自動車を利用して行う営業を始める方へ

営業許可申請の手引き

食品に関する営業には，いろいろな種類があります。このうち，次の営業については，食品衛生法で定めている営業許可が必要です。

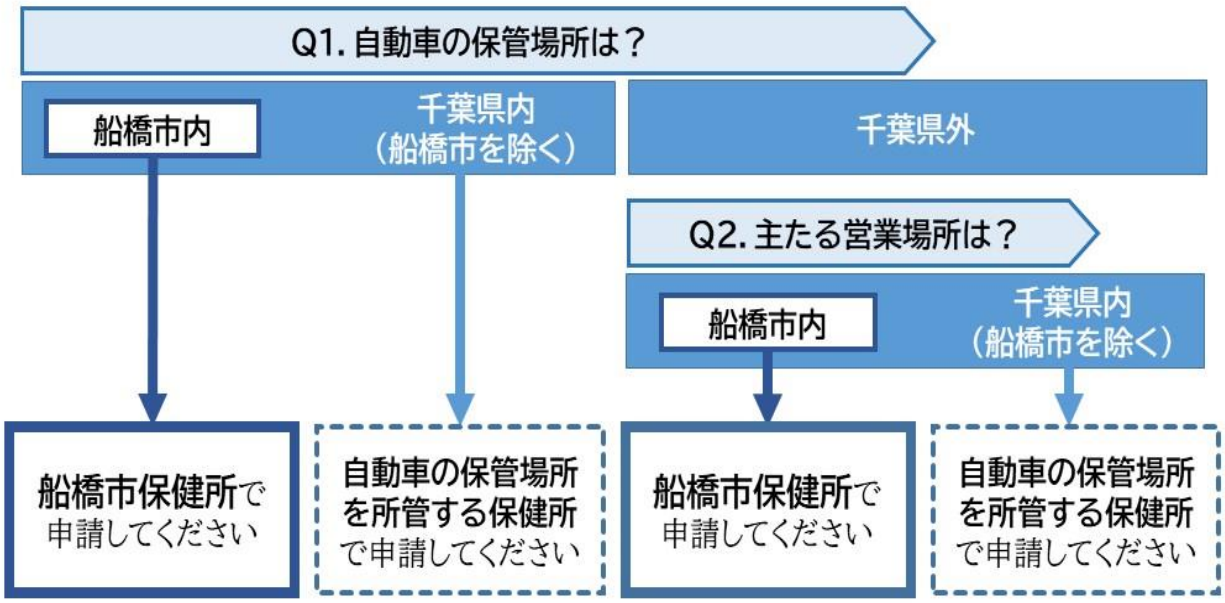
自動車を利用して行う営業許可業種

業種	内容
飲食店営業（自動車）	自動車（ただし，2輪のものを除く）に施設を搭載し，移動しながら行う営業
魚介類販売業（自動車）	

＊未包装の切り身の魚介類を販売する等の場合は、許可が必要です。
＊乳類販売業，食肉販売業（包装品のみの販売），魚介類販売業（包装品のみの販売）は、 許可は不要ですが、営業届が必要です。

この手引きは，営業許可を受けるまでの流れや申請書類の書き方などを解説したものです。ご不明な点やご相談は，船橋市保健所衛生指導課（電話 047-409-2594）にお尋ねください。

営業許可の申請場所に係るフローチャート



いずれの場合も、営業許可取得後は**千葉県内全域**で営業することができます。
千葉県外で営業される場合は、別途営業場所の都道府県で営業許可を取得する必要があります。

営業許可申請の流れ

①営業許可を受けるためには，千葉県条例で定められた施設基準に適合する必要があります。
②食品に関する営業を行う自動車には，食品衛生責任者を設置しなければなりません。他の営業施設と兼任はできませんので御注意ください。
③水道水以外の水を使用する場合は，水質検査の結果書が必要になります。未実施の場合は，早めに検査を受けてください。

事前相談
…施設内の配置図等施設の概要がわかる図面を持参の上，御相談ください。

書類の提出
…営業開始予定日の2週間くらい前を目安に申請書類(表1)を，食品衛生申請等システムで申請，もしくは窓口へ申請書(様式第3号)を提出してください。書類のチェックを受けます。（食品衛生申請等システム https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp）

