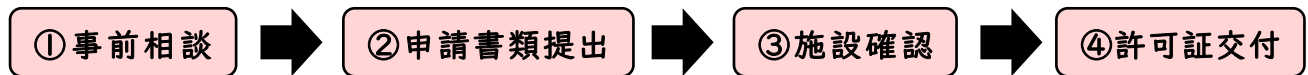


# 食品関係営業許可申請の手引き ～ 自動車営業（飲食店営業・菓子製造業）～

営業許可を受けるには、営業施設（自動車）が条例に定める施設基準に適合していることが必要です。

この手引きで、営業許可申請の手続の要点等を確認の上、申請先の保健所に御相談ください。

## I 申請手続の流れ



### ① 事前相談

- ・施設（自動車）が基準に適合していることを確認するため、施設の整備に着手する前に 図面を持参の上、申請先の保健所に御相談ください。
- ・必要な設備器具等は、事業内容（取扱食品、調理方法、取扱量等）により異なります。具体的な事業内容を明確にした上で、説明のできる方が御相談ください。

申請先（お問い合わせ先）
○自宅住所（法人の場合は事務所所在地）又は自動車の保管場所が県内の方 住所地又は自動車の保管場所の管轄保健所
○自宅住所（法人の場合は事務所所在地）又は自動車の保管場所が県外・下関市の方 主たる営業地域を管轄する保健所

### ② 申請書類提出

- ・申請書類を揃えて、手数料と併せて提出してください。
- ・営業開始予定日の10日前までには申請してください。
- ・申請は電子申請（厚生労働省食品衛生申請等システム）の利用が可能です。

厚生労働省  
食品衛生申請等システム  
<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



申請に必要な書類
<input type="checkbox"/> 営業許可申請書 …P.3
<input type="checkbox"/> 施設の構造及び設備の配置を示す図面 …P.6
<input type="checkbox"/> 水質検査成績書の写し（6ヶ月以内のもの） 注： <u>水道水、専用水道、簡易専用水道以外の水（水源が水道水で貯水槽を経由する場合を含む）</u> を使用する場合は水質検査が必要。検査項目は保健所に御確認ください。
<input type="checkbox"/> 製造の方法に関する書面 …P.7
<input type="checkbox"/> 誓約書（食品衛生責任者の有資格者がいない場合のみ）
<input type="checkbox"/> 営業許可申請手数料 飲食店営業（自動車）：16,330 円 菓子製造業（自動車）：14,030 円



< 申請書ダウンロード >

《食品衛生責任者の資格》

- ・調理師、製菓衛生師、栄養士、管理栄養士、船舶料理士、食鳥処理衛生管理者、と畜場法に規定する衛生管理責任者／作業衛生責任者の資格を有する者
- ・食品衛生監視員又は食品衛生管理者となることができる資格を有する者
- ・食品衛生責任者養成講習会の修了者

③ 施設（自動車）確認

- ・保健所職員が、施設が基準に適合しているか確認します。
- ・施設基準に適合しない場合は許可されません。不適事項を改善し、改めて施設確認を受けてください。

④ 許可証交付

- ・施設基準適合を確認後、後日、許可証を交付します（交付には数日かかります）。

《各保健所連絡先》

名称	所在地	電話番号	管轄区域
岩国環境保健所	岩国市三笠町 1-1-1	0827-29-1527	岩国市、和木町
柳井環境保健所	柳井市南町 3 丁目 9-3	0820-22-3631	柳井市、周防大島町、上関町、田布施町、平生町
周南環境保健所	周南市毛利町 2-38	0834-33-6426	下松市、光市、周南市
山口環境保健所	山口市吉敷下東 3-1-1	083-934-2535	山口市
防府保健所	防府市寿町 7 番 1 号	0835-22-3740	防府市
宇部環境保健所	宇部市琴芝町 1-1-50	0836-39-9862	宇部市、美祢市、山陽小野田市
長門環境保健所	長門市東深川 1344-1	0837-27-0794	長門市
萩環境保健所	萩市江向 531-1	0838-25-2665	萩市、阿武町

## 2 営業許可申請書記載例（書面申請の場合）

（表面）

第2号様式（第11条・第11条の2関係）

（自動車）

山口県収入証紙貼付け欄  
（消印しないこと。）

山口県知事  
保健所長 様

〇〇年 〇〇月 〇〇日

営業許可・継続営業許可申請書  
営業 業 届

食品衛生法（第55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「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。

