

「関西広域連合域内における自動車による飲食店営業許可基準の共通化に係る指針」に基づき定めた共通基準を満たした自動車による営業取扱要領

1 目的

この要領は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条に基づく営業許可の対象となる自動車のうち、兵庫県、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市（以下「関係自治体」という。）のいずれかで営業許可を受けた自動車が、関係自治体の管轄する全ての区域で営業を認める取扱いについて、事業者が行う申請手続等を定めるものとする。

2 用語の定義

- (1) 「自動車」とは、道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に定める自動車をいう。
- (2) 「県管轄地域」とは、兵庫県内であって、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市を除く地域という。

3 対象

この要領の対象となる自動車による営業は、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条に規定する営業許可業種のうち、次に掲げるものとする。

- (1) 飲食店営業（令和3年6月1日以後に営業許可を受けたものであって「関西広域連合域内における自動車による飲食店営業許可基準の共通化に係る指針」に基づき、関係自治体の協議により定めた共通基準（以下「共通基準」という。）を満たしたものに限る。）
- (2) 魚介類販売業（令和3年6月1日以後に営業許可を受けたものに限る。）
- (3) 食肉処理業（令和3年6月1日以後に営業許可を受けたものに限る。）

4 営業区域の範囲

関係自治体のいずれかの自治体で営業許可を受け、5に規定する手続を経た営業者は、関係自治体全ての管轄区域において営業できるものとする。

5 申請書等の提出

- (1) 新たに営業許可申請を行う者は、次のとおり手続を行うこと。

① 申請等先

原則として、自動車保管場所の所在地を管轄する関係自治体の主管事務所（県管轄地域においては、健康福祉事務所とする。以下同じ。）とする。自動車保管場所が関係自治体内にない場合は下処理施設を管轄する関係自治体とし、自動車保管場所及び下処理施設が関係自治体内にない場合は主たる営業地を管轄する関係自治体の主管事務所に申請等すること。

② 申請等書類

営業許可申請に必要な書類に加え、「食品衛生法に基づく自動車による営業に係る申出書」（様式1）（以下「申出書」という。）を正・副2部提出すること。

- (2) 既に営業許可を受けている者であって、本要領の取扱いを希望する者は次のとおり手続を行うこと。

現に営業許可を受けた関係自治体の主管事務所に対し、申出書を正・副2部提出すること。

なお、複数の関係自治体で許可を受けている者の申出書の提出先は、原則として、5(1)①で示す順のとおりとする。

- (3) 許可営業者が許可を受けた自動車において営業届出業種を営む場合には、営業する各関係自治体に別途営業届出を行うこと。

なお、県管轄地域においては、複数の営業届出業種を営んでいる場合は、代表的な業種について届け出ること。また、許可条件が変更になる場合には併せて食品衛生に関する手続等を定める規則（昭和38年3月18日規則第11号）第9条で定める営業許可条件変更申請の手続きを行うこと。

その他の関係自治体の取扱いについては、各関係自治体の主管事務所に別途相談すること。

- (4) 食品営業許可申請書、食品営業届出書等の施設の所在地欄には、以下の①～④のいずれかを記入し、営業許可申請にあっては、申出書の「主たる営業地」欄に実際に営業する地域（例：県下一円、例2：芦屋市、神戸市、西宮市）を記入すること。

- ① 営業区域が県下一円の場合

県下一円（ただし、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市を除く。）

- ② 営業区域が県下一円であって、厚生労働省の食品衛生申請等システムによる申請の場合

営業許可申請を行う健康福祉事務所（保健所）の所在する市町、その他県下一円（ただし、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市を除く。）

