

自動車による営業の施設基準

～ 飲食店営業・菓子製造業・魚介類販売業～（食肉処理業は別途ご相談ください。）

◆ 申請前に、店舗が基準に合っているか にチェックしましょう。

施設		
広さ		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があること。食品等 ¹ の取扱い量に応じた十分な広さを有すること。
区画		食品等への汚染を考慮し、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。 住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。（運転席と区画されていること。）
施設の構造及び設備		
構造		じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止する構造又は設備を有すること。 ねずみ及び昆虫の侵入を防止する設備を有すること。 （例：建物が隙間なく作られ、窓に網戸、排水口にはロストル等を設置）
床 壁 天井		食品を扱う作業場所の真上は結露しにくく、結露によるかびの発生の防止、結露による水滴で食品等を汚染しないよう適切な換気構造（設備）があること。
		床面、内壁及び天井は清掃等をしやすい材料かつ構造であること。 <u>飲食店営業、菓子製造業を除く</u> 【床面及び内壁の清掃等に水が必要な場合】 床面：不浸透性材質で、排水が良好であること 内壁：床面から容易に汚染される高さまで不浸透性材料で腰張りされていること
照明		作業、検査、清掃等を十分できる照度を確保できる機能を備えること。
水		水道水又は飲用に適する水を必要な場所に適切な温度で十分な量を供給できること。 【水道水以外の水（井戸水等）を使用する場合】 必要に応じて消毒装置、浄水装置を備えること。 水源は外部から汚染されない構造であること。 【貯水槽を使用する場合】 食品衛生上支障のない構造であること。（例：水槽の破損がない、オーバーフロー管・通気管に防虫網の設置がある等） 規格基準 ² 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場合、上記の「飲用に適する水」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場合、「飲用に適する水」は「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
手洗い		従業員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数有すること。 （例：使用しやすい場所に石けん、ペーパータオル等、消毒剤を備えた状態） 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。 （例：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）

排水設備	<p><u>飲食店営業、菓子製造業を除く</u></p> <p>【水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面の基準】</p> <p>ア 十分な排水機能を有していること。</p> <p>イ 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。</p> <p>ウ 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。</p>
冷蔵庫	<p>【必要な場合】</p> <p>冷蔵又は冷凍設備を備えること。</p> <p>（製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、規格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場合、その定めに従い必要な設備を有すること。）</p>
ねずみ昆虫駆除設備	<p>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。（例：ねずみ捕獲機、捕虫器等）</p>
保管設備	<p><u>魚介類販売業を除く</u></p> <p>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。（例：食品保管庫、戸棚、容器等）</p> <p>施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤と食品等を区分して保管する設備を有すること。</p>
ゴミ箱	<p>不浸透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。</p>
シンク	<p>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を有すること。</p>
添加物	<p>【使用する場合】</p> <p>添加物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。</p>
機械器具	
機械器具・容器の構造など	<p>食品等の調理をする作業場の機械器具等³は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。</p>
	<p>作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</p>
	<p>食品等に直接接触する機械器具等は、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。</p>
	<p>固定した（又は移動しがたい）機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の場合は、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。</p>
運搬容器	<p>食品等を運搬する場合、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。</p>
温度計等	<p>冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えること。</p> <p>（必要に応じて：圧力計、流量計その他の計量器）</p>
清掃用具マニュアル	<p>作業場を清掃等する専用の用具を必要数備え、その保管場所を有すること</p> <p>作業内容を掲示する設備を有すること。（マニュアルをラミネート加工して壁に貼り付ける方法でも差し支えない）</p>

個別基準（飲食店営業、菓子製造業）	
	簡易な営業にあつては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
	比較的大量の水を要しない営業にあつては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
	比較的大量の水を要する営業にあつては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
個別基準（魚介類販売業）	
	1日の営業において18リットル以上の水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。ただし、自動車において魚介類を身おろし又は切り身に調理する場合は、200リットル以上の貯水設備とする。 自動車において魚介類を身おろし又は切り身に調理する場合は、食品等の流水式洗浄設備及び処理台が設けられていること。

- 1 食品等：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
- 2 規格基準：法第13条第1項の規定により別に定められた「食品、添加物等の規格基準」
- 3 機械器具等：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

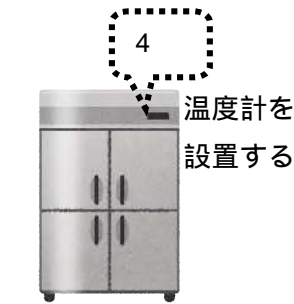
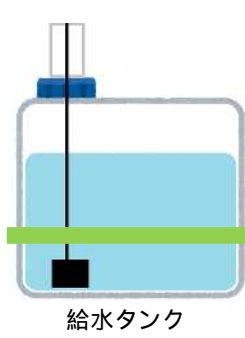
【飲食店営業・菓子製造業の給水タンクの容量について】

