

新たに自動車による食品営業を始められる方へ － 申請手順と施設基準 －

事前準備

- 申請に必要な書類など（下記）をご用意ください。
- 事前相談される際には、管轄保健所をご確認の上、施設の平面図等（レイアウト）をご持参ください。
 - ・施設ごとに**食品衛生責任者**が必要です。
 - ・水道水以外の水を利用する場合、**水質検査**が必要です。

許可申請

- 申請の際は以下の書類を提出してください。
- 申請当日は、**営業車の施設検査を行いますので営業車でお越しください。**

申請の際に必要な書類

個人の場合

- 1 営業許可申請書
- 2 営業車の平面図
- 3 奈良県収入証紙（申請手数料）

法人の場合

- 1 営業許可申請書
- 2 営業車の平面図
- 3 奈良県収入証紙（申請手数料）
- 4 登記事項証明書（提示）

食品衛生責任者の要件を満たす書類（提示）

自動車検査証（提示）

水質検査成績表（水道水以外を使用する場合）

自動車営業設備の概要（飲食店営業の場合）

検 査

- 申請当日に保健所の監視員が営業車の検査を実施します。
 - ・設備や器具が基準を満たしていることが確認されると営業することができます。
- （施設基準に適合しない場合は許可になりません。）

許可証交付

- 営業車の検査完了後、保健所の監視員が「営業許可証」の交付日を指示しますので、後日保健所でお受け取りください。

営業開始

- 営業許可証は営業中、見やすい所に掲示してください。

食品衛生責任者の要件について

A 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者などの資格を有する者

B 知事が指定する**食品衛生責任者講習会**を受講した者

→**食品衛生責任者講習会**：奈良県食品衛生協会が各地区毎に実施。要予約。

C 他府県で食品衛生責任者講習会を受講した者

D 食品衛生管理者又は食品衛生監視員になることのできる資格を有する者

※食品衛生責任者は原則として他施設との兼任はできません。

水道水以外の水を使用する場合の水質検査について

◆**検査項目**：26項目（食品、添加物等の規格基準に規定する食品製造用水）

- ①一般細菌 ②大腸菌群 ③カドミウム ④水銀 ⑤鉛 ⑥ヒ素
- ⑦六価クロム ⑧シアン（シアンイオン及び塩化シオン）
- ⑨硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素 ⑩フッ素 ⑪有機リン ⑫亜鉛
- ⑬鉄 ⑭銅 ⑮マンガン ⑯塩素イオン
- ⑰カルシウム・マグネシウム等（硬度） ⑱蒸発残留物
- ⑲陰イオン界面活性剤 ⑳フェノール類
- ㉑有機物等（過マンガン酸カリウム消費量） ㉒PH値 ㉓味
- ㉔臭気 ㉕色度 ㉖濁度

※井戸水等水道水以外の水を使用する場合は、塩素等での継続的な殺菌処理が必要です。

◆**検査の頻度**：年1回以上

◆**水質検査成績書の保管期間**：1年間

ただし、その水を使用して製造した食品の賞味期限が1年を超える場合は、賞味期限の日まで保管してください。

【問い合わせ先】

仕込み場所の所在地、申請者住所地又は主たる営業場所を管轄する保健所で
手続き・相談を行ってください。

郡山保健所	大和郡山市満願寺町60-1(郡山総合庁舎内)	0743-51-0192
中和保健所	橿原市常盤町605-5(橿原総合庁舎内)	0744-48-3031/3032
吉野保健所	吉野郡下市町新住15-3	0747-52-0551
吉野保健所五条出張所	五條市岡口1-3-1	0747-22-3051

※奈良市内で営業する場合は、奈良市保健所（0742-93-8395）にお問い合わせ
ください。

自動車による食品営業の施設基準

(県条例別表第1、別表第2、細則別表第3より抜粋・要約)