〔例〕芦屋健康福祉事務所に営業許可申請の相談をした場合

芦屋市、その他県下一円（ただし、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市を除く。）

- ③ 営業区域が県及び県以外の関係自治体のいずれかの場合

実際に営業する市町※

※ 記入は県管轄地域の市町に限る。

〔例〕芦屋市、宝塚市及び神戸市で営業しようとする者が芦屋健康福祉事務所に営業許可申請の相談をした場合

芦屋市、宝塚市

- ④ 営業区域が県及び県以外の関係自治体のいずれかの場合であって、厚生労働省の食品衛生申請等システムによる申請の場合

営業許可申請を行う健康福祉事務所（保健所）の所在する市町

〔例〕芦屋市、宝塚市及び神戸市で営業しようとする者が芦屋健康福祉事務所に営業許可申請の相談をした場合

芦屋市、宝塚市

- (5) 許可営業者は、営業中、申出後に関係自治体の主管事務所から交付される提供品目等及び注意事項（様式2）及び営業許可証を常に携帯し、営業許可証にあっては見やすい場所に掲げておくこと。

- (6) 申出書の次の①～④に掲げる事項に係る内容を変更しようとする場合は、「食品衛生法に基づく自動車による営業許可に係る変更申出書」（様式3）を正・副2部提出すること。

- ① 自動車保管場所の所在地

- ② 下処理施設の所在地

- ③ 主たる営業地

④（飲食店営業のみ）取扱品目

6 許可営業施設の構造設備及び食品の取扱い

- (1) 許可営業施設の基準は、3(1)にあっては共通基準（別紙）第1、3(2)及び(3)にあっては条例別表の規定によるものとする。
- (2) 営業に必要な条例別表第2の部第1号(1)で定める自動車による飲食店営業における貯水設備の容量の判定については、共通基準（別紙）第2のとおりとする。
- (3) 自動車による魚介類販売業における営業品目と貯水設備の容量については、鮮魚介類を丸のまま包装せずに販売する場合は約40L、鮮魚介類を処理して加熱用として販売する場合は約80Lとする。なお、鮮魚介類を処理して生食用鮮魚介類として販売することは認めない。

7 公衆衛生上必要な措置の基準

営業者は、法第51条第2項の規定により、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17及び別表第18の基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。加えて、以下の点についても遵守すること。

- (1) 給水用の貯水設備は、常に飲用に適する水が供給されるよう定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- (2) 1日の営業開始の都度、所定の量の水道水又は飲用に適する水を貯水設備へ給水し、営業終了後、給水・廃水用の貯水設備内の水を適切に廃棄すること。
- (3) 器具等は、それぞれの使用区分に従って使用し、取り扱う食品に応じて適切に洗浄消毒を行うこと。
〔例〕アイスクリーム類の小分けに使用するディッシャーの洗浄消毒、氷菓を削る場合の刃の交換や洗浄消毒等
- (4) 取扱品目及び取扱量は、営業施設の規模等に見合ったものとする。
- (5) 作業は、必ず施設内で清潔に行うこと。なお、自動車による食肉処理業において、車外で剥皮をする場合にあっては、処理室の入口に隣接した場所で処理を行い、外部環境によるとたいの汚染等を防止すること。
- (6) 冷凍原材料の解凍は、適切な温度で専用の容器等を用いて衛生的に行うこと。
- (7) 食品、容器包装等は、ねずみ、昆虫、じん埃、異物等による汚染を防止し、適正な温度管理の下で保存すること。
- (8) 取り扱う食品の原材料に応じて、その原材料が必要な営業許可を有する施設で製造され、規格基準に適合したものであることを確認して使用すること。
- (9) 車外で下処理（仕込み・一次処理）を行う場合にあっては、作業内容から判断される適切な許可または届出を行った施設において処理を行うこと。
- (10) 対象車両が牽引車と被牽引車に分離する仕様の場合、原則切り離しての営業は認めないが、営業場所の都合で切り離しが必要な場合は、すぐに被牽引車を移動できる場所に牽引車を待機させておくこと。

(施行期日)

