

自動車営業を始める方へ



自動車を用いて食品関係の営業を行う場合、法律で定められた業種については、許可が必要です。

車を改造する前に、営業基地(準備などの管理的業務を行う場所)を管轄する保健所までご相談ください。

業種

飲食店営業、食肉処理業

営業許可の有効範囲

営業場所：北海道全域(札幌市、小樽市、函館市及び旭川市を含む)

許可の有効期間：自動車ごと、業種ごとに一律5年

許可までの流れ

※ 相談や申請の際、調理方法等について細かく伺い
できるだけ申請者ご本人や営業内容を把握している方が
行うようにしてください。

1 事前相談 (※)

- ・ 営業内容により、必要な許可の種類が異なります。また、営業内容には一定の制限があり、必要な設備等(施設基準)があります。
- ・ 車を改造する前に、車内平面図等をお持ちの上相談してください。

2 申請(※)

- ・ 申請に必要な書類等に必要事項を記入し、営業の2~3週間前までに申請手続きを行ってください。
- ・ 申請に必要なもの一覧は2ページに記載していますので、ご確認ください。

3 車の調査 (※)

- ・ 実際に使用する車をお持ちいただき、施設基準等に適合しているか調査します。なお、施設基準等に適合しない場合、許可されません。
- ・ 被けん引車(トレーラー)を使用する場合は車検証に記載のけん引車とセットでお持ちください。

4 許可証の 交付

- ・ 設備基準に適合していることを確認後、営業許可証(登録票)を交付します。交付までは数日かかります。

5 営業開始

- ・ 営業許可証は利用者から見やすい場所に掲示してください。
- ・ 自動車の側面等の見やすい場所に、許可済車である旨を表示してください。

営業の制限

● 共通事項

食品の調整、予備加工及び包装は、自動車営業とは別に許可を受けている施設で行ってください

● 飲食店営業

- ① 取扱品目は、1～2品目としてください(③ウの場合を除く)
- ② 自動車で行う調理は、原則として加熱・成型程度としてください
- ③ 給水・廃水タンクの容量により提供できる品目が異なります。
 - ア 40Lの場合、1工程程度の簡易な調理
(例) 半製品を焼く、揚げる、ソフトクリーム、かき氷、スープ等
 - イ 80Lの場合、2工程程度の簡易な調理
(例) 生地を調整して焼く、ハンバーガー、カレーライス、カクテル等
 - ウ 200Lの場合、大量に水を使用する調理
(例) ざるそば、スムージー、魚の切り身、原材料の細切(下処理)等

● 食肉処理業

給水・廃水タンクの容量が40Lもしくは80Lの場合、処理は、内臓摘出並びに頭部及び四肢端の切断のみになります

申請に必要なもの

- 申請書
- 車内平面図・側面図
- 食品衛生責任者の資格を証明する書類
- 食品衛生責任者設置誓約書 (資格がない場合)
- 水質検査成績書 (水道水以外を使用する場合)
- 自動車検査済証 (車検証)
- 登記事項証明書 (法人の場合)



