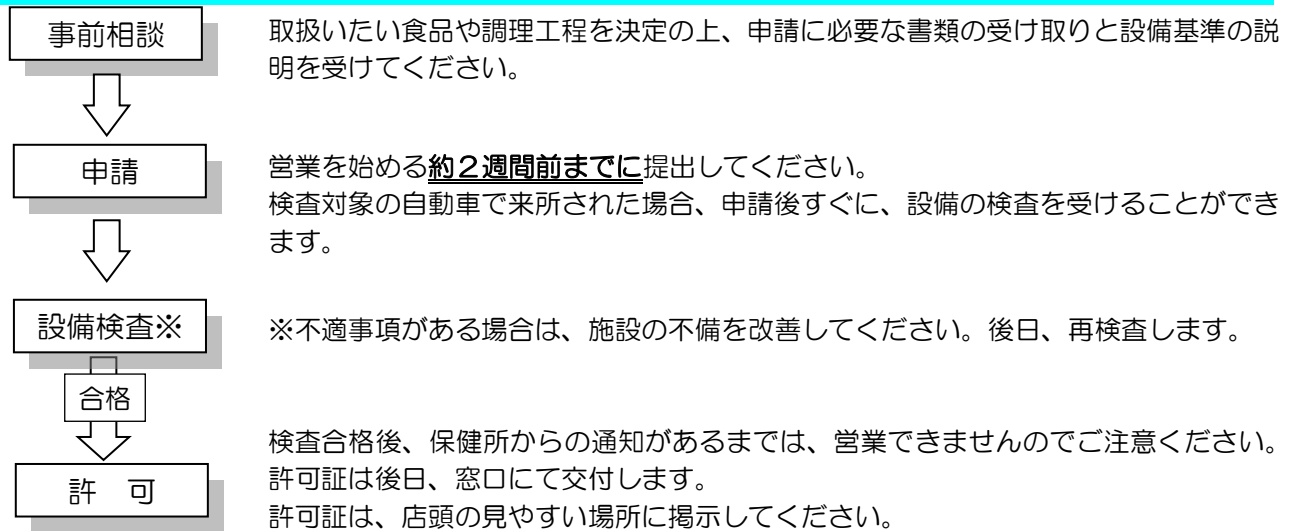


# 自動車営業を始める方へ

## 1 申請に必要なもの

- ① 営業許可申請書・営業届出書（新規・継続）（1部）
- ② 自動車営業設備の概要（1部）
- ③ 一次加工施設の許可証の写し（2部） ※一次加工が必要な場合  
一次加工又は材料供給確認書は使用する施設の営業者が記入し、法人の場合または本人が自署しない場合のみ、押印（個人は認印、法人は代表者の登記印である丸印）が必要。
- ④ 営業設備の平面図（2部）
- ⑤ 食品衛生責任者の資格※を証明する書類（写し可）  
※栄養士、調理師、製菓衛生師、食品衛生責任者養成講習会の修了者など
- ⑥ 法人の場合は、登記事項証明書（発行後6ヶ月以内のもの。提示のみ。写し可）
- ⑦ 車検証写し（2部）
- ⑧ 露店・自動車による営業に係る確認票（2部）
- ⑨ 申請手数料 ※現金持参のこと。飲食店営業（16,000円）食肉処理業（21,000円）  
手数料は審査手数料で、申請書受理後は還付できません。

## 2 許可取得までの流れ



## 3 営業開始後について

- ◆営業開始後は、HACCPに沿った衛生管理を実施し、施設や設備を清潔に保ち、衛生的な食品の取扱いを心がけ、より安全な食品の提供に努めてください。  
HACCPについては、こちらをご参照ください。  
八尾市 HP「HACCPに沿った衛生管理が制度化されました」  
(<https://www.city.yao.osaka.jp/0000049319.html>)
- ◆営業許可有効期間（5年）の満了後に引き続き営業する場合は、更新申請が必要です。



## 4 有効地域

- ①令和3年5月31日以前に取得した営業許可：八尾市内のみで営業が可能です。
  - ②令和3年6月1日以降に取得した営業許可：大阪府全域で営業が可能です。
- ※①②どちらの営業許可証にも「営業所所在地 八尾市内一円」と記載されますので、営業許可年月日で判別する必要があります。

