

食品営業許可の手引き



食品に関する営業のうち、自動車に施設を設けて行う次の営業は、食品衛生法に定められている営業許可が必要です。

佐賀県内の5保健福祉事務所のうち、どの保健福祉事務所で営業許可を取得しても、「佐賀県内一円」で営業することができます。

分類	取扱内容	業種
自動車に施設を設け、移動しながら右の営業を行うもの	・食品を調理し客に飲食させる営業 ・魚介類を販売する営業 (活魚を販売する場合及び容器包装に入れられた状態で仕入れそのままの状態の販売する場合を除く。)	飲食店営業（自動車）
	・獣畜をとさつ・解体する営業 ・解体された鳥獣の肉、内臓等を分割、細切する営業	食肉処理業（自動車）

※飲食店営業で調理した食品は、**その場で客に飲食させる**か、又は、**短期間のうちに消費されること**を前提としており、流通品として卸売りすることは認められません。

※容器包装に入れられた食品を仕入れ販売する場合は営業許可は不要ですが、営業届出が必要な場合があります。また、本手引きでは**飲食店営業許可についてのみ**記載しているため、営業届や食肉処理業の詳細については最寄りの保健福祉事務所にお問い合わせください。

1. 営業許可申請の流れ

事前相談

- 主たる営業地を管轄する保健福祉事務所の食品衛生担当に、施設を作る前に、施設平面図を持って事前にご相談ください。
- 施設が基準に合わない場合は、手直しなどが必要となり、営業開始予定日までに営業を開始できなくなることがあります。
- 既存施設の場合も、同様に施設平面図はお持ちください。

申請書類の作成

- 事前相談の際に許可申請書を渡しますので、その際、説明を受けた内容で作成してください。
- 国の食品衛生申請等システムでの作成も可能です。
「食品衛生申請等システム」 <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

申請書類の提出

- 営業開始日の2週間前ぐらいまでに保健福祉事務所に持参ください。
- 必要な事項が記載され、衛生上の要件が満たされていれば、申請手数料として佐賀県収入証紙を添え、申請書を提出していただけます。
注意！！ 食品衛生申請等システムで申請された場合も申請手数料納付・施設検査のために来所が必要です。

施設の確認検査（申請書類の提出と同時に行えます）

- 施設が申請書どおりに作られ、基準に適合しているかを確認します。
- 施設が申請書と異なったり、基準に適合していなかった場合は、手直しをしていただき、それが完了した後に再度検査を行います。
- 基準に適合しておらず不許可となる場合もあります。

許可指令書の交付

- 施設の確認検査後に許可指令書の交付日をお知らせしますので、保健福祉事務所までお越しください。

営業の開始

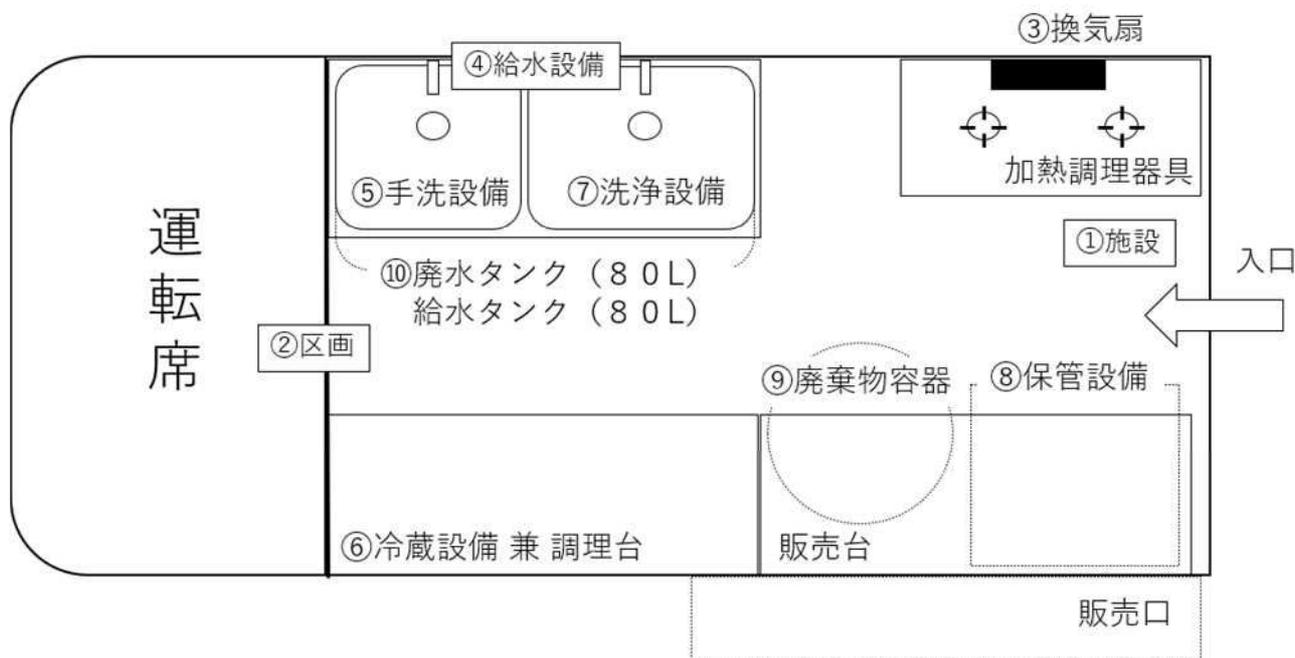
- 食品衛生責任者講習会を受講し、適切な衛生管理を行って、営業してください。なお、法改正により、HACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。