- 1 この要領は、令和7年6月1日から施行する。

「関西広域連合域内における自動車による飲食店営業許可基準の共通化に係る指針」に基づき定めた基準

第1 施設基準

- 1 2～5に示す項目を除いて、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。）別表第19及び第20のとおりとする。
- 2 流水式手洗い設備及び食品等洗浄設備（省令別表第19 三チ、レ）については、次の(1)～(3)を満たすこと。
 - (1) 貯水設備の容量が約40Lのものにあつては、調理の一連の手順において食品の洗浄が不要であつて、食品衛生上支障がない場合は、食品等を洗浄するための洗浄設備と、手指の洗浄消毒のための流水式手洗い設備を兼用することができる。
 - (2) 貯水設備の容量が約80L及び約200Lのものにあつては、食品等を洗浄するための洗浄設備と、手指の洗浄消毒のための流水式手洗い設備は、それぞれ別に設置しなければならない。
 - (3) 給水設備から流れた水を受ける受水設備を設置し、その受水設備は、シンク（給水を受け、排水ができ、施設内を汚染しない構造の水槽）であること。
- 3 給水・廃水の保管設備については、次の(1)～(3)を満たすこと。
 - (1) 社会通念上、十分な量の水を供給できる構造であること。（認められない例：貯水設備の容量が約200Lの場合、2Lのペットボトル100個設置する。）
 - (2) 給水・廃水の保管設備は車内に設置すること。ただし、常時車外に設置されていて、その状態で自動車が走行可能であり、かつ、その保管設備の衛生状態が確保されていると認められるものにあつては、この限りではない。
 - (3) 廃水の保管設備にあつては、受水設備からの廃水が施設内を汚染しない形態により直接排水される構造であること。
- 4 冷蔵又は冷凍設備（省令別表第19 三ヌ、四へ）については、原材料等の保管に十分な大きさであつて、営業時間を通じて10℃以下（冷凍保管が必要な原材料等においては-15℃以下）の温度で保冷可能な機能及び温度計を備えたものとする。
- 5 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備（省令別表第19 三カ）については、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。なお、廃棄物を入れる容器にあつては、蓋又は同等の機能を備えること。

第2 営業の種類

1 営業の種類判定

(1) 営業の種類に応じた営業内容及び貯水設備の容量

省令別表第20一に規定する営業の種類に応じた営業内容及び貯水設備の容量については、次表のとおり取り扱う。なお、営業に必要な貯水設備の容量については、食品・工程のリスクも踏まえ判定する（(2)参照）。

営業の種類	営業内容（いずれかに該当）	貯水設備の容量
比較的大量の水を要する営業	・ 3 工程以上からなる調理を行う。 ・ 通常の食器を使用する。	約 200L
比較的大量の水を要しない営業	・ 2 工程からなる調理を行う。 ・ 複数品目を取り扱う。	約 80L
簡易な営業	・ 単一の工程からなる調理であって、かつ、単一品目のみ取り扱う。	約 40L