申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、該当する項目にチェックしてください。

☐ 申請者・届出者氏名、☐ 申請者・届出者住所、☐ 営業施設名称、屋号又は商号、☐ 営業施設所在地、☐ 営業施設連絡先

処理番号：

オープンデータ（厚生労働省HP）の公開に不都合がある項目に✓

郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇 電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇 FAX番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇  
電子メールアドレス： 〇〇〇△△△@〇〇.co.jp 法人番号： 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

法人番号(13桁)：営業者が法人の場合のみ記入

住所・人 都道府県 市区町村 町区番地マンション名 生年月日（個人）  
所 在 地 山口県 〇〇市 〇〇町一丁目2-3 ●●マンション 西暦 1999 年  
フリガナ カブシキガイシャヤマグチ 代表者肩書 シ ヤマグチ メイ タロウ 1 月 23 日

生年月日：営業者が個人の場合のみ記入

申請者名 株式会社山口 代表取締役社長 法人代表者 氏 山口 名 太郎

代表者肩書、法人代表者：営業者が法人の場合のみ記入

郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇 電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇 FAX番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇  
電子メールアドレス： 〇〇〇〇〇〇〇〇@〇〇.co.jp

《注意》  
郵便番号、施設の所在地：申請先の保健所の郵便番号・所在地を記入

施設 都道府県 市区町村 町区番地マンション名 自動車登録番号  
所 在 地 山口県 〇〇市 〇〇町一丁目1-1 山口123 あ  
フリガナ キッチンカーヤマグチ 4567

施設 名称、屋号又は商号  
キッチンカー山口

フリガナ ヤマグチ ハナコ  
食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。  
資格の種類又は受講した講習会  
山口 花子  
調理師 ☐ 製菓衛生師 ☐ 栄養士 ☐ 管理栄養士 ☐ 食管  
☐ 食監 ☐ 船舶 ☐ と畜衛生 ☐ と畜作業 ☐ 食鳥  
☒ 都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む）  
講習会名称： 山口県食品衛生責任者講習会  
第1234号  
受講年月日： 令和〇 年 〇〇月 〇〇日

食品衛生責任者の資格：P2参照

自動販売機の型番 業態  
自動車等移動営業  
HACCPの取組 ※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。  
ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。  
☐ HACCPに基づく衛生管理 ☒ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

業種に応じた情報  
指定成分等含有食品を取り扱う施設 ☐

輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。 ☐

営業の形態	備考	コード値	主として取り扱う食品等	大分類
1				
2				
3				

担当者 フリガナ シ ヤマグチ メイ タロウ 電話番号  
担当者 氏 山口 名 太郎 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

## (裏面)

## 【第2面：許可のみ（使用水の種類及び添付書類欄を除く）】

申請者情報	法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>			
	(1)	食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>			
	(2)	食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>			
	(3)	法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	<input type="checkbox"/>			
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別 <input type="checkbox"/> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ③調整粉乳 <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム、魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑥放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑦食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ⑧マーガリン、ショートニング <input type="checkbox"/> ⑨添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの）					
	フリガナ		資格の種類			
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者設置（変更）届」も別途必要		受講した講習会 講習会名称： 受講年月日： 年 月 日			
	使用水の種類					
業種に応じた情報	① 水道水 （ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道）					
	② <input checked="" type="checkbox"/> ①以外の水					
	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 <input type="checkbox"/>		生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/>			
	ふぐの処理を行う施設 <input type="checkbox"/>					
添付書類	フリガナ					
	ふぐ処理師氏名 ※ふぐを処理する営業の場合		ふぐ処理師名簿登録番号			
	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備の配置を示す図面		P 6 参照			
	<input checked="" type="checkbox"/> （水道水以外の水を使用する場合）水質検査成績書の写し		水道水以外の水、貯水槽 経由の水の場合、水質検査成績書の写しを添付			
営業許可業種	<input type="checkbox"/> 施設の付近の見取図		P 7 参照			
	<input type="checkbox"/> 製造の方法に関する書面					
	許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考	コード値	主として取り扱う食品等	大分類
	1 年 月 日	飲食店営業	自動車	01	調理食品	753
	2 年 月 日					
3 年 月 日						
4 年 月 日						
備考	営業地域：山口県下一円（下関市を除く。）又は山口県〇〇市（町） 営業車の保管場所：山口県〇〇市〇〇町2-3 魚介類販売業における調理加工（分割、断頭開腹の操作を除く。）の有無：有／無					