2. 許可申請に必要な書類等

食品営業許可申請書	<ul style="list-style-type: none"> ・様式は保健福祉事務所でお渡します。 （佐賀県のホームページからもダウンロード可能です）
営業施設の平面図	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗設備、洗浄設備、冷蔵設備、保管設備など主要な設備が記入された図面を作成してください。
自動車検査証の写し	
水質検査成績書	<ul style="list-style-type: none"> ・水道水以外を使用する場合（井戸水など）は、使用する水の6ヶ月以内の水質検査成績書を提示してください。 ・検査項目（11項目）については保健福祉事務所にお尋ねください。
その他、注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・その他にも、基準に適合していることを確認するため、添付書類が必要となる場合があります。 ・申請書受理後は、原則いかなる理由があっても、手数料の還付を行いません。

※上記書類に手数料（16,000円）を佐賀県収入証紙で添えてください。

3. 飲食店営業を行う営業車の設備例



①施設	<ul style="list-style-type: none"> ・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に必要な構造・設備を有すること。 ・取扱品目・取扱量に応じた十分は広さを有すること。 ・床面、内壁や天井は、清掃しやすい構造・材料であること。
②区画	<ul style="list-style-type: none"> ・運転席と食品取扱施設との間は、間仕切り等で区画を行うこと。
③換気設備	<ul style="list-style-type: none"> ・換気扇等換気が適切にできる構造設備を有すること。
④給水設備	<ul style="list-style-type: none"> ・飲用に適する水（水道水等）を十分に供給できること。
⑤手洗設備	<ul style="list-style-type: none"> ・必要な個数有すること。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。※石けん及び消毒液等を設置すること。
⑥冷蔵設備	<ul style="list-style-type: none"> ・取扱食品を常に保存基準の温度以下に冷却保存できる、温度計を備えた冷蔵または冷凍設備を有すること。
⑦洗浄設備	<ul style="list-style-type: none"> ・使用目的に応じた大きさ及び数を有すること。
⑧保管設備	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる設備を有すること。
⑨廃棄物容器	<ul style="list-style-type: none"> ・十分な容量で清掃しやすく、汚液や汚臭が漏れない構造で不浸透性のものであること。
⑩給水タンク 廃水タンク	<ul style="list-style-type: none"> ・食品及び食器の取扱い内容に応じた容量の給水タンクと、廃水を保管することができる廃水タンクを備えること。（給水タンク容量による制限については6ページ参照）

4. 施設の基準（食品衛生法施行規則の別表第 19、第 20）

以下に示すのは、施設基準のうち飲食店営業（自動車）に必要な施設の基準です。

食品衛生法施行規則 別表第 19 より	
一	施設は、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に必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
二	食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるものへの汚染を考慮し、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、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設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置されていること。
三	施設の構造及び設備
イ	じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
ロ	食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
ハ	床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
ホ	照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
ヘ	水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。
ト	法第 13 条第 1 項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
チ	従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、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。
ヌ	食品又は添加物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必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第 13 条第 1 項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。
ル	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
ワ	原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
カ	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不透水性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

レ	食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、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。
ソ	添加物を使用する施設にあっては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
四 機械器具	
イ	食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この別表において「機械器具等」という。）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。
ロ	作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
ハ	食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
ニ	固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄しやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
ホ	食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
ヘ	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
ト	作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