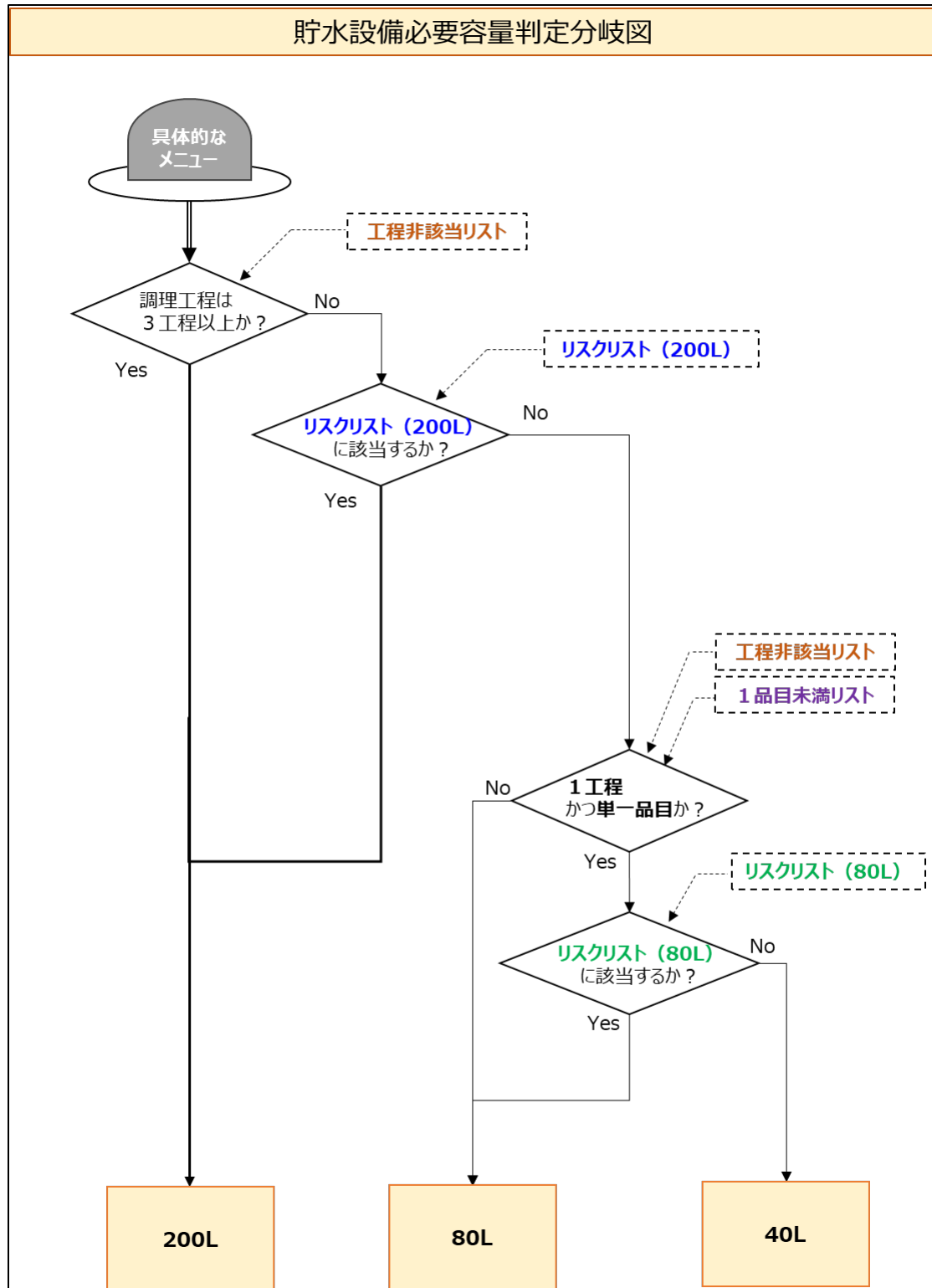
(2) 貯水設備の容量の判定

次表に掲げる要件を順に当てはめることにより行う。

なお、貯水設備の容量の判定における工程数及び品目数の考え方は、2 及び 3 による。

番号	要件	該当する場合	該当しない場合
①	調理の工程が 3 工程以上	約 200L	②を判定
②	リスクリスト（200L）に該当する	約 200L	③を判定
③	調理の工程が 1 工程かつ単一品目のみを取り扱う	④を判定	約 80L
④	リスクリスト 80L に該当する。	約 80L	約 40L

貯水設備必要容量判定分岐図



2 品目の数え方

(1) 品目の数え方

1日の営業において、車内で行う調理の工程及び調理器具が概ね共通している最終提供品群を1品目とする。

ただし、同じ最終提供品群であっても、調理の工程や調理器具が異なる場合は別品目と数える。

また、(2)に掲げるものについては1品目未満（他品目と合わせて1品目）として扱うが、1日の営業において1品目未満として扱うことができるのは、(2)に掲げるもの以外の品目と合わせて提供する場合は2つまで、(2)に掲げるもののみ提供する場合は3つまでとする。

