

新たに食品に関する営業を始められる皆さんへ

— 移動・行商関係営業許可申請の手引 —

一口に、食品に関する営業といっても、いろいろな種類があります。これらのうち、次の営業については、食品衛生法による営業許可又は東京都食品製造業等取締条例に基づく届出が必要です。

これらの営業許可等の有効範囲は、いずれも都内一円に限られています。

分類	業種	内容
移動営業(引車)	飲食店営業(移動) 菓子製造業(移動)	引車により随時移動し、食品を製造し、加工し、又は調理し、これを客に飲食させる形態のものをいう。
行商	菓子(行商) アイスクリーム類(行商) 魚介類(生きているものを除く。) 及びその加工品(行商) 豆腐及びその加工品(行商) 弁当類(行商) ゆでめん類(行商) そう菜類(行商)	左に掲げる食品(缶詰食品、瓶詰食品及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品を除く。)を人力により移行しながら販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。)する形態のものをいう。

移動営業(引車)を行うには、まず、所管する保健所に営業許可申請を行い、知事が定めた施設基準に合致した施設をつくり、営業許可を受けることが必要です。

次に、施設や設備が基準どおりに維持管理されているか常に点検し、また、食品の取扱い等にも十分留意して、より安全で衛生的な食品を提供することが必要です。

また、行商を行うには、まず、所管する保健所に届出を行い、行商鑑札及び行商記章の交付を受けることが必要です。

このパンフレットは、営業許可申請の手続等について、皆さんに分かりやすいよう要点だけを解説しました。詳細については、最寄りの保健所にお尋ねください。

移動営業(引車)

〔移動営業(引車)取扱要綱〕
昭和57年2月19日56衛環食第667号衛生局環境衛生部通知
最終改正 平成21年3月27日 20福保健食第3712号

引車による営業は、衛生上の取扱いが不十分になりがちであるため、できるだけ固定店舗や自動車による営業に変更してください。

営業許可申請

主たる営業地を所管する保健所（やむを得ない場合は、住所地を所管する保健所）

許可有効期間

5年

必要書類等

- 1 営業許可申請書 1部（主たる営業地及び取扱食品を記載する）
- 2 営業設備の大要・配置図 2部
- 3 許可申請手数料

取扱品目 (1品目に限る。)

- 1 生もの（さしみ、すし等）、米飯類及び生クリームを取り扱ってはならない。
 - 2 その場での製造、加工、調理は、工程の簡易なもので、加熱処理が行われるもの
- 1、2の条件を満たした、次の1品目に限る。**

飲食店営業（移動）	おでん（みそおでんを含む。）、焼とり、焼貝、いか焼、たこ焼、お好み焼、ラーメン、焼そば
菓子製造業（移動）	今川焼（たい焼、大判焼及び黄金焼を含む。）、焼もち（しょう油、のり及びきな粉等を付けたものを含む。）

施設基準

- 〔構造〕 人力により移動できる機能を有し、昆虫やほこり等を防ぎ、清掃しやすい構造
- 〔給水〕 蛇口のついた容量18ℓ以上のふたのある容器を用い、飲用適の水を使用する。
- 〔洗浄設備〕 器具類を洗浄するのに便利な洗浄設備及び手洗設備を設ける。
- 〔排水設備〕 排水を衛生的に処理するための容器を設ける。
- 〔冷蔵設備〕 冷蔵を必要とする食品を取り扱う場合には、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵設備を設ける。
- 〔格納設備〕 食品及び食器器具類を衛生的に保管する格納設備を設ける。
- 〔食器類〕 客に飲食させる食器類は、原則として1回で廃棄するものを使用する。
- 〔廃棄物〕 廃棄物を衛生的に処理するために必要な容量のふたのある容器を設け、客が使用した容器等の廃棄物も営業者が処理する。
- 〔手指の消毒〕 手指を消毒するため消毒用の薬品を入れた容器を備える。

公衆衛生上講ずべき措置の基準

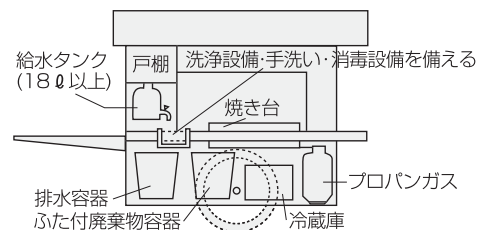
- 1 施設周辺を清潔に保つこと。
- 2 手洗設備には、石けん及び適当な消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- 3 施設の補修又は水、消毒液等の補充に務めること。
- 4 近隣に迷惑な行為をせず、また、客にもさせないこと。
- 5 食器器具類は、常に清潔に保つこと。
- 6 廃棄物容器は、汚液及び汚臭がもれないようにし、かつ、清潔にしておくこと。
- 7 食品は、衛生的に取り扱うこと。
- 8 飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、そのおそれがなくなるまでの期間、食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業には十分注意すること。
- 9 調理作業に従事するときは、清潔な服装をすること。

