

営業許可申請のご案内

(自動車営業)

流れ	どうする	内容
事前相談	保健所来所	<ul style="list-style-type: none">① 申請手続きのご案内② 施設基準のご案内③ 食品衛生責任者の資格のご案内④ 申請書類の配布
申請	申請書類等の提出	<ul style="list-style-type: none">① 申請書類等、手数料を保健所へ提出② 検査日の予約 <p>※ 営業車で来所の場合、申請後、保健所の駐車場で検査可能です。</p>
検査	施設の立入検査	<ul style="list-style-type: none">① 営業者等の責任者が立ち会ってください。② 営業車が施設基準に適合していることを確認します。 <p>※ 施設基準に適合しないところがあれば、再検査となります。</p> <ul style="list-style-type: none">③ 施設基準の適合を確認した場合、検査日付で許可します。 <p>※ 許可証の交付は、後日になります。</p> <p>検査後、引換証を交付し、許可証の交付日をご案内します。</p>
許可証 交付	保健所来所	<ul style="list-style-type: none">① 保健所で営業許可証を交付します。 <p>※ 引換証をご持参ください。</p> <ul style="list-style-type: none">② 許可証は営業車に掲示してください。

問い合わせ先

奈良市保健所 保健衛生課 食品衛生係
奈良市三条本町13-1

TEL 0742-93-8395

1 施設基準

奈良県食品衛生法施行条例、奈良県食品衛生法施行細則で規定しています。

施設基準に適合しない場合、許可できません。

※ 使用水について

井戸水などの水道水以外の水を使用する場合は、あらかじめ**水質検査**を受け、**飲用適の水であることを証する成績書**を準備してください。

2 食品衛生責任者

食品衛生責任者になるには、一定の資格・要件が必要です。

- ① 調理師、製菓衛生師、栄養士等の資格をお持ちの方
- ② **食品衛生責任者養成講習会**を受講した方
- ③ 食品衛生管理者等の資格要件を満たす方

責任者の情報は
こちらから



検索

奈良市 食品衛生責任者

3 申請書類等

(提出書類等)

- 営業許可申請書** ※ 法人にあっては、**法人番号**を記載する欄があります。
- 営業車内の図面** ※ 水道水以外の**井戸水などを使用する場合** 水質検査結果
- 申請手数料**
- 業務計画書**

(提示書類)

- 法人にあっては、**登記事項証明書** (6ヶ月以内のもの)
- 食品衛生責任者の資格**を証明するもの
- 車検証**
- 仕込み場所が許可施設の場合、営業許可証の写し

* 仕込み場所とは…

営業車内における簡易な調理又は加工をすることにより提供することができる状態に**あらかじめ食品を調理し、若しくは加工するための施設**をいいます。

仕込み場所は、行われる作業に応じた営業許可施設又は届出施設である必要があります。

4 営業開始後に必要な手続き

(1) 変更届が必要な場合

営業許可申請事項に変更があったとき

※ 登記事項証明書、食品衛生責任者の資格を証明するもの、図面を併せてご提出ください。

例) 申請者の氏名及び住所(法人にあっては、その名称、所在地及び代表者の氏名)

※ 営業者と異なる個人又は法人に変更の場合、新規の許可申請が必要です。

施設の名称、屋号又は商号

食品衛生責任者

施設の構造設備(給水・排水タンクの容量の変更を含む)

(2) 地位承継届が必要な場合

相続、合併、分割により、営業者の地位の承継を受けたとき

(3) 新規の許可申請手続き、廃止届が必要な場合

- ① **新規申請** 営業者を変更したとき(地位承継を除く)、許可業種を変更したときなど
- ② **継続申請** 営業許可期限満了後も引き続き営業されるとき
- ③ **廃止届** 営業をやめたとき

飲食店営業（自動車）の業務計画

営業許可については、営業施設の業務計画を聴取した上で、必要な施設・設備の設置を確認し、許可することとしています。

（太枠内のみ記入してください。）

許可番号※		確認年月日※	年 月 日
申請者氏名			
車内での食品等の取扱い ※ 現在予定している内容			
営業の区分	<input type="checkbox"/> 簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行う、又は単一品目のみ取り扱う		
	<input type="checkbox"/> 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、又は複数品目を取り扱う		
<input type="checkbox"/> 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			
<input type="checkbox"/> 使い捨て食器を使用する <input type="checkbox"/> 通常の食器を使用する			
車内の施設・設備			
タンク容量	給水 _____ L 排水 _____ L ※ 1日の営業で必要とするタンク容量（使用水量）の目安は裏面のとおり		
給湯設備	有 無： <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ※ 食品等を洗浄するため、 <u>必要に応じて</u> 熱湯、蒸気等を供給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		
冷蔵冷凍設備	有 無： <input type="checkbox"/> 有（ <input type="checkbox"/> 電気式 <input type="checkbox"/> 保冷剤 <input type="checkbox"/> その他（ ） ） <input type="checkbox"/> 無 ※ 温度計を設置すること ※ 食品等の規格基準で冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業の場合、その定めに従い必要な設備を有すること 区 別： <input type="checkbox"/> 冷 蔵 <input type="checkbox"/> 冷 凍		

