

新たに食品に関する営業を 始められる皆さんへ

～移動営業(引車)許可申請の手引～

「移動営業(引車)の取扱要綱」 昭和57年2月19日 56衛環食第667号衛生局環境衛生部通知

引車により随時移動しながら、食品を調理し、客に提供する営業を行う場合は、移動営業(引車)として、食品衛生法で定めている飲食店営業の許可が必要です。

営業許可を取得するためには、施設の基準に合致した施設・設備をつくり、保健所に申請をし、営業許可を受ける必要があります。

移動営業(引車)とは

引車に必要な設備を搭載し、人力により随時移動しながら、食品を調理し、これを客に飲食させる営業

営業できる場所

営業許可の有効範囲は、都内一円に限られます。

許可業種

飲食店営業

許可有効期間

5年

営業に当たっては、安全な食品を提供するため必要な衛生管理を行わなければなりません。

また、施設が基準どおりに維持管理されているか常に点検し、食品の取扱い等にも十分留意して、より安全で衛生的な食品を提供することが必要です。

このパンフレットでは、営業許可申請の手続や必要な衛生管理事項について分かりやすく要点を解説しました。詳細については、最寄りの保健所にお尋ねください。

なお、引車による営業は、衛生上の取扱いが不十分になりやすいため、できるだけ固定店舗や自動車による営業に変更してください。

取扱品目（1品目に限る。）

- ・生もの(さしみ、すし等)、米飯類及び生クリームを取り扱うことはできません。
- ・その場での調理は、工程の簡易なもので、加熱処理が行われるものに限ります。
- ・上記2つの条件をともに満たした次の1品目に限る食品となります。

- | | | | |
|---------|--------|-------|-------|
| ・おでん※1 | ・焼きとり | ・焼き貝 | ・いか焼き |
| ・たこ焼き | ・お好み焼 | ・ラーメン | ・焼きそば |
| ・今川焼き※2 | ・焼き餅※3 | | |

※1 みそおでんを含む。

※2 たい焼き、大判焼き及び黄金焼きを含む。

※3 しょう油、のり及びきな粉等を付けたものを含む。

営業許可申請書への記載例

表面

第9号様式 (第18条関係) (表)

【許可・届出共通】 (表)

令和3年 10月 1日

東京都〇〇保健所長 殿

東京都〇〇保健所 様

営業許可申請書・営業届 (新規) 継続

食品衛生法 (第56条第1項、第57条第1項) の規定に基づき、次のとおり関係書類を提出します。

※以下の情報は「住民データ活用推進基本法」の目的に沿って、機器オープンデータとして公開します。

申請者又は届出者の氏名等のオープンデータと連携する場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄)

届出番号: 000-0000 電話番号: 00-0000-0000 FAX番号: 00-0000-0000

電子メールアドレス: Tokyo@Tokyo.Co.jp 法人番号: _____

申請者・届出者住所 (法人にあっては、所在地)

東京都〇〇市〇〇町一丁目1番1号

申請者・届出者氏名 (法人にあっては、その名称及び代表者の氏名)

東京 太郎

昭和〇年〇月〇日生

郵便番号: _____ 電話番号: 00-0000-0000 FAX番号: 00-0000-0000

電子メールアドレス: _____

施設の所在地: 都内一円 ①

施設名称、店号又は商号: やきとり 焼きたろう

営業の種類: 焼きたろう ②

食品衛生責任者の氏名: 東京 太郎

主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装: 調理食品 ③

自動販売機の設置: 移動営業 (引車) ④

HACCPの数値: _____

指定成分等含有食品を取り扱う施設:

輸出食品取扱施設:

営業の形態: _____

備考: _____

申請者氏名: _____

電話番号: _____

(日本産業規格A4用)

裏面

【許可のみ】 (裏)

法第55条第2項関係

(1) 食品衛生法又は同法に基づき地方に違反して罰に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなつた日から起算して2年を経過していないこと。