注意事項

- 1 許可書は、営業中常に確認できるよう見やすい場所に掲示すること。
- 2 営業の場所、時間等については、関係法令に違反しないようにすること。

施設 図面例

洗浄設備・手洗い・消毒設備を備える



届出

主たる営業地を所管する保健所

鑑札及び記章の有効期間

交付の日からその年の12月31日まで

必要書類等

- 1 行商届 1部（主たる食品の仕入先の住所、氏名、屋号等を記載）
 - 2 証明写真 2部（届出前6か月以内に写したもの）
 - 3 届出手数料
- ※ 鑑札及び記章を亡失又はき損したときは、直ちにその事由を記載し、届け出て、き損したときは、その鑑札又は記章を添え、鑑札又は記章の再交付を受けなければならない。
- ※ 行商するときには、鑑札を携行し、記章を見やすい個所につけなければならない。

取扱品目

行商に際して、食品の調理又は加工をしてはならない。

公衆衛生上講ずべき措置の基準

【共通事項】

- 1 行商に従事する者は、身体を清潔にし、清潔な被服を着用すること。また、年に少なくとも1回は、健康診断及び検便を受けるようにすること。
- 2 運搬容器の見やすい所に行商人の住所及び氏名を明記すること。
- 3 包装されない食品を取り扱うときは、必ずはし、食品ばさみ等を用い、直接手指を触れないこと。ただし、生豆腐については、この限りでない。
- 4 容器は、清掃しやすい構造で、防じん、防虫の設備のあるものを使用すること。

【特定事項】

〔菓子(行商)〕

- 1 水飴等の流動性の菓子は、行商中小分け販売をしないこと。
- 2 容器には、食品並びにはし、食品ばさみ及びスコップ以外のものを入れないこと。

〔アイスクリーム類(行商)〕

- 1 容器のふたは、二重とし、かつ、冷却保存できるものであること。
- 2 容器の底には、必要に応じてすの子を敷き、解けた水が直接アイスクリーム類に触れないようにすること。
- 3 アイスクリーム類は、製造場において、衛生的な容器に小分けし、密栓したもの又は耐水性の紙で包装したものに限りすること。

〔魚介類及び魚介類加工品(行商)〕

- 1 運搬容器は、ふたがあり、内部にすの子を敷き、汚水の漏れないものであること。
- 2 行商中は、氷を用いる等常に鮮度保持に必要な処置をすること。
- 3 調理した魚介と丸の魚介は、それぞれ別個の容器を使用すること。

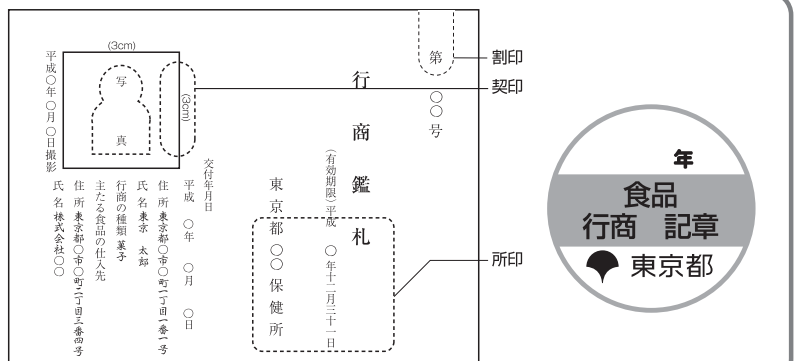
〔豆腐及び豆腐加工品(行商)〕

容器内の水は、しばしば入替えを行い、常に清潔で衛生的に保持すること。

〔弁当類、ゆでめん類又はそう菜類(行商)〕

販売する食品は、十分放冷したもので2種以上を同一容器に詰め合わせないこと。

行商鑑札と行商記章(見本)



営業許可申請の手続（移動営業（引車））

事前相談



申請書類の提出



施設検査の打合せ



施設完成の確認検査



許可書の交付



営業開始

- 施設の設計図等を持参の上、事前に御相談ください。
衛生的な管理運営をするため、施設ごとに食品衛生責任者をおくようにしてください。
- 書類は施設完成予定日の10日くらい前に提出してください。
- 申請の際、担当者と連絡方法や検査日等の相談をしてください。
- 検査の際は、必ず営業者が立ち会ってください。
なお、施設基準に適合しない場合は許可になりません。不適事項については改善し、改めて検査日を決めて再検査を受けてください。
- 施設基準適合確認後、許可書を作成しますが、交付までには数日かかりますので、交付日等についてはあらかじめ打ち合わせてください。
営業許可書が交付されるまで、営業できませんので御注意ください。
- 営業許可書受領の際は、印鑑が必要です。

食品衛生責任者の資格

- 1 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者若しくは船舶料理士の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者
- 2 食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会修了者

行商の届出の手続

届出書類の提出



鑑札及び記章の交付



営業開始

- 届出書類に不備がなければ、原則、鑑札及び記章は即日交付となります。
- 行商するときは、鑑札を携行し、記章を見やすい個所につけてください。