施設検査
…書類に不備がなければ実地検査に移ります。必ず事前に予約の上，船橋市保健所に施設(自動車)を持ち込み，検査を受けてください。(検査日時：月曜日又は木曜日(祝日、年末年始を除く)の午前9時から午後3時)
手洗い設備、洗浄設備から適切に水が出ることを確認しますので、タンクに水を入れてきてください。(満水でなくても構いません。)
※施設基準を満たしていない場合や機器類の動作不良がある場合は不適事項について改善した後，再検査を受けてください。

許可の決定
…施設基準に適合していることが確認できたら許可になります。現金で手数料を納付してください。

（表１）

申請の際に用意する書類	留意点
1　営業許可申請書・営業届 （新規・継続）	下記の①または②の方法で提出してください。 ①食品衛生申請等システムから，オンライン申請 ②申請書に必要事項を黒のボールペンか万年筆で記載の上，提出(鉛筆・消せるボールペン・修正液等の使用不可)
2　施設の構造及び設備を示す図面	作業場及び営業施設全体の平面図(手書き可) 給水及び排水設備には，タンクの容量を図示してください。
3　水道水以外の水を使用する場合 水質検査の結果書	井戸水等を使用している場合は，必要に応じて消毒装置及び浄水装置を設置した上で水質検査を受けてください。
4　事業譲渡の場合 事業譲渡を証する書	事業譲渡による許可申請添付書類もしくは，営業を譲り受けたことを証する書類を用意してください。

※仕込み場所がある場合，申請書の備考に記載してください。仕込み場所とは次のような行為を行う施設のことです。
○自動車で取扱う食品の調理，包装　○給水タンクへの給水　○器具等の洗浄消毒　など

申請手数料

業　　種	新規手数料(単位：円)
飲食店営業	16,000
魚介類販売業 （包装品のみの取扱を除く）	9,600

営業許可申請書の書き方

様式第３号

申請日を記載

〇年　〇月　〇日

船橋市保健所長あて

営業許可申請書・営業届（新規・継続）

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

同意しない場合は、チェックしてください

※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。
申請者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（チェック欄□）

申請者情報	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：funabashi@◇◇◇.jp		法人番号：国税庁に指定されている番号
	申請者住所　※法人にあっては、所在地 千葉県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	（ふりがな）かぶしきがいしゃふなばししほけんじょだいひょうとりしまりやくふなばしたろう		（生年月日） 年　月　日生
	申請者氏名　※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 株式会社　船橋市保健所　代表取締役　船橋　太郎		

法人：登記事項証明書どおりに記載
個人：自宅住所を都道府県名から記載

法人の場合は、生年月日の記載

営業施設	郵便番号：〇〇〇－〇〇〇〇	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：funabashihokenjyo@◇◇◇.jp		
	施設の所在地 千葉県船橋市〇－〇－〇（県内一円）		
	（ふりがな）しょうぶめしふなばしごう 施設の名称、屋号又は商号 勝負飯　船橋号		
	（ふりがな）ふなばしじろう 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。 船橋　次郎	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
		受講した講習会	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 養成講習会　千葉県　〇年〇月〇日
	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	自由記載	
	自動販売機の型番	業態	
		移動販売車	
	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	

自動車の保管場所が
【船橋市内】保管場所住所と（県内一円）と記載
【県外】〒273-8506　船橋市北本町 1-16-55（県内一円）と

ふりがなも記載してください

食品衛生責任者になる方の資格に〇をつける

講習会受講前の場合は受講予定の氏名を記載し、受講後に変更届を提出すること

講習会を修了した方は、講習会名称と受講年月日を記載
未受講の場合、未受講と記載

新規の場合記載不要

業態に応じた情報	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
営業届出	1		
	2		
	3		

許可の申請であっても、【届出業種】に該当する営業を行う場合は、主な業種を記載

営業施設の担当者氏名・電話番号を記載

担当者	（ふりがな）ふなばしじろう 担当者氏名 船橋　次郎	電話番号 〇〇〇－〇〇〇－〇〇〇〇

過去に食品衛生法の違反等で該当する場合はチェックしてくださ

申請者情報	法第 55 条第 2 項関係	該当には☑
	(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。	□
	(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。	□
	(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。	□

