

自動車による営業許可について

食品衛生法施行令第35条第1号に規定する飲食店営業であって、道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第3条に規定する普通自動車、小型自動車又は軽自動車（二輪自動車を除く。）に設備を設けて、営業場所を移動して食品を調理する営業を行うもの。

施設基準

厚生労働省令の別表19（第66条の7関係）に規定された、共通の基準を満たすこと。
（第三号の二、リ、ヲ及びタの基準を除く）

業種別基準

厚生労働省令の別表20（第66条の7関係）に規定された、自動車に関する基準を満たすこと。

自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。	
(1)	簡易な営業にあっては、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。 給水容量40リットル以上の場合に実施可能な営業 ・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営業 ・使い捨て食器を使用する営業
(2)	比較的大量の水を要しない営業にあっては、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。 給水容量80リットル以上の場合に実施可能な営業 ・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営業 ・使い捨て食器を使用する営業
(3)	比較的大量の水を要する営業にあっては、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。 給水容量200リットル以上の場合に実施可能な営業 ・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営業 ・通常の食器を使用する営業

営業許可の申請時の必要書類等

- ① 施設の所在地欄には、富山市内の拠点となる場所（仕込み施設、給水場所、営業車の保管場所等）を記載する。
- ② 営業車の構造設備の平面図を添付する。
- ③ 車検証の写しを添付する。
- ④ 営業車の内（タンク及びシンクの設置状況と調理に必要な設備がわかるもの）の写真を添付する。
- ⑤ 営業車の外（車両の前方及び後方、車両登録番号がわかるもの）の写真を添付する。
- ⑥ 仕込み施設がある場合は、その平面図を添付する。