



# 食品移動営業車の新規営業許可を申請する方へ

(※令和3年6月1日 食品衛生法改正により、変更点があります)

長野県

- 食品移動営業車による営業を行おうとする時は、食品衛生法に基づいた営業許可が必要です。その取扱方法等については、食品移動営業車取扱要綱により運用しています。
- 食品移動営業車：道路運送車両法第2条第2項に規定する自動車(二輪自動車を除く)に施設を設け、営業予定地を移動して食品を調理、加工、製造及び販売する形態をいう。
- 下処理施設：営業設備及び食品等の保管、一次加工、給水、器具等の洗浄消毒を行うための施設をいう。営業車で取り扱う食品をあらかじめ調理加工する場合は、行われる作業に応じた法の許可又は届出を受けた下処理施設で行わなければならない。

## 営業許可対象業種および実施可能な営業内容：

| 許可対象業種 | 給水・排水タンク(ℓ) | 実施可能な営業内容   |
|--------|-------------|---|
| 飲食店営業  | 約 40        | ・簡易な調理のみ(温める、揚げる、盛り付ける等)を行うこと、かつ単一品目のみ取り扱うこと<br>・使い捨て食器を使用する<br>・生ものを除く |
|        | 約 80        | ・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、又は複数品目を取り扱うこと<br>・使い捨て食器を使用する<br>・生ものを除く  |
|        | 約 200       | ・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<br>・生ものを除く                              |
| 魚介類販売業 | 約 40        | 鮮魚介類(調理行為を行わないで販売するものに限る。)  |

\*「生もの」とは、刺身、寿司等生食用魚介類、生食用食肉及びこれらを食材とした非加熱調理食品をいう。

- ・ 営業区域は県内一円
- ・ 許可証は営業時、必ず携帯すること。(写しでも可)
- ・ 原則として、1車両につき1業種。飲食店営業の範囲で魚介類販売業も行えるものとする。
- ・ 調理、加工、盛り付け等は車の作業室内で行うこと。車外では出来ません。