営業者の業務計画（当該営業車で取り扱う品目、提供食数、調理又は製造工程、使用する水の量等）に基づき、取り扱う食品に応じたタンク容量を整備することとなります。

必要な給水・廃水タンクの容量	食品及び食器類の取扱い
200リットル以上	○大量の水を要する調理 ○複数の工程からなる調理 ○使い捨て以外の食器も使用する
80リットル以上	○大量の水を要しない調理 ○使い捨ての食器を使用する
40リットル以上	○大量の水を要しない調理 ○単一品目又は簡易な調理のみを行う ○使い捨ての食器を使用する 例：アメリカンドッグを揚げる又は加温する、焼き鳥を焼く又は加温する

【施設基準ポイント】

貯水設備はさびの生じない不浸透性材料で作られ、営業施設に固定しましょう



洗浄設備から排水タンクまで配管で接続しましょう

令和3年6月から、調理場内の手洗器の水栓の基準が変わりました！洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造でなければなりません。例：レバー、足踏みペダル、センサー等

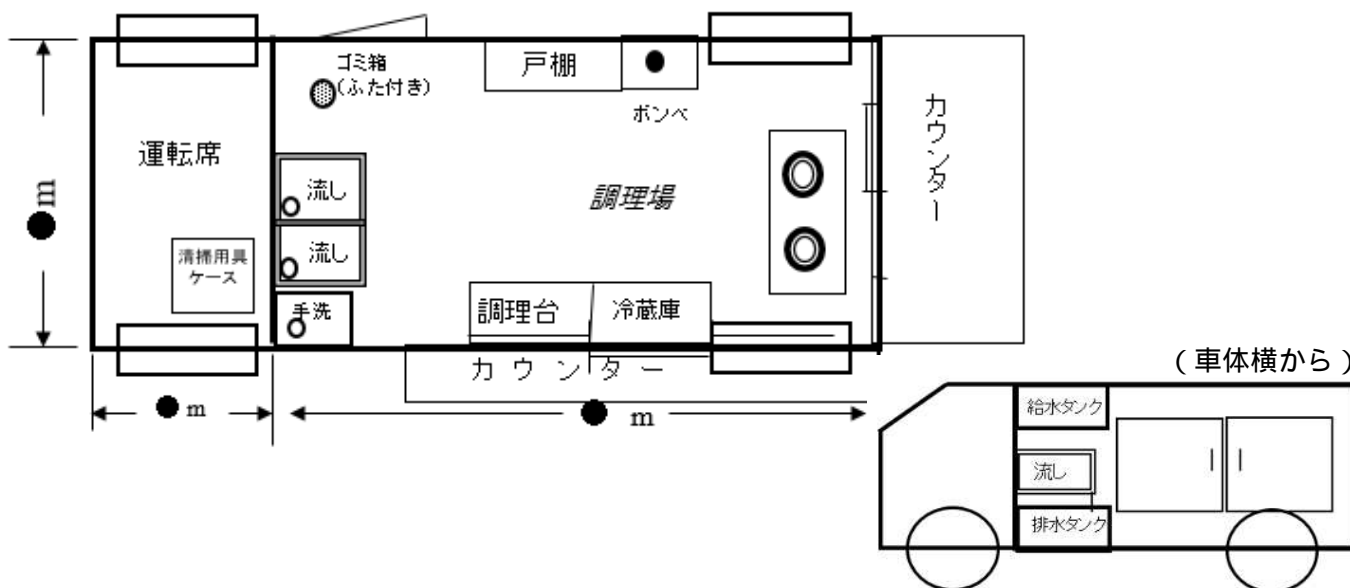
レバー式 センサー式

手数料（抜粋）

業種	手数料	業種	手数料
飲食店営業	16,000 円	魚介類販売業	9,600 円
菓子製造業	14,000 円	食肉処理業	21,000 円

営業施設の構造及び設備を示す図面（記載例）

- ◆ 黒のボールペンで定規を使って書いてください。（鉛筆、シャープペンシル、消せるボールペンは不可）
- ◆ タンクの場所も書いてください。



その他

【申請書について】

- ◆ 窓口で営業許可申請する場合、あらかじめ相模原市ホームページから申請書をダウンロードすることができます。

ホームページアクセス先

: https://www.city.sagamihara.kanagawa.jp/shinseisho_menu/seikatsu_eisei/index.html

- ◆ 厚生労働省の食品衛生申請等システムにより、インターネットを通じて営業許可申請することもできます。

ホームページアクセス先 : <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

【食品衛生責任者について】

- ◆ 調理師、栄養士、製菓衛生師等の資格をお持ちでない方は、食品衛生責任者養成講習会を受講し、資格を得ることができます。
- ◆ 申込先 : (公社) 神奈川県食品衛生協会 (<http://www.fha-kanagawa.jp/kosyukai.html>)
他都道府県等で開催される食品衛生責任者養成講習会を受講することも可能です。

お問い合わせ先

相模原市保健所生活衛生課 食品衛生班 津久井班

相模原市中央区富士見 6-1-1 ウェルネスさがみはら 4階 電話 : 042-769-9234

相模原市緑区中野 613-2 津久井保健センター 1階 電話 : 042-780-1413