施設の構造について

- ☐ 適切な広さを有し、食品等を取り扱うことを目的としない室または場所と**区画**されていること。
- ☐ **床面、内壁及び天井**は清掃等が容易な構造・材料で作られていること。

照明設備・換気設備について

- ☐ 必要な照度を確保できる**照明設備**を有すること。
- ☐ **換気**が適切にできる構造又は設備を有すること。

給水・排水設備について

- ☐ 次に掲げる区分に応じ、水質基準を満たした食品製造用水を一日の営業においてそれぞれに定める量の水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。(具体例については後述)
 - ア 簡易な営業 約 40L
 - イ 大量の水を要しない営業 約 80L
 - ウ 大量の水を要する営業 約 200L
- ☐ 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。
- ☐ **飲用に適する水を供給することができる**給水タンク及び廃水タンクを設けること。

手洗い設備について

- ☐ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた**流水式手洗い設備**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。

冷蔵・保管設備について

- ☐ 食品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。
- ☐ 冷蔵、冷凍等の設備には、**温度計**を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計器を備えること。
- ☐ 原材料を種類及び特性に応じた適正温度かつ汚染の防止可能な状態で**保管できる設備**を有すること。

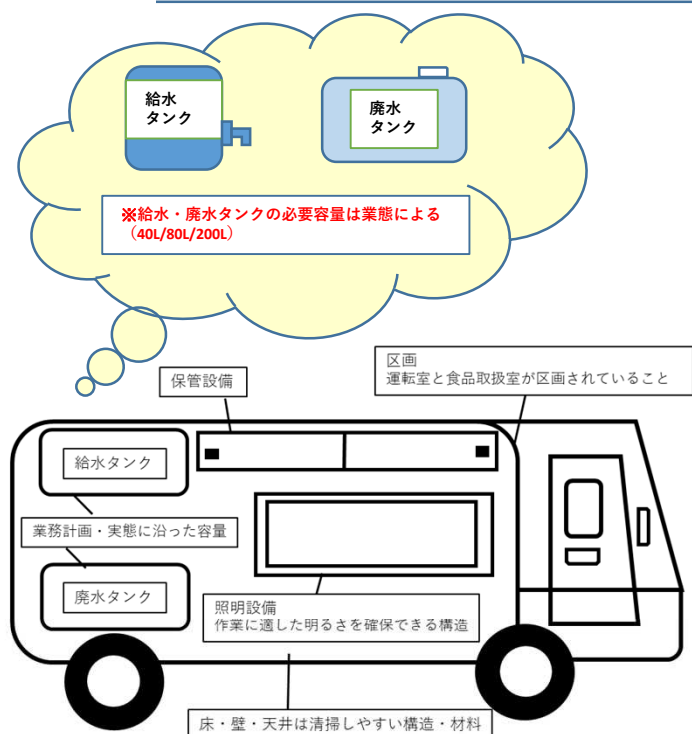
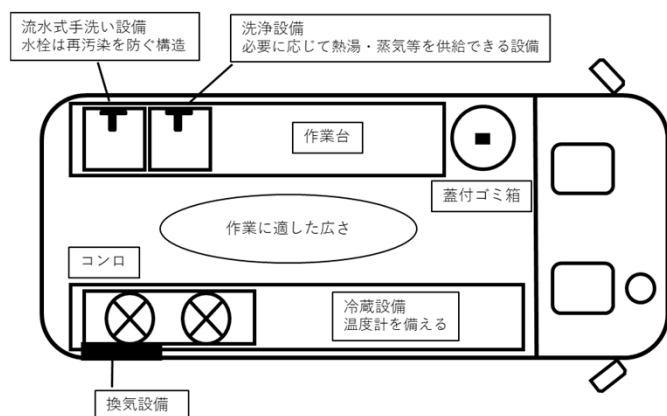
清掃等について