## 移動営業車の施設基準

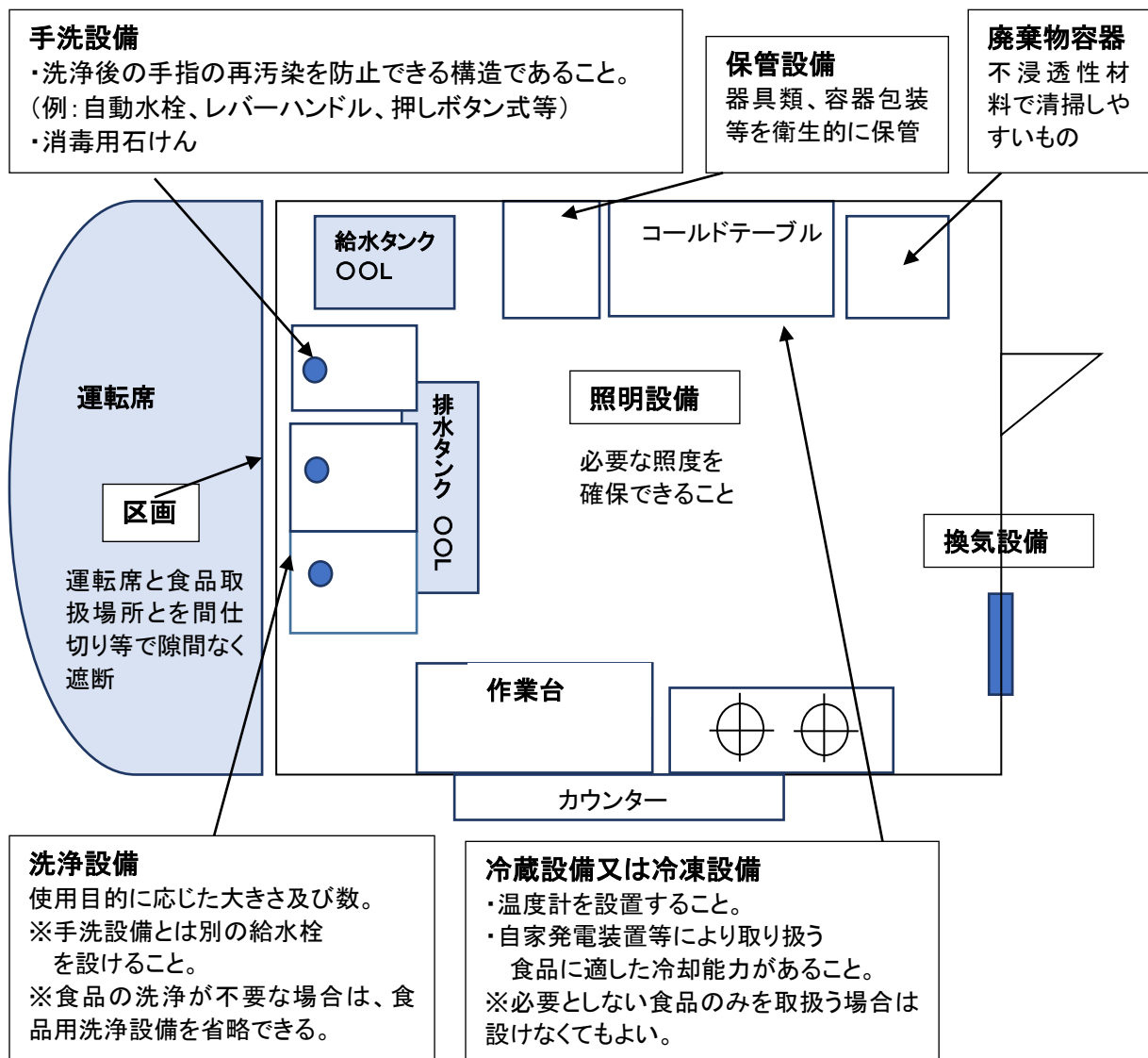
【作業室の構造及び設備（別表第1）（食品衛生法施行条例第4条関係）】

- 1 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又は設備を有し、及び機械器具を配置するための十分な広さを有し、かつ、食品又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。
- 2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設及び設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理するための設備を有していること。
- 3 施設の構造及び設備については、次に掲げる基準を満たすこと。
  - (1) じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
  - (2) 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止することができ、かつ、結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
  - (3) 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表及び別表第2において「清掃等」という。）を容易にすることのできる材料で作られ、清掃等を容易にすることのできる構造であること。
  - (4) 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
  - (5) 適切な温度で十分な量の水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給することのできる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造であること。
  - (6) 従事者の手指を洗浄し、及び消毒するための装置を備えた流水式手洗設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
  - (7) 食品又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又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う場合にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。
  - (8) 必要に応じてねずみ、昆虫等が侵入した際に駆除するための設備を有すること。
  - (9) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止が可能な状態で保管することのできる十分な規模の設備を有すること。また、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ための設備を有すること。
  - (10) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管するための設備については、不浸透性の材料で作られ、十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
  - (11) 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる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。
- 4 機械器具については、次に掲げる基準を満たすこと。
  - (1) 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることの

できる構造であること。

- (2) 作業に応じた機械器具等を備えること。
- (3) 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
- (4) 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に備えること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒をすることのできる構造であること。
- (5) 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
- (6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等をするための設備には、温度計を備え、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。

## 【施設の構造及び設備を示す図面の記載例】



### 【その他注意事項】

#### 構造

- ・床、内壁、天井は清掃、洗浄および消毒ができる材料で作られ、清掃等を容易にできる構造であること。
- ・取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- ・ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備(網戸等)を有する事(販売中を除く)。

#### 設備

- ・「営業許可対象業種及び実施可能な営業内容」のとおり必要な給水タンク、排水タンクを設けること。