申請手数料、印鑑

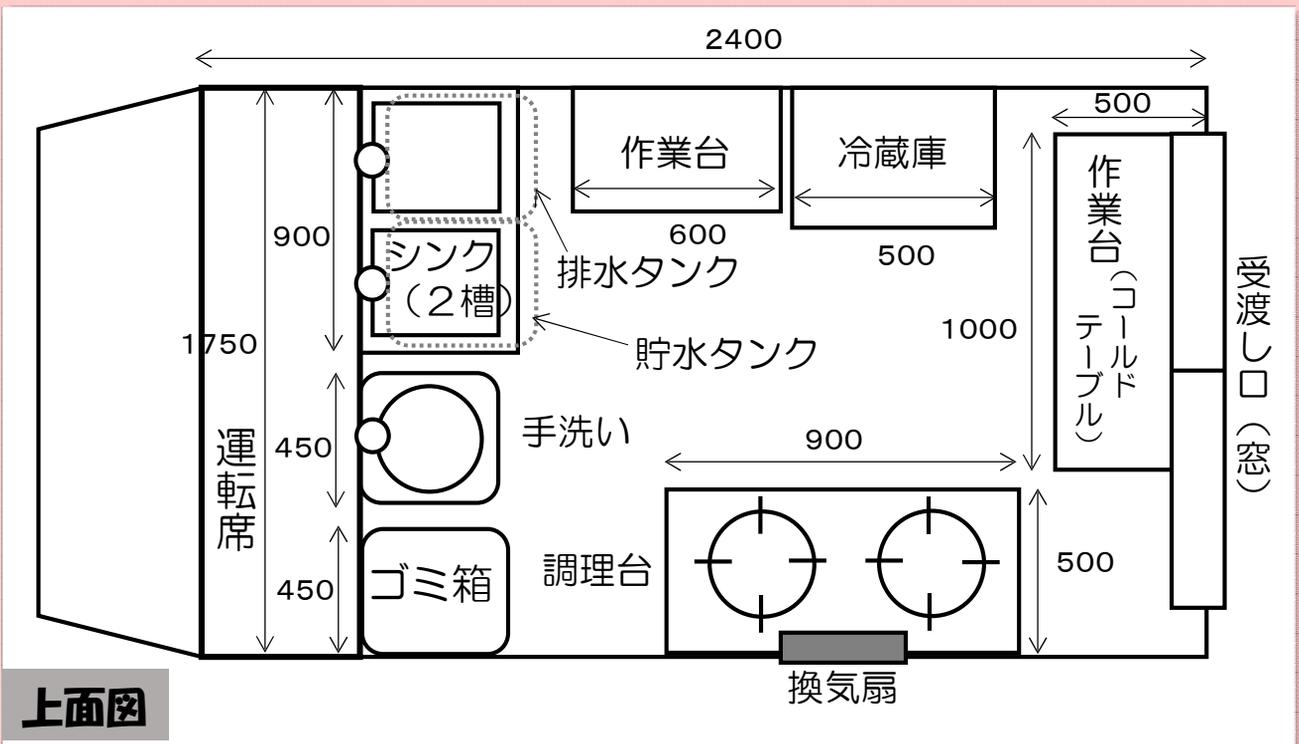
※申請手数料は業種ごとに異なります。HPでもご確認いただけます。

※証紙割印用、シャチハタ可。

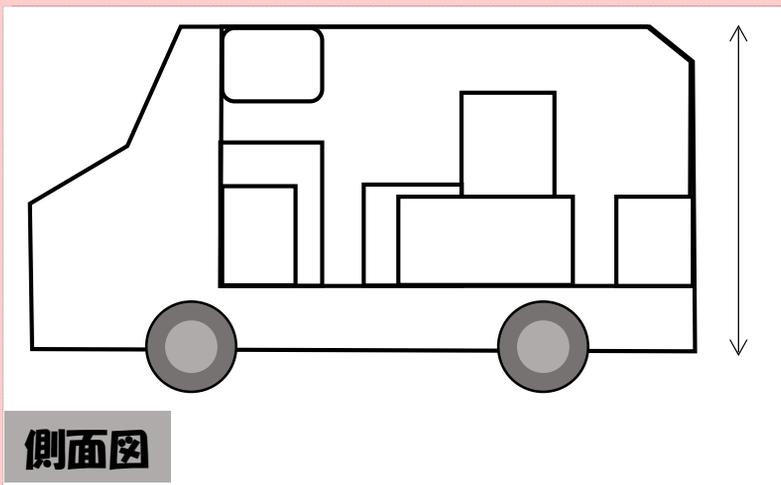
※ ご用意出来る方は、車体・車内の四方からの写真を添付お願いします。

図面例

※図面の他に、車体内外の写真を添付してください。



上面図



側面図

- 手書きの場合は、黒のボールペンなどの消えないペンで、定規を使用して書いてください。
- 営業室、器具設備の寸法（幅、奥行き、高さ）を記入してください。

自動車体への表示

自動車の側面などの見やすい場所に、次の表示を掲げてください

① 飲食店営業、食肉処理業

食 品 衛 生 法 に よ る
許 可 濟 車
北 海 道 網 走 保 健 所

② 営業届出施設

食 品 衛 生 法 に よ る
届 出 濟 車
北 海 道 網 走 保 健 所

※注

- 色は地色の反対色としてください
- 大きさはたて30cm以上、よこ40cm以上として
ください

<お問い合わせ先>

オホーツク総合振興局保健環境部保健行政室(網走保健所)
生活衛生課食品保健係
TEL 0152-41-0700