- ☐ 作業場を清掃するための専用の**清掃用具**を必要数備えること。
- ☐ ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備を有すること。
- ☐ ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
- ☐ 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。

◎自動車による営業許可について

- ◇許可業種：自動車飲食店営業、自動車魚介類販売業、※自動車食肉処理業
 - ※自動車食肉処理業に関しては、保健所へご相談下さい
- ◇営業場所：奈良県内一円（奈良市を除く）

◇営業車の平面図（サンプル図）



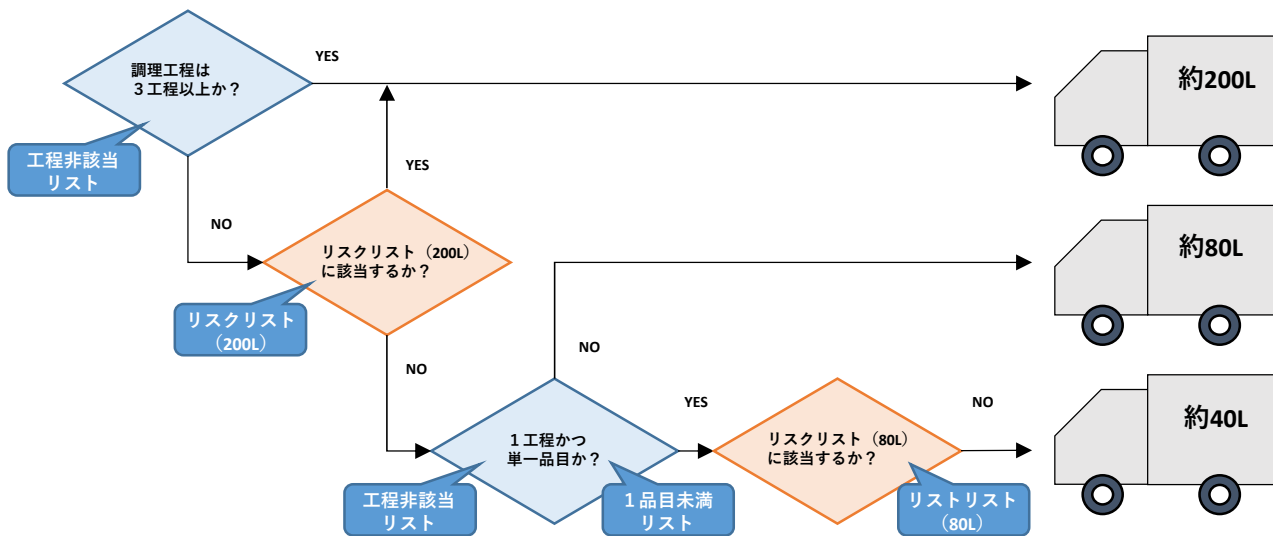
◎給水・廃水タンクの容量

業務計画・業務実態に沿った容量のタンクを設置いただく必要があります。下記のタンク容量は目安です。
詳しくは、保健所にご相談ください。

業種	食品等の取扱	給水・廃水 タンク容量
自動車 飲食店営業	【簡易な営業】 ●単一の工程からなる調理であって、かつ、単一品目のみ取り扱う。	約40リットル
	【大量の水を要しない営業】 ●2工程程度からなる簡易な調理を行う。 ●複数品目を取り扱う。	約80リットル
	【大量の水を要する営業】 ●3工程以上からなる調理を行う。 ●通常の食器を使用することができる。	約200リットル
自動車 魚介類販売業	●処理を伴わない非包装魚介類の販売を行う。	約40リットル
	●鮮魚介類の簡易な処理（頭部除去、3枚おろし等）及び生食用鮮魚介類の調製を伴う販売を行う。（大量の水を要しない場合） ●附带的に魚介類を茹でる、焼く、米飯を組み合わせるなどの調理を行う場合 ・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、又は複数品目を取り扱う。 ・使い捨て食器を使用する。	約80リットル
	●鮮魚介類の簡易な処理（頭部除去、3枚おろし等）及び生食用鮮魚介類の調製を伴う販売を行う。（大量の水を要する場合） ●附带的に魚介類を茹でる、焼く、米飯を組み合わせるなどの調理を行う場合 ・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。 ・通常の食器を使用する。	約200リットル