(2) 1品目未満リスト

① 市販飲料品（乳類を含む）又は酒類を小分け・調製・混合した飲料品

粉末清涼飲料を溶解したもの又は飲料を混合若しくは希釈したものを含む（清涼飲料水全自動調理機を使用する場合を含む。）。

なお、氷を添加する場合は、氷雪製造業で製造された氷に限る。

② かき氷

氷雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつをかけて提供するものに限る。

③ 小分けしたアイスクリーム類及び氷菓

市販品のアイスクリーム類及び氷菓を小分けして提供するものに限る。

④ 専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの（ディスペンサーアイスクリーム）

⑤ 加熱殺菌機能付きフリーザー及び殺菌済み原料を使用して調理するソフトクリーム

⑥ 盛付けのみで提供する市販の常温保存食品

常温で保存する食品であって、食品表示において賞味期限が明記されているものに限る。

3 調理の工程

(1) 工程の数え方

調理の工程とは、車内で行われる調理の一連の手順（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、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、又は調味を加えたりなどして飲食に最も適するように食品を加工成形する一連の手順をいう、以下同じ。）のうち、食品衛生上の危害の発生を防止するにあたり主要なものをいう。

貯水設備の容量の判定（1(2)）においては、1日の営業における提供品目ごとの調理の工程を数え、最も工程数の多い提供品目の工程数により判定を行う。

なお、食材を炒めた後に煮る等、同一の調理器具を使用する加熱調理の工程が連続する場合は、一連の加熱調理の工程について工程数にかかわらず1工程とみなす。

また、調理の一連の手順のうち、(2)に掲げるものは、調理の工程に該当しない。

(2) 工程非該当リスト

① 盛り付ける。

調理の一連の手順のうち、最終の手順として、提供用の容器等に最終提供品をのせる、盛り付ける又は注ぐものをいう。

ただし、容器上で食品を組み合わせ最終提供品として作り上げる場合であって、組み合わせる食品に生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。）並びに非加熱のまま提供する野菜・果物及び食鳥卵を含む場合は調理の工程に該当する。

② 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける。

最終提供品に少量添える香味野菜や香辛料及び最終提供品の飾りや味付けのために上にのせるものをいう。ただし、香味野菜等の処理に洗浄を要する調理器具を使用する場合は除く。

③ 調味料（塩、砂糖、ソース等）又は粉類をかける。

④ 市販品の調味料（塩、砂糖、ソース等）及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う。

調味料又は粉類のいずれかのみを用いる場合を含む。

⑤ 加熱調理する生地又は衣の調製を行う。

卵を割り入れる、調味料を加えることを含む。

⑥ お湯を注ぐ。

コーヒーの抽出を含む。

⑧ 食品を加温する。

チョコレートを湯煎で溶かす、レトルト食品や調製済みのスープを温める等をいう。

⑨ 具材を入れる。

調理の一連の手順の中で、具材を生地等の中に投入・混ぜ込む又は生地の上にのせるなどするもののうち、加熱調理を行うものをいう。

（具材の例：たい焼きの餡、たこ焼きのたこ、カレーの具材、味噌汁の具材等）

⑩ 開封する。

⑪ 器具に食品を投入する。

⑫ 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する。

個包装された市販品を機器で押し出す場合（ディスペンサーアイスクリーム）及び殺菌済み原料を使用して加熱殺菌機能付きフリーザーによりソフトクリームを調理する場合に限る。