食品衛生法施行規則 別表第 20 より 要約

自動車において調理する場合にあっては、下表の左欄に掲げる取扱い区分に応じて、同表の右欄に掲げる容量の給水タンク、廃水タンク（貯水設備）を有すること。									
一	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">食品及び食器類の取扱い</th> <th style="width: 30%;">給水・廃水タンクの容量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>○簡易な調理のみ ○単一品目の取扱い ○使い捨て容器の使用</td> <td style="text-align: center;">約 40 リットル</td> </tr> <tr> <td>○大量の水を要しない簡易な調理のみ（目安として、2 工程程度） ○複数品目の取扱い ○使い捨て容器の使用</td> <td style="text-align: center;">約 80 リットル</td> </tr> <tr> <td>○大量の水を要する調理 ○通常の食器の使用 ○下処理を行うこと</td> <td style="text-align: center;">約 200 リットル</td> </tr> </tbody> </table>	食品及び食器類の取扱い	給水・廃水タンクの容量	○簡易な調理のみ ○単一品目の取扱い ○使い捨て容器の使用	約 40 リットル	○大量の水を要しない簡易な調理のみ（目安として、2 工程程度） ○複数品目の取扱い ○使い捨て容器の使用	約 80 リットル	○大量の水を要する調理 ○通常の食器の使用 ○下処理を行うこと	約 200 リットル
	食品及び食器類の取扱い	給水・廃水タンクの容量							
	○簡易な調理のみ ○単一品目の取扱い ○使い捨て容器の使用	約 40 リットル							
	○大量の水を要しない簡易な調理のみ（目安として、2 工程程度） ○複数品目の取扱い ○使い捨て容器の使用	約 80 リットル							
○大量の水を要する調理 ○通常の食器の使用 ○下処理を行うこと	約 200 リットル								

5. 営業開始後に必要な届出等

変更届

次のような変更が生じた場合は、すみやかに変更届を提出してください。

なお、変更内容によって次の書類が必要となります。

	変更の内容	必要な添付書類
1	(個人)結婚、離婚による改姓 (法人)名称(商号)、代表者氏名の変更	—
2	(個人)営業者の住所(住まい)の変更 (法人)本社所在地の変更	—
3	営業所の名称、屋号の変更	—
4	食品衛生責任者	—
5	営業設備の概要の小規模な改造、変更	変更部分を明らかにした図面(設備平面図等)
6	(法人)法人形態の変更(有→株)	—

注意) 5については、変更の規模や内容により新たに営業許可が必要となる場合がありますので、事前に保健福祉事務所にご相談ください。

なお、車両を変更した場合は、新規での許可の取り直しとなりますので、事前に保健福祉事務所にご相談ください。

地位承継届

次のような場合で、営業を承継する場合は、承継届を提出してください。

	変更の内容	必要な添付書類(写しでも可)
相続	(個人)営業者の死亡により、相続人がそのまま営業を続ける	戸籍謄本、又は不動産登記規則規定する法定相続情報一覧図の写し(死亡した営業者、相続人全員が記載されているもので、死亡年月日が確認できるもの) 相続人全員の同意書(相続人が2人以上の場合)
合併・分割	(法人)法人の合併・分割により存続または設立された法人が、営業者の地位を継承する	法人の合併・分割により存続または設立された法人の登記簿謄本(履歴事項全部証明書)
事業譲渡	(法人・個人)営業の譲渡により、営業の地位を継承する	営業に譲渡が行われたことを証する書類(譲渡契約書の写し等)

廃業届

次のような場合には、廃業届を提出してください。

	変更の内容	必要な添付書類
1	営業を廃止した	—
2	営業者が変わる	
3	車両を変更した	

注意） 2の場合は、次の営業者は新たに許可を受ける必要があります。

3の場合には、新たに許可を取り直す必要があります。事前に保健福祉事務所にご相談ください。

継続申請

期限満期の約2か月前には継続申請のお知らせをします。営業許可期限満了後も引き続き営業される場合は、期限満了前に、許可継続の申請手続きをする必要があります。

なお、基準に適合しない場合は、営業許可は継続されません。

6. 県内各保健福祉事務所 連絡先

事務所名称	住所	電話番号・FAX 番号	管轄地域
佐賀中部保健福祉事務所 衛生対策課	〒849-8585 佐賀市八丁畷町 1-20	電話：0952-30-1906 FAX：0952-33-4632	佐賀市 多久市 小城市 神崎市 神埼郡吉野ヶ里町
鳥栖保健福祉事務所 衛生対策課	〒841-0051 鳥栖市元町 1234-1	電話：0942-83-2162 FAX：0942-84-1849	鳥栖市 三養基郡基山町 三養基郡上峰町 三養基郡みやき町
唐津保健福祉事務所 衛生対策課	〒847-0012 唐津市大名小路 3-1	電話：0955-73-1131 FAX：0955-75-1176	唐津市 東松浦郡玄海町
伊万里保健福祉事務所 衛生対策課	〒848-0041 伊万里市新天町坂口 122-4	電話：0955-23-2103 FAX：0955-22-3853	伊万里市 西松浦郡有田町
杵藤保健福祉事務所 衛生対策課	〒843-0023 武雄市武雄町昭和 265	電話：0954-23-3501 FAX：0954-22-4573	武雄市 鹿島市 嬉野市 杵島郡大町町 杵島郡江北町 杵島郡白石町 藤津郡太良町