飲食店営業における給水・廃水タンク容量の判定方法

営業の種類に応じた営業内容及び給水・廃水タンクの容量については、次図のとおりです。



調理の工程の数え方

調理の工程とは、車内で行われる調理の一連の手順のうち、食品衛生上の危害の発生を防止するに当たり主要なものをいいます。また、調理の工程非該当リスト及びリスクリストは以下のとおりです。

調理の工程の非該当リスト

- 提供用の容器等に最終提供品を盛り付ける。
(組み合わせる食品に、生食用鮮魚介類、非加熱のまま提供する野菜、果物及び食鳥卵を含む場合を除く。)
- 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける。
(洗浄を要する調理器具を使用する場合を除く。)
- 調味料(塩、砂糖、ソース等)又は粉類をかける。
- 市販品の調味料及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う。
- 加熱調理する生地又は衣の調製を行う。(卵を割り入れる、調味料を加えることを含む。)
- お湯を注ぐ。(コーヒーの抽出を含む。)
- 食品を加温する。
- 加熱調理前提の具材を入れる。
- 開封する。
- 器具に食品を投入する。
- 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する。
- 加熱した食品の粗熱を取る。

リスクリスト(200L)

- 通常の食器(ワンウェイ以外の食器)を使用する。
- 食品を洗浄(洗米を含む。)する。
(※)
- 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う。
- 加熱前の食肉をカット、加工成形する。
- 食品の水さらし、水冷する。
- 洗浄が必要な部品を複数有する器具(飲食器及び割ぼう具を除く。)を洗浄する。
(※)

(※) 一時的又は緊急的な洗浄については、全ての営業の種類において実施することができる。

リスクリスト(80L)

- 生食用鮮魚介類を非加熱のまま提供する。
- 野菜・果物(カット済みの市販品等を除く。)を非加熱のまま提供する。
- 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する。

品目の数え方

1日の営業において、車内で行う調理の工程および調理器具が概ね共通している最終提供品群を1品目とします。例えば、調理の工程が共通している場合は、同じフライヤーで揚げる「から揚げ」と「ポテトフライ」や、同じ鉄板で焼く「フランクフルト」と「イカの姿焼き」等は、それぞれまとめて1品目として数えます。給水・廃水タンク容量が約40Lの施設において取り扱うことのできる品目は、1品目のみですが、以下の「1品目未満リスト」に掲げるものについては、同リストに掲げるもの以外の品目と合わせて提供する場合は2つまで（※例1を参照）、同リストに掲げるもののみを提供する場合は4つまで（※例2を参照）提供可能です。

< 1品目未満リスト（1品目未満として取り扱う品目） >

a.市販飲料品（粉末清涼飲料水・乳類を含む）や酒類を小分け・調製・混合した飲料品

「市販飲料品等を提供容器に直接注ぐまたは注いだ後に提供容器内で混合・希釈するもの」や「市販飲料等を清涼飲料水全自動調理器またはビールサーバーによって提供容器に注ぐもの」に限る。なお、氷を添加する場合は、氷雪製造業で製造された氷に限る。また、混合に使用する器具は、使い捨てのものに限る。