注）行政で確認した内容を営業許可証と併せて交付しますので、大切に保管してください。

上記の業務計画を変更する場合、変更の届出手续により、変更した業務計画を提出してください。なお、タンク容量の増量、必要に応じて給湯設備の設置等を要する場合があります

ので、事前に奈良市保健所 保健衛生課にご相談ください。

（例）業務計画の変更の例

車内での調理工程を増やす、車内で仕込みを行う、提供品目を増やす、大量の水を使う
通常の食器を使用する 等

飲食店営業（自動車）に関する留意点

◆ 1日で必要とするタンク容量（使用水量）の目安

下記はタンク容量の目安であり、営業内容によっては、必要に応じて給湯設備の設置等を要する場合があります。

○ 給水・排水タンクの容量が 40 リットル程度（簡易な営業）

- ・ 簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと、
又は単一品目のみ取り扱うこと
- ・ 使い捨て食器を使用する

○ 給水・排水タンクの容量が 80 リットル程度（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こと、
又は複数品目を取り扱うこと
- ・ 使い捨て食器を使用する

○ 給水・排水タンクの容量が 200 リットル程度（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こと
- ・ 通常の食器を使用すること

注) 簡易な調理の具体例

- (i) 既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け等して提供する営業
食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等
- (ii) 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業
食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等
- (iii) 米を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
- (iv) 既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業

◆ 車内で提供するために、前もって既製品や半製品をつくる場合の注意点

仕込み場所は、行われる作業に応じた営業許可施設又は届出施設である必要があります。

仕込み場所の確保が困難な場合は、市販品をご使用ください。

いわゆるキッチンカーによる営業 における留意点

各給水・排水タンクの容量で実施可能な営業内容の目安です。
営業者の方は、業務計画に基づき、業務実態に沿った容量のタンクを
整備してください。

○自動車飲食店営業

約40リットル	(簡易な営業) (注) <input type="checkbox"/> 簡易な調理のみ(温める、揚げる、盛り付ける等)を行う、又は単一品目のみ取り扱う <input type="checkbox"/> 使い捨て食器を使用する
注) 簡易な営業とは そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店(喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。)を含む (調理の具体例) (i) 既製品(そのまま喫食可能な食品)を開封、加温、盛り付け等して提供する営業 食品例: そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等 (ii) 半製品を簡易な最終調理(揚げる、焼く等)を行い提供する営業 食品例: 唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等 (iii) 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業 (iv) 既製品(清涼飲料水、アルコール飲料等)及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業	
約80リットル	(大量の水を要しない営業) <input type="checkbox"/> 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、又は複数品目を取り扱う <input type="checkbox"/> 使い捨て食器を使用する
約200リットル	(大量の水を要する営業) <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 通常の食器を使用する

(車内で提供するために、前もって既製品や半製品をつくる場合の注意点)

仕込み場所は、行われる作業に応じた**営業許可施設又は届出施設**である必要があります。

奈良市保健所保健衛生課

奈良市三条本町13番1号はぐくみセンター内

TEL 0742-93-8395 かけ間違いのないようお願いします

いわゆるキッチンカーによる営業 における留意点

各給水・排水タンクの容量で実施可能な営業内容の目安です。

営業者の方は、業務計画に基づき、業務実態に沿った容量のタンクを整備してください。

○自動車魚介類販売業

約40リットル	<input type="checkbox"/> 処理を伴わない非包装魚介類の販売を行う
約80リットル	<input type="checkbox"/> 鮮魚介類の簡易な処理（頭部除去、3枚おろし等）及び生食用鮮魚介類の調製を伴う販売をする（大量の水を要しない場合） <input type="checkbox"/> 附带的に魚介類を茹でる、焼く、米飯を組み合わせるなどの調理を行う場合 <input type="checkbox"/> 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、又は複数品目を取り扱う <input type="checkbox"/> 使い捨て食器を使用する
約200リットル	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 通常の食器を使用する

○自動車食肉処理業

約100リットル (注)	<input type="checkbox"/> 野生鳥獣の生体又はとたい及び食肉の処理を行う
-----------------	---

注) 鹿又はいのししを処理する場合の成獣1頭当たり

奈良市保健所保健衛生課

奈良市三条本町13番1号はぐくみセンター内

TEL 0742-93-8395 かけ間違いのないようにお願いします

調理営業を
行う営業車
の設備例