○営業許可申請書等の様式は、山口県ホームページでダウンロードできます。

【食の安心総合情報ホームページー食品関係の営業許可申請・届出】

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/site/syoku-anshin/292831.html>

### 3 営業施設の基準の要点

#### (1) 共通基準

項 目	基 準
施 設 全 般	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、必要な構造又は設備及び機械器具を有し、並びに食品又は添加物の取扱量に応じた十分な広さを有すること。
	公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じて間仕切り等により区画され、工程を踏まえて設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設けられていること。
	同一の建物内の住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所と区画されていること。
汚 染 等 防 止	塵埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止することができる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる設備を有すること。
換 気 設 備	結露によるかびの発生を防止し、結露による水滴で食品等を汚染しないよう適切に換気できる構造又は設備（窓、換気扇等）を有すること。
床 面 内 壁 天 井	清掃等を容易にすることができる材質、構造であること。
照 明 設 備	作業、清掃等を十分行えるよう必要な照度を確保できる機能を有すること（150 ルクス程度以上）。
給 水 設 備	給水設備は、水道水又は水質検査で飲用適となった水を適切な温度で十分な量を供給できるものであること。
手洗い 設備	手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備（標準サイズ：40cm×32cm 以上）を必要な数有すること。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（自動洗浄や肘で操作できるレバー式等）。
冷蔵 冷凍設備	必要に応じ、食品等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、汚染防止可能な状態で保管できる十分な規模の設備を有すること。洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
廃棄物 容 器	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を有し、清掃しやすく、かつ、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
洗 浄 設 備	必要に応じ、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及び数の洗浄設備を有すること。
機 械 器 具	機械器具等は、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。
	食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒をすることができるものであること。
	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備は、温度計を備え、必要に応じ、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
	作業場の清掃等をするための専用の用具は、必要な数を備え、その保管場所及び作業内容を掲示するための設備を有すること。

