請に必要な書類等

- 営業許可申請書
- 営業施設の設備および構造がわかる図面
- 営業許可申請手数料

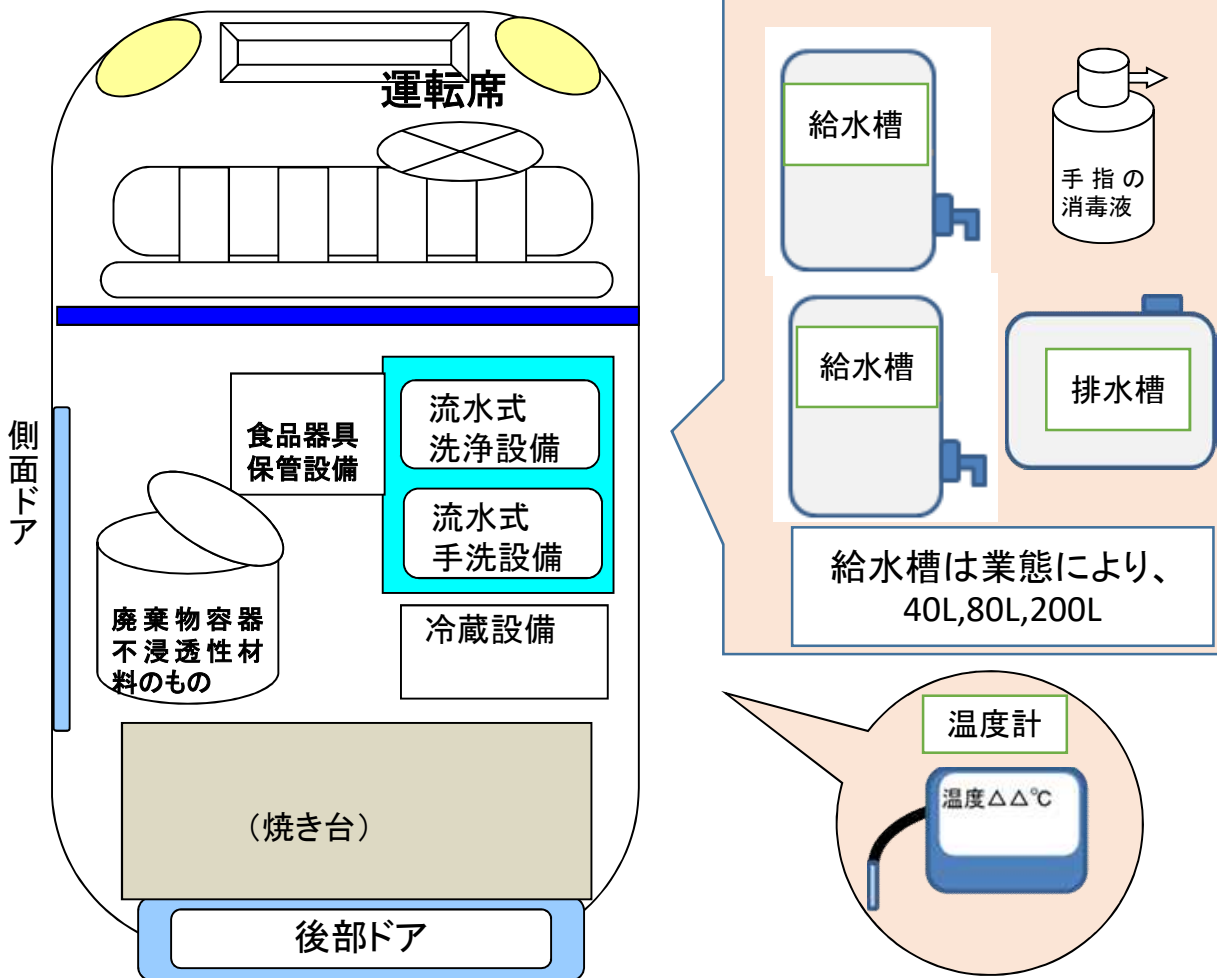
※滋賀県収入証紙による納付となります。

滋賀県収入証紙は、各合同庁舎、滋賀銀行・関西みらい銀行の各本支店、平和堂の一部の店舗で購入してください。

飲食店営業	16,800円
魚介類販売業	10,100円
食肉処理業	23,100円

- 食品衛生責任者の資格を証する書面(写し可)

設備、構造がわかる図面(例)



