

自動車による営業をされる方へ

自動車による営業とは

- 自動車に設備を設け、車内で食品の調理、処理を行う営業のことです。
- 食品衛生法に基づく「営業許可」を取得する必要があり、取り扱う食品によって施設が異なります。
- 愛知県で得た営業許可は愛知県内でのみ有効です。

手続きの流れ

事前相談



申請・検査の実施



許可証の交付



営業の開始

- 営業の内容を具体的に決め、保健所に自動車の図面の案を持参し事前相談を行ってください。
- 営業許可を受けようとする自動車、書類等を揃えて営業許可の申請をしてください。
- 施設（自動車）と書類に不備がなければ営業許可証を作成し、後日交付します。

営業許可の申請は、原則自動車を保管する場所を管轄する保健所で行ってください。

申請に必要な書類等

- 営業許可申請書・営業届（新規、継続）
- 営業施設（自動車）の図面（平面図、側面図）
- 許可を取得する自動車の車検証のコピー
- 営業許可申請手数料（愛知県収入証紙）
- 登記事項証明書（法人のみ、コピー可） 提示のみ
- 食品衛生責任者資格（コピー可） 提示のみ

※資格がない場合、食品衛生責任者養成講習会の受講申し込みが必要

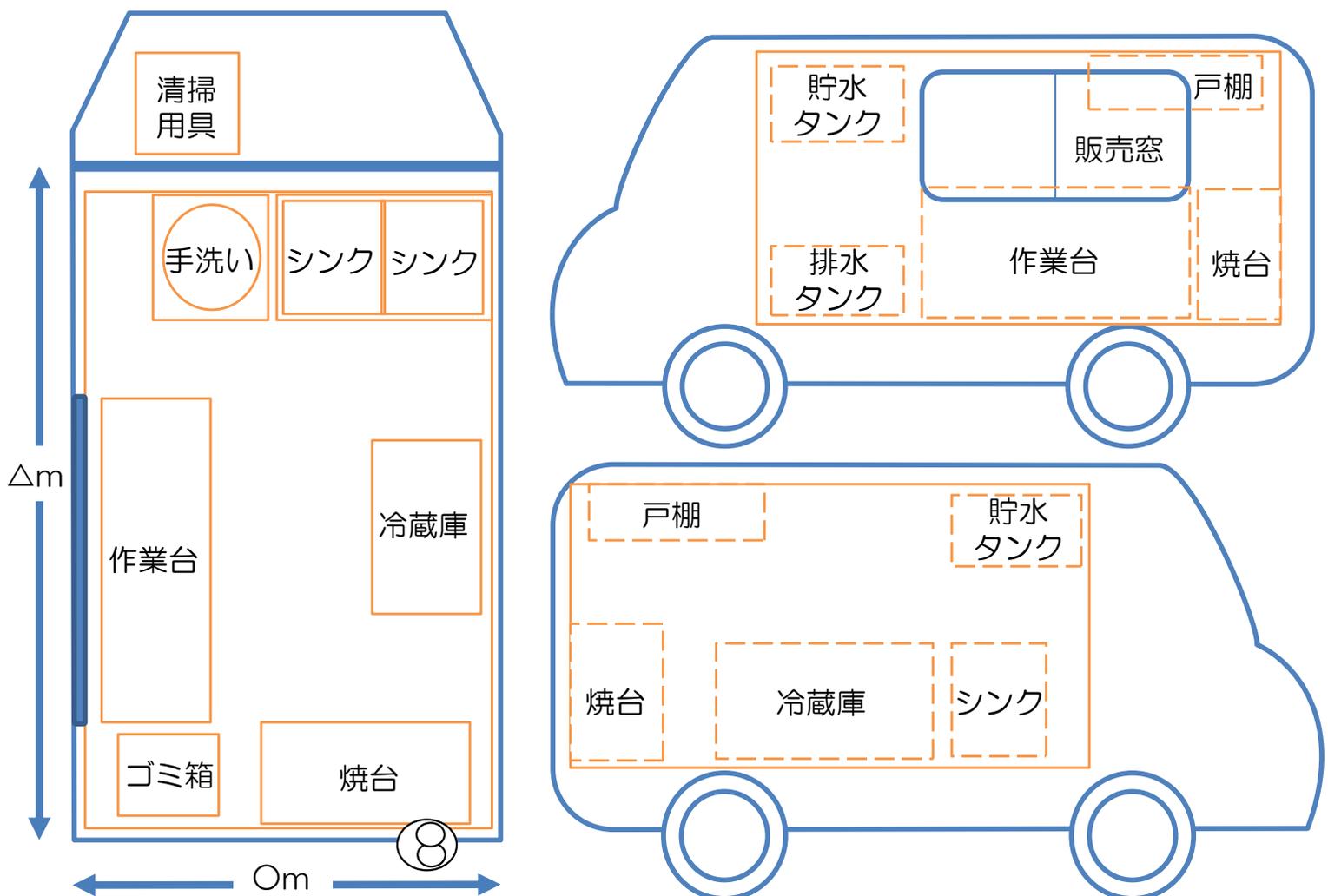
施設基準

必要な設備	解説
営業車の構造	・外からの汚染、ねずみ・昆虫等の侵入を防止できること(網戸の設置等) ・床、壁、天井は、清掃がしやすい構造と材料(不浸透性)であること
器具等洗浄設備	使用目的に応じた大きさ・数の洗浄設備(シンク等)
手洗い設備	水栓は手指が再汚染しない構造(足踏み式、ボタン式、自動式等)
給水・排水設備	営業形態に応じた給水・排水設備(各40L、各80L、各200L)
冷蔵・冷凍設備	冷蔵または冷凍保存ができる設備(温度計を備えること)
保管設備	食材や器具を衛生的に保管できる設備
廃棄物容器	ふた付きで、不浸透性(プラスチック、金属等)の構造
換気設備	空気の流れを管理する設備の設置(換気扇や窓)
清掃用具	清掃作業の内容を掲示すること

*業態によって施設基準が異なる場合があります。

施設の図面(例)

- ・施設の全体寸法、設備機器の配置がわかるものをご準備ください。



施設の図面（例）

- 図面に書くこと
①施設の全体寸法
②設備機器の配置