## 5 取扱品目と必要な設備（取扱いたい食品や調理工程の区分を確認してください）

食品及び調理の分類と取扱品目の区分（表1）

分類1	分類2（品目）	内容	具体例	区分	
食品	麺類	市販品又は一次加工所等で調製した材料とスープ等を加熱し、茹でためんとあわせる。	ラーメン、うどん、そば	A	
	かき氷	氷雪製造業で製造された氷柱（板氷、ロック氷等）を削る。	かき氷	A	
	わらび餅	完成品にきな粉をまぶして提供する行為のみ	わらび餅	A	
	調理パン	具材をパンにはさんだ後直前加熱するものに <u>限る。</u>	ホットサンド、ホットドック（直前加熱品のみ）	A	
	飲料	既成飲料（牛乳除く）の調製（希釈、混合、氷の添加）	全自動調理器によるコップ販売	ソーダ割り、ハイボール	A
			既成飲料（牛乳除く）の注ぎ分け提供、コーヒー等の加熱、抽出、牛乳の添加後加熱、加熱後飲料への氷の添加	清涼飲料、生ビール	
		非加熱の牛乳を加えた飲料の提供	カフェオレ、ミルクティー	C	
			炊飯、市販品の米飯加工品（冷凍食品、レトルト米飯、無菌包装米飯）、一次加工所で調製した米飯加工品を加熱する。	（炊飯）白ご飯、炊き込みご飯、おかゆ（市販品加熱）肉巻きおにぎり、焼きおにぎり、焼き飯	B1
	米飯類	米飯に具材を加えて炒める等の米飯類の調理加工（直前加熱した食品を単に米飯に組み合わせる場合を除く。）	焼き飯、オムライス	E	
		クレープ	フルーツ缶、クリームのおトッピング	クレープ	E
	生クリーム類（現場でホイップしたもの）、未加熱のフルーツのおトッピング		クレープ	F	
アイスクリーム	市販品又は許可施設等で製造したアイスクリームのディッシュアップ	アイスクリーム	E		
	ソフトクリームの提供（押出式は区分A）	ソフトクリーム			
調理工程（上の食品に分類されないもの。最終工程で分類）	煮物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を煮る。	おでん、煮込み、豚汁	A	
	焼き物	市販品又は一次加工所等で調製した材料（現場で小麦粉等と混合したものを含む。）を焼く。	串焼き、お好み焼き、たこ焼き、たい焼き、ベビーカステラ 具材乗せたこせん	A	
	揚げ物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を揚げる。	フライドポテト、唐揚げ、揚げ菓子	A	
	蒸し物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を蒸す。	じゃがバター、シュウマイ、蒸しまんじゅう	A	
	加熱食品の組み合わせ	直前加熱した食品（炊飯後の米飯、加熱調理した市販の米飯加工品及び一次加工所で調製した米飯加工品を加熱したものを含む。）同士を組み合わせる。	カレーライス、牛丼、ホットドック、	B2	
		加熱済み食品の調理加工。（上記Bを除く。）	冷やしうどん、フルーツ缶のおトッピング、直前加熱品を切ってカレーやごはんに乗せる等	E	
	弁当類の調製	放冷工程のある弁当類の調製。	弁当	F	
非加熱食品の提供	非加熱で食品を提供する。（加熱後の食品に非加熱食品を加える場合を含む。）	刺身、生野菜、生クリーム（現場でホイップしたもの）等を使用した料理や菓子	F		
その他	魚介類の販売	仕入れた鮮魚介類の処理を車内で行わない簡易な加熱調理または非包装での販売	魚介類の簡易な加熱調理 丸魚販売	D	
		鮮魚介類の簡易な処理（頭部の除去、3枚おろし等をいい、鱗取り、内臓除去を除く。）	魚介類の切り身、生食用鮮魚介類、付帯的な調理	F	

自動車営業 営業設備比較表（表2）

		飲食店営業					
		I型（40型）			II型（80型）		III型（基本型）
設備基準	手洗設備	流水受水槽式洗浄設備（洗浄設備と兼用可）			流水受水槽式洗浄設備（洗浄設備と兼用不可）		
	手指再汚染防止水栓	手洗い後の手指と水栓のアルコール消毒で水栓代替可				手指の再汚染を防止する構造の水栓	
	洗浄設備	必要に応じた数（1槽は必須）					
	給湯設備	必要に応じて設置					
	冷蔵設備	温度計を設置し、温度を記録。常に適切な温度であることを確認すること					
	給水量	40ℓ以上			80ℓ以上		200ℓ以上
	排水設備	給水タンクの容量以上あり、洗浄が容易にできる排水容器					
	食品保管設備 食器器具保管設備	合成樹脂等のふた付き容器等、密閉できるものが望ましい					
	廃棄物容器	ふた付きのゴミ箱					
営業の概要	一次加工 下処理	不可			不可		可（汚染度の高い行為は原則一次加工所で行う）
	取扱品目例 （表1参照）	区分A+ C	区分B	区分D	区分A～C +E	区分A、B、 Eの直前加 熱品目+D	区分A～F
	品目数	複数品目	一品目※	一品目※	複数品目	複数品目※	複数品目
	備考	使い捨て容器を使用			使い捨て容器を使用		通常の食器を使用可