※その場で客に飲食させるか、短期間のうちに消費されることを前提とした製造に係る基準

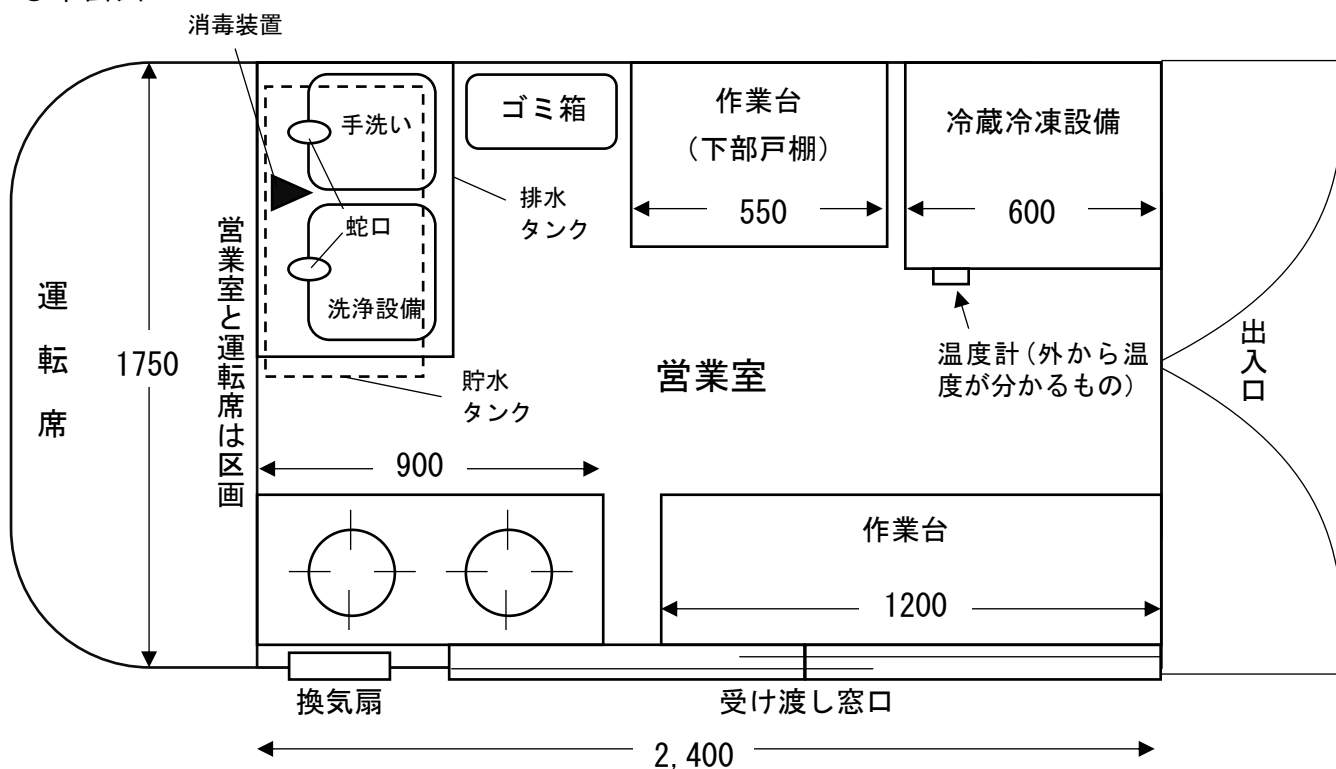
#### (2) 自動車の個別基準

給水・排水の貯水設備の水量により実施できる営業内容が異なります。

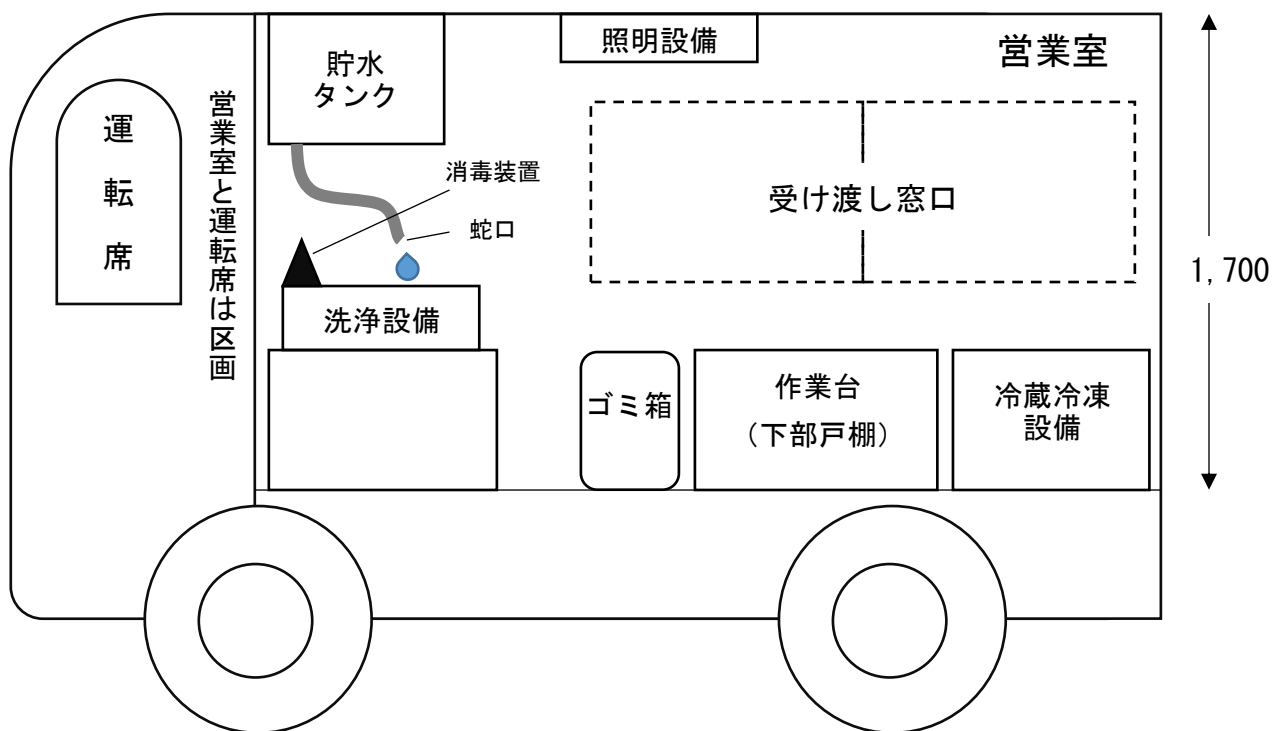
基 準
○簡易な営業（簡易な調理のみ行う（温める、揚げる、盛り付ける等）、単一品目のみを取り扱う、使い捨て食器を使用 等） 約 40 リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
○比較的大量の水を要しない営業（大量の水を要しない 2 工程程度までの簡易な調理を行う、複数品目を取り扱う、使い捨て食器を使用 等） 約 80 リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
○比較的大量の水を要する営業（大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行う、通常の食器を使用 等） 約 200 リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。