営業施設情報	令第 13 条に規定する食品又は添加物の別	□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） □②加糖粉乳　□⑤魚肉ハム　□⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） □③調製粉乳　□⑥魚肉ソーセージ　□⑨マーガリン　□⑪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） □④食肉製品　□⑦放射線照射食品　□⑩ショートニング	
	（ふりがな） 食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要	資格の種類 受講した講習会	講習
	使用水の種類 ① 水道水（□水道水　□専用水道　□簡易専用水道） ② ☑①以外の飲用に適する水	自動車登録番号　※自動 において調理をする営業の場合 船橋〇〇〇　ふ　〇〇―〇〇	

営業を行う自動車の登録番号を記載
被牽引車（トレーラー）の場合、被牽引車（トレーラー）の自動車登録番号を記載

業種に応じた情報	飲食店の 簡易飲食店営業の施設	□	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	□
	ふぐ			□
	（ふ ふぐ処理者氏名　※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等	

水道水以外の水の場合は、検査結果を提出

添付書類	☑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）　□ ☑（飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果　□ □　□ □

その他添付書類がある場合は、添付し記載及びチェックしてください

事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨

【事業譲渡の場合】
・別途添付書類が必要
・下記欄に譲渡対象となる許可情報を記載

営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
1	第　―　号 年　月　日	飲食店営業（自動車営業）	
2	第　―　号 年　月　日		
3	第　―　号 年　月　日		
4	第　―　号 年　月　日		

備考	仕込み場所：〒〇〇〇―〇〇〇〇　千葉県船橋市北本町〇丁目〇番〇

自動車の保管場所が
【船橋市内】仕込み場所の住所を記載
【県外】自動車の保管場所の住所と仕込み場所の住所を記載

営業設備の施設基準

営業を行う施設には，千葉県条例によって構造設備の基準が決められています。主な基準は，次のとおりです。詳細な基準については，船橋市保健所衛生指導課にお問い合わせください。なお施設の状況に応じて品目を限定する場合があります。

共通基準

全ての業種に共通する施設の基準です。

申請予定のある店舗が基準にあっているかチェックしてみましょう

構造	車内作業場はほこり等による汚染や，昆虫等の侵入を防止できる構造であること。	□
区画	原則的に一つの業種の専用区画とすること。また運転席との区画を設けること。	□
天井・壁・床	車内作業場の床，壁，天井は清掃，洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で，清掃等がしやすい構造であること。	□
明るさ	作業・清掃等を行うための十分な明るさがあること。	□
換気等	換気が適切にできる構造又は設備であること。	□
洗浄設備	作業場内に原材料および器具専用の流水式洗浄設備および器具の消毒設備を設けること。給水設備は耐久性の材料で造られ，ほこり等外部からの汚染を防止でき，内部が洗浄できるものであること。	□
手洗い設備	作業場内には従事者の手指の洗浄及び消毒装置を有する流水式手洗い設備を設けること。なお，水洗は，洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。 ※手指の再汚染が防止できる構造とは、レバー、足踏みペダル、センサー等によって手指で触れることなく開閉できる構造をいう。	□
機械・器具等	移動が難しい機械器具等は清掃および洗浄をしやすい位置に備えること。	□
冷蔵冷蔵庫	必要に応じ冷蔵設備及び冷凍設備を設置すること。また温度計を設置すること。	□
汚物・汚水処理等	耐水性で十分な容量を有し，清掃しやすく，汚液および汚臭の漏れのない廃棄物容器を備えること。 使用後の水を十分貯留できる汚水貯留設備があること。	□

業種ごとの基準

共通基準とは別に，業種ごとに給水及び排水設備に関して基準が定められています。内容は次のとおりです。これ以外の業種の基準や設備基準の詳しい内容は，船橋市保健所衛生指導課までお問い合わせください。

業種	給水及び排水設備	提供可能な条件
飲食店営業	４０L	簡易な調理，単一品目，使い捨て食器の使用
	８０L	複数品目（２工程程度まで），使い捨て食器の使用
	２００L	複数工程（大量の水を要する調理可），通常の食器可能
魚介類販売業（包装品のみの取扱を除く）	４０L	処理や加工を行うことは不可
	８０L	①魚体の頭落とし，内臓摘出及び三枚おろし ②処理済の切り身等の細切
	２００L	ウロコ取り，皮ひきを含む処理全般