b. かき氷

氷雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつまたは市販の練乳をかけて提供するものに限る。

c. 小分けしたアイスクリーム類や氷菓

市販品のアイスクリーム類や氷菓を単に小分けして提供するものに関し、小分けした後にチョコソースをかける、ウエハースを添える等の工程があるものを除く。

d. 専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの（ディスペンサーアイスクリーム）

e. 加熱殺菌機能付きフリーザー及び殺菌済み原料を使用して調理するソフトクリーム

f. 盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品

常温で保存する食品であって、食品表示において賞味期限が明記されているものに限る。

【例1】ポテトフライ（調理工程が1工程）と合わせて1品目未満リストのメニュー（a～f）を取り扱う場合

→ a～fのうち2つまでは、ポテトフライとあわせて1品目としてカウントする

・ポテトフライ	⇒	1品目	⇒ 給水・廃水タンク容量は「約40L」
・ポテトフライ+a	⇒	1品目	⇒ //
・ポテトフライ+a+b	⇒	1品目	⇒ //
・ポテトフライ+a+b+c	⇒	2品目	⇒ 給水・廃水タンク容量は「約80L」

【例2】1品目未満リストのメニュー（a～f）のみを取り扱う場合

→ a～fのうち4つまでは、まとめて1品目としてカウントする

・a	⇒	1品目	⇒ 給水・廃水タンク容量は「約40L」
・a+b	⇒	1品目	⇒ //
・a+b+c	⇒	1品目	⇒ //
・a+b+c+d	⇒	1品目	⇒ //
・a+b+c+d+e	⇒	2品目	⇒ 給水・廃水タンク容量は「約80L」

リスクリスト（200L）について

車内で行う調理の工程や提供する食品の中に、以下に該当する工程や食品が含まれる場合は、比較的大量の水を要することから、調理工程の数にかかわらず、給水・廃水タンクの容量は、それぞれ「約200L」が必要です。

a. 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する

車内で食器の洗浄を行うか否かに関わらず、食品の提供に通常の食器を使用する場合をいう。

b. 食品を洗浄する

水の使用量に関わらず、車内で調理の工程として行うものをいい、炊飯のために行う洗米を含む。なお、一時的または緊急的な洗浄※を除く。

c. 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う

甲殻類（えび等）、貝類（かき等）の殻むきを含む。

d. 加熱前の食肉をカット、加工成形する

焼き鳥の串打ち、ハンバーグの成形工程を含む。

e. 食品の水さらし、水冷する

茹でた麺を流水で締める工程や冷凍の食品を水で解凍する工程等、水を使った冷却や解凍であって、水が直接食品に触れる場合をいう。

f. 洗浄が必要な部品を複数有する器具（飲食器及び割ぼう具を除く。）を洗浄する

複数のビーターを有するミキサー等、分解洗浄が必要な器具を車内で洗浄する場合をいう。なお、一時的または緊急的な洗浄※を除く。

※「一時的または緊急的な洗浄」

通常は洗浄が想定されていないが、やむを得ない事情（例えば、調理中に誤って器具を床に落とした等）により突発的に発生する洗浄のことをいう。

リスクリスト（80L）について

車内で行う調理の工程や提供する食品の中に、以下に該当する工程や食品が含まれる場合は、比較的大量の水を要しないものの、一定の水量を要し、簡易な営業であるとはいえないことから、調理工程の数にかかわらず、給水・廃水タンクの容量は、それぞれ「約80L」が必要です。

a. 生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。）を非加熱のまま提供する

短冊の刺身をカットして提供する、カット済みの刺身を皿に盛り付けて提供するまたはご飯の上に盛り付けて海鮮丼を提供する場合等をいう。なお、ここでいう「生食用鮮魚介類」には、生食用かきおよび生食用鯨肉を含む。

b. 野菜・果物（カット済みの市販品等を除く。）を非加熱のまま提供する

野菜・果物を皮むき、カット、串刺し等して、非加熱のまま提供する場合をいう。なお、適切な許可・届出が行われた施設において、皮むき、カット、串刺し等の処理が行われたものを、そのまま盛り付けるまたは他の食品と組み合わせて提供する場合を除く。

c. 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する

生卵を割卵せず提供する場合や、温泉卵や半熟卵を提供する場合を除く。