(2) 食品衛生法第59条から第64条までの規定により許可を取り消され、その取消の日から起算して2年を経過していないこと。

(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者がいるもの

食品衛生法施行令第13条に規定する食品又は添加物の別

全乳類 (脂量が、40グラム以下であるものに限定されるもの)

加工糖類 食肉ハム 食用油脂 (黄色又は褐色の濃液を抽出製法されるもの)

調味料類 食肉ソーセージ マーガリン 脂肪添加物 (法第13条第1項の規定により廃絶が定められたもの)

生肉類 結核菌耐食品 生肉ソーシング

施設の種類: _____

食品衛生管理者の氏名: _____ (食品衛生法第22条(2)項) 別添必要

受領した講習会: _____ 講習会名称: _____ 年 月 日

使用水の種類: _____

① 水道水 (硬水水道 専用水道 簡易専用水道)

② ①以外の飲用に適する水

自動販売機番号: _____ (自動販売機において調理をする営業の場合)

飲食店のうち調理食品自営業の施設: 生食用肉の加工又は調理を行う施設:

ふぐの処理を行う施設:

ふぐ処理者氏名: _____ (ふぐ処理する営業の場合)

指定店番号: _____

施設の構造及び設備を示す図面 (事業譲渡の場合は省略可)

⑤ (飲用に適する水使用の場合) 水質検査の結果:

許可の番号及び許可年月日: _____

営業の種類: 飲食店営業 ⑤

備考: _____

営業許可申請書への記載例

移動営業(引車)の営業許可申請書作成にあたって、注意事項は以下のとおりです。

- | | |
|---|--|
| ①施設の所在地 「都内一円」と記載してください。 | ④業態 「移動営業(引車)」と記載してください。 |
| ②主として取り扱う食品 「調理食品」と記載してください。 | ⑤営業の種類 「飲食店営業」と記載してください。 |
| ③自由記載 取扱品目を記載してください。(例: 焼きとりを扱う場合→「焼きとり」) | ※その他の記載方法については「食品関係営業許可申請の手引」を参考にしてください。 |

衛生管理について

営業者は国が示す衛生管理の基準に基づき、公衆衛生上必要な措置を定め、それを守る必要があります。

なお、衛生管理の基準に加え、以下の点を意識した衛生管理を行うよう努めましょう。

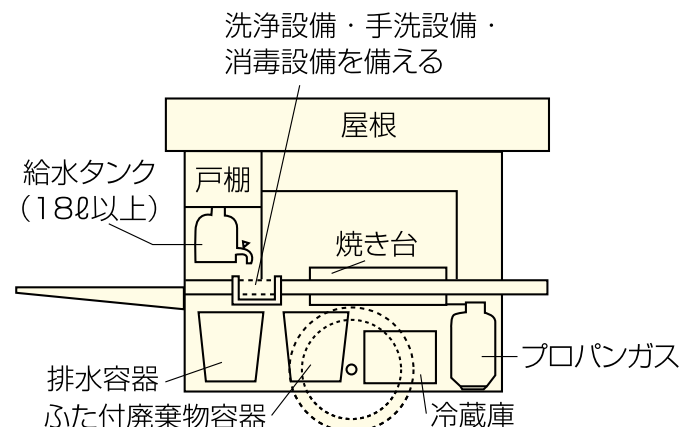
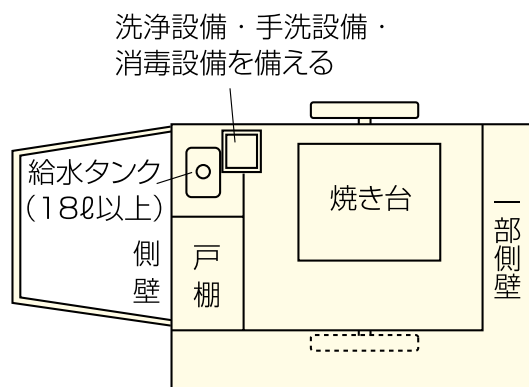
1. 施設の補修及び水の補充に努めること。
2. 食器具類は、常に清潔に保つこと。
3. 営業場所で使用する食器類は、一回限りの使用とし、食器の洗浄を行う場合は、仕込場所で衛生的に行い、営業場所で行わないこと。
4. 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で適切に行うこと。
5. 給水タンクは、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
また、給水タンクからは、常に飲用に適する水が供給されること。
6. 営業場所では、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡易な調理加工に限ることとし、仕込みは営業場所で行わず、仕込場所で行うこと。
7. 1 から 6 までの事項のほか、固定店舗と同様の規定 (食品衛生法施行規則別表第 17 及び別表第 18 に規定される基準) を適用する。