許可の種類と取扱種目

自動車による営業は、貯水設備(給水タンク)の容量によって、取り扱うことのできる食品が異なります。
営業の内容に応じた設備を設置する必要があります。

自動車営業による食品の取扱い

業種	給水タンク容量	食品の取扱い
飲食店営業	約40L	<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)を行うこと、または単一品目のみ取り扱うこと。 ○ 使い捨て食器を使用すること。 ○ 提供直前に加熱すること。 ○ 加熱直後の味付け、加工食品のトッピング等の行為(提供後すみやかに喫食され、衛生上支障がない場合に限る。)を認める。 <p>(例)たこやき、やきそば、から揚げ、ベビーカステラ、回転焼き、クレープ、コーヒー、紅茶等</p>
	約80L	<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を行うこと、または複数品目を取り扱うこと。 ○ 使い捨て食器を使用すること。
	約200L	<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を行うこと。 ○ 通常の食器を使用できる。
	各容量共通	<ul style="list-style-type: none"> ○ 市販の氷によるかき氷、市販のアイスクリームによるデシヤードアイスを認める。 ○ 加熱殺菌されたソフトクリームミックスを使用し、機械に充填し製造、容器に分注して販売する営業に限る。
魚介類販売業	約40L	<ul style="list-style-type: none"> ○ 処理を伴わない鮮魚介類の販売に限る。
	約80L	<ul style="list-style-type: none"> ○ 魚介類の処理を行える。 ○ 処理した魚介類を加熱用として販売すること。
	約200L	-
食肉処理業		約100L(シカまたはイノシシを処理する場合の成獣1頭当たり)

自動車営業の施設基準

自動車営業の施設基準は、滋賀県食品衛生基準条例で定められていますので、この基準に適合しなければなりません。
特に、次の点には注意が必要です。

- 営業施設の区画は、運転席、自家発電装置やバッテリー等が適切に仕切られ、人がみだりに行き来できないような構造であること。
- 貯水槽、給水栓、流し、排水槽等の給排水設備は、適切に手洗いや、器具の洗浄ができる構造であること。
- 布製、ビニール製などによる幌がけの施設は、その構造の良否にかかわらず認められないこと。
- 廃棄物容器には、廃棄物容器である旨を明記すること。
- 生食用鮮魚介類を調理加工する場合にあっては、専用の調理器具を備えること。

滋賀県食品衛生基準条例

共通基準(別表第1) ～ 抜粋 ～

- 営業施設は、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または設備、機械器具の配置および食品または添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- ◎ 営業施設の構造および設備
- じんあい、廃水および廃棄物による汚染を防止できる構造または設備ならびにねずみおよび昆虫の侵入を防止できる設備を設けること。
- 食品等を取り扱う作業をする場所の真上には、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、および結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気を適切に行うことができる構造または設備を有すること。
- 床面、内壁および天井は、次に掲げる基準に適合すること。
 - ・ 清掃、洗浄および消毒(以下「清掃等」という。)を容易に行うことができる材料で作られていること。
 - ・ 清掃等を容易に行うことができる構造であること。
(*例えば 天井は平滑でほこりのたまりにくい構造であることなど)
- 照明設備は、作業、検査および清掃等を十分にすることができるよう、必要な照度を確保できる機能を有すること。
- 営業施設の必要な場所に、水道法により供給される水または水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水を適切な温度で、かつ、十分な量を供給することができる給水設備を設けること。 (*いわゆる上水道。別表2の貯水設備が必要です。)
- 従業者の手指の洗浄および消毒を行う装置を備え、かつ、水栓が洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造の流水式の手洗設備を必要な数設けること。
(*肘でも操作できるレバー式、センサー式、足踏み式等の蛇口が必要です)



- 必要に応じて、食品また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設備または冷凍設備を設けること。
- 規格等に冷蔵または冷凍について定めがある食品を取り扱う営業施設にあっては、その定めに従い必要な設備を設けること。
- 原材料を種類および特性に応じた温度ならびに汚染の防止が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設けること。
- 営業施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することのできる設備を設けること。
- 廃棄物を入れる容器または廃棄物を保管する設備は、次に掲げる基準に適合すること。
 - ・ 不浸透性および十分な容量を有すること。
 - ・ 清掃を容易に行うことができ、かつ、汚液および汚臭が漏れない構造であること。
 - ・ 廃棄物を入れる容器にあっては、蓋を備えていること。
- 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができる使用目的に応じた大きさおよび数の洗浄設備を設けること。

◎機械器具等

- 食品または添加物に直接接触れる機械器具等は、次に掲げる基準に適合すること。
 - ・ 耐水性材料で作られていること。
 - ・ 洗浄を容易に行うことができる構造であること。
 - ・ 熱湯、蒸気または殺菌剤で消毒を行うことができること。
- 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計および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。（*冷蔵庫、冷凍庫には、温度計が必要です。）
- 作業場の清掃等をするための専用の用具を必要な数備えること。

営業別基準(別表第2)

○ 飲食店営業

自動車において調理をする場合は、次のアからウまでに掲げる飲食店営業の区分に応じて、1日の営業において当該アからウまでに掲げる量の水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を設けること。

- ア 簡易な営業 約40リットル
- イ 比較的大量の水を要しない営業 約80リットル
- ウ 比較的大量の水を要する営業 約200リットル

○ 魚介類販売業

自動車において販売する場合は、次のアからウまでに掲げる魚介類販売業の区分に応じて、1日の営業において当該アからウまでに掲げる量の水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を設けること。

- ア 簡易な営業(鮮魚介類の処理を伴わない販売のみを行う営業をいう。) 約40リットル
- イ 比較的大量の水を要しない営業 約80リットル
- ウ 比較的大量の水を要する営業 約200リットル