## 4 施設の構造及び設備を示す図面

○平面図



○側面図



## 5 製造の方法に関する書面の作成例

製品の製造方法		
施 設	屋 号： <b>キッチンカー山口</b> 業 種： <b>菓子製造業（自動車）</b> 所在地：	
製品の概要	名 称	<b>回転焼</b>
	1 日の製造予定量	<b>約50個/日</b>
	包装形態	
	賞味（消費）期限 （保存可能期間）	
	保存方法	
	喫食方法	<b>そのまま喫食</b>
原材料及び 添加物の 配合割合	<b>ホットケーキミックス：〇〇g</b> <b>卵：〇〇g</b> <b>はちみつ：〇〇g</b> <b>水：〇〇g</b> <b>あんこ（既製品）：〇〇g</b>	
製造方法	<b>1    . . . . .</b> <b>2    . . . . .</b> <b>3    . . . . .</b>	

【別表】主として取り扱う食品等と大分類（抜粋）

主として取り扱う食品等	大分類	主として取り扱う食品等	大分類
魚類（丸のもの、臓ふをぬいたもの、尾ひれをとったもの及び食用の生きた魚を含む。）	711	菓子類	727
貝類	712	調味料及びスープ	751
水産動物類（魚類、貝類及び海産ほ乳類を除く。）	713	調理食品	753
茶、コーヒー及びココアの調製品	723	アルコールを含まない飲料	761
穀類加工品	726	アルコールを含む飲料（医薬用を除く。）	762



## 6 営業開始後の手続（申請事項の変更、営業の廃止等）

各手続の様式は、山口県ホームページから入手可能です。

なお、令和3年6月以降に取得した営業許可については、電子申請（厚生労働省 食品衛生申請等システム）（P.1 参照）による手続が可能です。

### （1）営業許可申請事項変更届

次に掲げる事項に変更が生じたときは、変更届に必要な書類を添付して届け出てください。

変更事項		添付書類
個人	営業者氏名（改姓・改名によるもの）	食品衛生許可証
	営業者住所	—
法人	法人名称	食品衛生許可証、登記事項証明書の写し※ <sup>1</sup>
	法人所在地	登記事項証明書の写し※ <sup>1</sup>
	代表者氏名	登記事項証明書の写し※ <sup>1</sup>
営業所の名称・屋号		食品衛生許可証
自動車登録番号		食品衛生許可証
食品衛生責任者		食品衛生責任者の資格を証する書類※ <sup>1</sup>
施設の構造及び設備		施設の構造及び設備を示す図面
使用水の種類		水道水以外の水を使用する場合は水質検査成績書の写し
その他※ <sup>2</sup>		変更内容に係る書類

※<sup>1</sup>：参考提出の書類

※<sup>2</sup>：営業地域（許可証記載事項）、主として取り扱う食品等に関する情報など（必要な添付書類等は保健所にお問い合わせください。）

### （2）許可営業廃止届

次の場合は、廃止届に食品営業許可証を添付して届け出てください。

- ・営業を廃止した場合
- ・積載する営業施設を更新した場合
- ・営業者を変更した場合※

新たに営業許可が必要  
（地位承継による営業者変更の場合を除く。）

※個人⇄法人への変更を含む。

### （3）地位承継届

次の場合は、地位承継届に必要な書類を添付して届け出てください。

承継の区分	添付書類
事業譲渡	譲渡が行われたことを証する書類、食品衛生許可証
相続	戸籍謄本又は法定相続情報一覧図の写し、同意書（相続人が二人以上いる場合）、食品衛生許可証
法人の合併	登記事項証明書（合併後存続する法人等のもの）、食品衛生許可証
法人の分割	登記事項証明書（営業を承継した法人のもの）、食品衛生許可証

### （4）営業許可の継続

営業許可には、有効期限があります。営業許可を継続する場合は、期限が切れる1ヶ月前を目安に営業許可の継続の手続を行ってください。

継続に当たっては、営業施設の確認が必要となります。