施設基準

許可にあたっては、都が定めた施設・設備の基準を守る必要があります。

施設	屋根、側壁及び人力により移動できる機能を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであって、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること。
天井	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し、及び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。
内壁及び天井	内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒(以下「清掃等」という。)を容易にすること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。
内壁	内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
照明設備	照明設備は、作業、検査及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備えること。
給水設備	蛇口のついた容量 18 リットル以上のふたの付いた容器(給水タンク)を備え、使用する水は、飲用に適する水であること。
洗浄設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。 なお、洗浄設備及び手洗い設備は兼ねることも可能とする。
消毒設備	手指を消毒するため、消毒用薬品を入れた容器を備えること。
排水設備	排水容器を備えること。
冷蔵設備	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、食品衛生法第 13 条第 1 項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。
駆除設備	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
保管設備	原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止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有すること。 また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
廃棄物	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び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。
機械器具	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、容器その他の設備は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
	作業に応じた機械器具等を備えること。
	食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、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。 固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
運搬容器	食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
計量器	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、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 図面例



営業許可申請の手続

① 事前相談

申請先は、原則、主たる営業場所を所轄する保健所となります。
ただし、やむを得ない場合は、申請者の住所を所轄する都内の保健所でも可能です。
施設の工事着工前を目安に、施設の図面等を持参の上、事前に申請する保健所にご相談ください。

※申請を受けてから許可書の交付までに一定の時間を要します。早めに相談しましょう。

② 書類審査

申請書類等は、施設完成予定日の 10 日くらい前に保健所へ提出してください。営業許可申請書記載例は 2 ページをご覧ください。

申請時に、施設検査の打合せを行います。担当者と連絡方法や検査日等の相談をしてください。

申請の際に必要な書類

- 1 営業許可申請書 …………… 1 通
(取扱食品を記載すること。※2ページ参照)
- 2 施設の構造及び設備を示す図面 …………… 2 通
- 3 食品衛生責任者の資格を証明するもの
(食品衛生責任者手帳等)
- 4 許可申請手数料
※手数料については申請する保健所に確認してください。

(法人の場合)

営業許可申請書に記載された法人番号により、その法人の存立を確認します。そのため、営業許可書に法人番号を記載しない場合は、登記事項証明書を添付してください。

③ 施設検査

検査の際は、営業者の立ち会いの下、保健所による検査を受けてください。

なお、施設基準に適合しない場合は許可されません。不適事項を改善後、改めて検査日を決めてから再検査を受けてください。

④ 許可書の交付

施設基準への適合を確認した後、許可書を作成しますが、手続きに数日かかりますので、開店日等についてはあらかじめ打ち合わせてください。

⑤ 営業開始

営業に当たっては、必要な衛生管理を実施し、食中毒防止に努めましょう。

なお、取扱い等の変更が生じた場合は変更届が必要なため、保健所に相談しましょう。

営業時の注意事項

- 営業中は、営業許可書を施設内の見やすい場所に掲示をするか、携帯してください。
(営業許可書は、コピーしたものではなく、原本を掲示又は携帯してください。)
- 近隣に迷惑な行為を行わないようにしましょう。また、客にもさせないようにしましょう。
- 営業場所、時間等について、関係法令に違反しないよう注意しましょう。