※取扱品目に応じて，基準が異なります。提供予定の品目を決定の上，お問い合わせください。

食品衛生責任者の設置

飲食店などの食品を取り扱う営業施設には，食品衛生責任者の設置が義務付けられています。食品衛生責任者とは，食品衛生についての知識を有し，営業者の指示に従い、衛生管理に当たる方です。なお、複数の施設の食品衛生責任者を兼任することは、原則認められていません。

食品衛生責任者になることができる資格

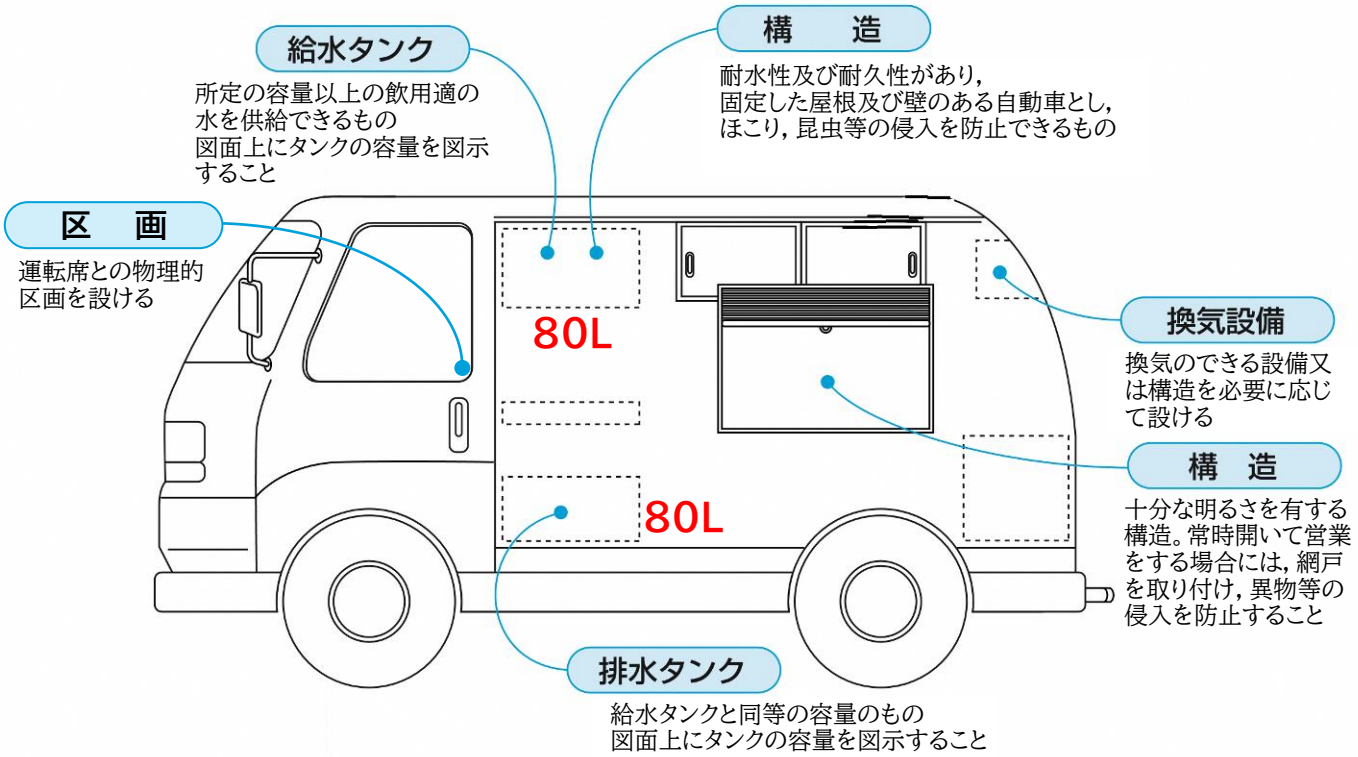
・食品衛生監視員，食品衛生管理者の資格要件を満たす者
・調理師，製菓衛生師，栄養士，船舶料理士
・と畜場法に規定する衛生管理責任者、作業衛生責任者
・食鳥処理衛生管理者
・都道府県知事等が行う養成講習会等を受講した者