※ 市販飲料の提供（氷の添加無しでコップに注ぐ（手動・全自動調理機）のみも含む）は可能です。

### 《品目数の考え方》

おでん、唐揚げ、焼きとり等の具体的なメニューごとに1品目と数えるのではなく、同じ調理工程を行う食品群を1品目と数えます。例えば、トンカツと唐揚げの場合、同じ調理工程（揚げ物）であるため、1品目と数えます。

また、例外として、B1とB2を合わせて1品目として数えることもできます。例えば、トンカツとカツ丼を別々に提供しても1品目と数え、同時に提供することが可能です。

### 《取扱品目の区分》

取扱品目に応じて、必要な設備が変わってきます。

- ・ A、C＝簡易な調理
- ・ B、E＝2工程程度の簡易な調理
- ・ D＝処理無し非包装丸魚販売
- ・ F＝複数の工程からなる調理

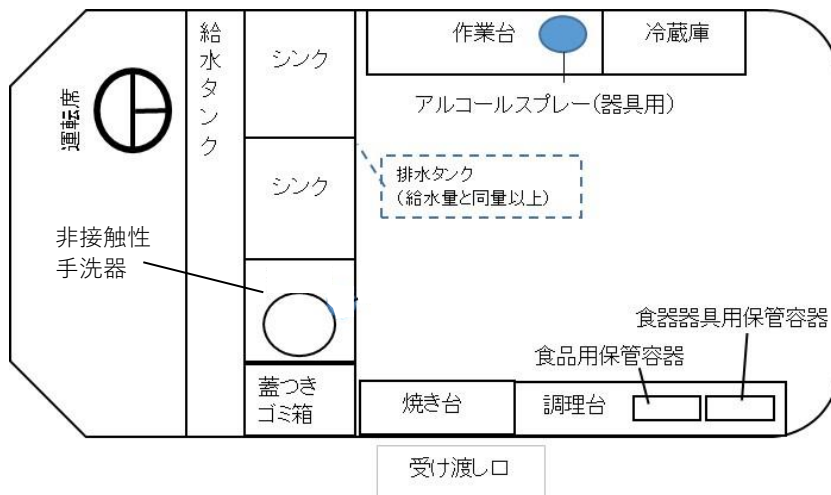
区分A、Cの食品は、簡易的な調理であるため、複数の品目を同時に提供することができます。しかし、区分Bは、炊飯や盛り付け行為など調理工程が複雑であるため、自動車I型の場合は提供できる品目数は1品目のみです。ただし、調理に必要な設備を変更した上で、日によって提供する食品（区分Aと区分B）を分けて提供することは可能です。

区分Dは、丸魚の販売ができますが、取扱いに注意が必要です。魚介類販売を行わない日に別の区分の品目を取り扱うことは可能です。自動車I型の場合は、他の区分の食品と同時に提供することはできません。自動車II型の場合は、直前加熱した食品となら同時に提供することができます。

区分Eは、市販品のトッピングや加熱済み食品のカットなど2工程程度の調理工程を伴うため、自動車II型又はIII型の設備が必要です。

区分Fは、放冷工程のある弁当の調製や非加熱食品の取扱い、魚の下処理行為など、高度な衛生管理を必要とするため、自動車III型の設備が必要です。

◆Ⅲ型 自動車営業設備例（イメージ図）



【注意事項】

- 車外での食品の調理、加工、包装等の行為は認められません。
- 牽引車は原則切り離すことなく営業すること。出店場所の関係で一時的に切り離す場合であっても、すぐに移動できる場所に牽引車を待機させておくこと。

6 自動車営業の衛生上の注意事項

自動車は、十分な洗浄・消毒設備等を設置することができないため、固定店舗とは異なった衛生上の注意が必要です。自動車の営業をされる方は、事前に注意事項をよく読み、食中毒防止に努めてください。

【下準備について】

- ・Ⅰ型、Ⅱ型は、現地では、一次加工、下処理行為ができません。
- ・前日調理（作り置き）はしないでください。

【調理について】

- ・Ⅰ型は、現地では原則加熱のみ（かき氷などを除く）行ってください。
- ・冷蔵が必要な食材は、温度計を設置した冷蔵庫・クーラーボックスを使用し、10℃以下に冷蔵保存してください。
- ・飲料及びかき氷に使用する氷は、市販のものを使用してください。
- ・消毒用アルコールを使って手指や器具の消毒を適宜行ってください。

【調理従事者について】

- ・従事者の健康状態を確認し、下痢・腹痛・嘔吐等の症状がある場合は調理を行わないでください。

【その他】

- ・原材料にアレルギー物質（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに等）が含まれているかどうかを把握し、購入者からアレルギー物質について質問があれば正確な情報を伝えてください。
- ・複数の利用者から体調不良等の申し出があった場合は、速やかに保健所に連絡してください。
- ・取扱品目変更の際には、変更の手続きが必要です。

八尾市保健所 保健衛生課 食品担当  
 八尾市清水町1丁目2番5号  
 TEL 072-994-6643  
 FAX 072-922-4965