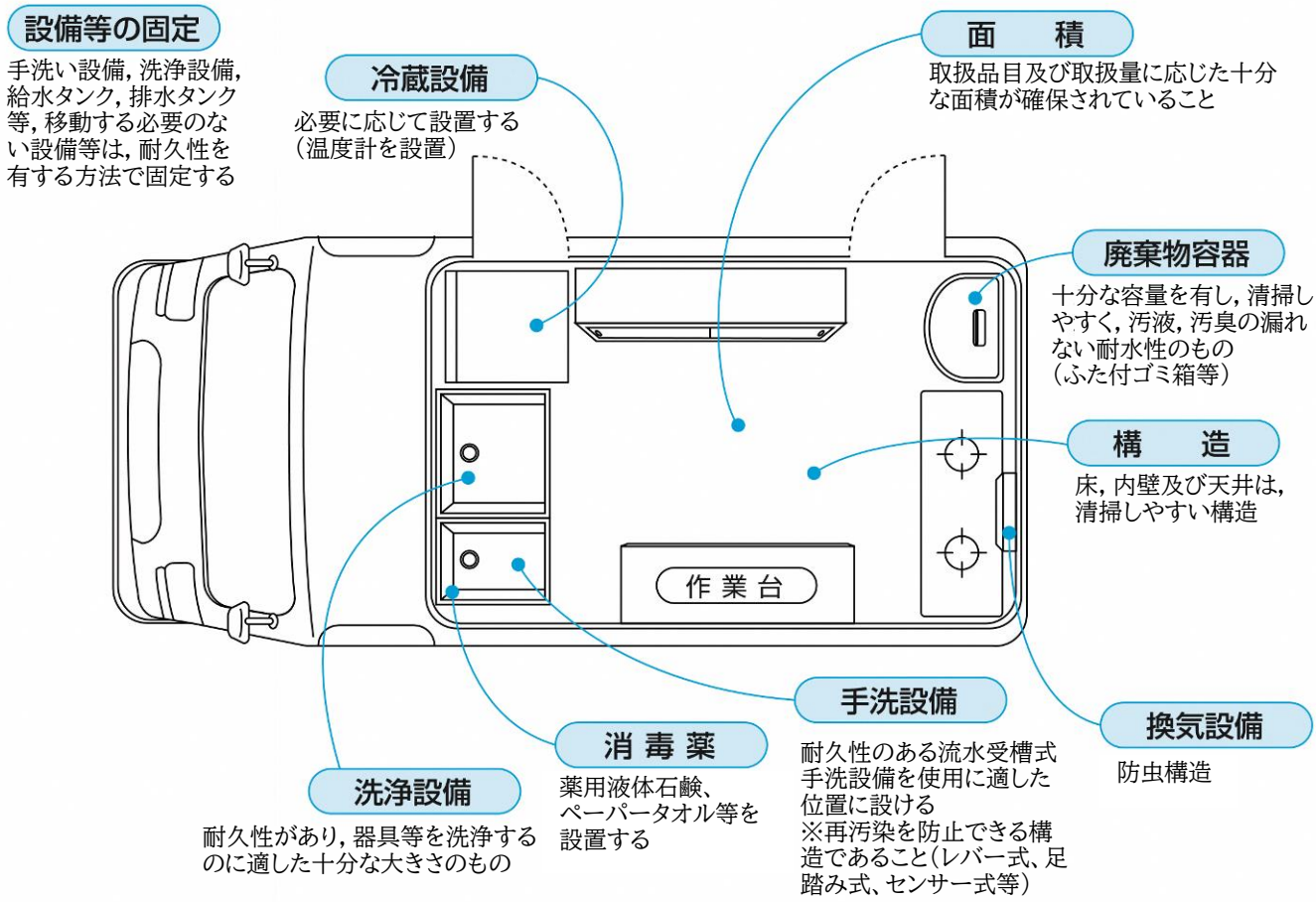
養成講習会をこれから受講する方

講習会を受講前に申請をする場合には，以下の手順に従ってください。

① 受講予定者の氏名を記載、受講した講習会欄に「未受講」と記載の上、営業許可申請書を提出する。
② 講習会を受講する。
③ 営業許可申請書・営業届（変更）に必要事項を記載し，提出する。

営業車の設備例





【食品衛生申請等システム】
（厚生労働省サイト）

【食品衛生申請等システムに関するヘルプデスク】
（厚生労働省サイト）
080-4953-0566（代表）

【船橋市保健所】
衛生指導課　食品指導係
047-409-2594