⑬ 加熱した食品の粗熱を取る。

4 リスクリスト

次に掲げるリスクリストに該当する場合の貯水設備の容量は、調理の工程の数にかかわらず、各リスクリストにおいて指定する容量とする。

(1) リスクリスト（200L）

車内で行う調理の工程又は提供する食品の中に、以下に該当する工程又は食品

が含まれる場合は、比較的大量の水を要することから、その工程の数にかかわらず給水タンクの容量は「200L」とする。

① 通常の食器（ワンウェイ以外の食器）を使用する。

② 食品を洗浄する。

車内で調理の工程として行うものをいい、炊飯のため車内で行う洗米を含む。

なお、一時的又は緊急的な洗浄については、全ての営業の種類において実施することができる。

③ 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う。

④ 加熱前の食肉を細切し、加工成形する。

⑤ 食品の水さらし、水冷する。

茹でた麺を流水で締める等、水を使った冷却を行うものをいう。

⑥ 洗浄が必要な部品を複数有する器具（飲食器及び割ぼう具を除く。）を洗浄する。

なお、一時的又は緊急的な洗浄については、全ての営業の種類において実施することができる。

(2) リスクリスト（80L）

車内で行う調理の工程又は提供する食品の中に、以下に該当する工程又は食品が含まれる場合は、比較的大量の水を要しないものの、一定の水量を要し、簡易な営業であるとはいえないことから、その工程の数にかかわらず貯水設備の容量は「80L」とする。

① 生食用鮮魚介類（生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。）を非加熱のまま提供する。

細切済みの市販品又は適切な許可・届出が行われた施設において細切が行われたものを、そのまま盛り付ける又は他食品と組み合わせ最終提供品を加工する場合を含む。

② 野菜・果物（細切済みの市販品等を除く。）を非加熱のまま提供する。

洗浄、皮むき、細切等の必要な処理が行われた状態で販売されている市販品又は適切な許可・届出が行われた施設において洗浄、皮むき、細切等の必要な処理が行われたものを、そのまま盛り付ける又は他食品と組み合わせ最終提供品を加工成形する場合を除く。

③ 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する。

(様式1)

食品衛生法に基づく自動車による共通基準に係る申出書

年 月 日

健康福祉事務所（保健所）長 様

申出者 住 所（法人にあっては、主たる事務所の所在地）

氏 名（法人にあっては、名称及び代表者の氏名）

年 月 日生

電 話 （ ） —

電子メール

私は、下記施設について、関係自治体※の協議により定めた共通基準を充足しており、本県（本市）以外の関係自治体に対して申請内容及び本申出内容について情報提供されることを同意の上、本県（本市）以外の関係自治体においても食品衛生法に基づく移動営業を希望する旨を申し出ます。

記

1	施設の名称、屋号又は商号
2	自動車登録番号
3	営業の種類及び形態
4	許可番号及びその年月日 第 号 年 月 日
5	自動車保管場所の所在地
6	下処理施設の所在地
7	主たる営業地
8	取扱品目（飲食店営業（貯水設備約 40L、約 80L の場合に限る。）のみ） 別紙のとおり

※ 関係自治体とは、兵庫県、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市をいう。

取扱品目

1 品目未満リスト対象品目 (該当するものに☑) (貯水設備 40L の 場合のみ記入)	[(i) 1 品目未満リスト※別紙参照] ※リスト外の品目 1 品目 + a～f を 2 つまで⇒1 品目 a～f を 4 つまで⇒1 品目 ☐ (i) - a ☐ (i) - b ☐ (i) - c ☐ (i) - d ☐ (i) - e ☐ (i) - f
---	---

【品目の詳細】太枠内に漏れなく記入してください。

			健康福祉事務所（保健所）記入欄						
品目 No.	品目名	調理の手順	1 品目 未 満 (40L の場合 のみ記入)	調理工程・器具 が概ね共通 (40L の場合 のみ記入)	手順数 (A)	工 程 非該当 (B)	工程数 (A-B)	リス ク リ ス ト	必要水量
1	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目 No.)		☐		□なし	□40L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
2	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目 No.)		☐		□なし	□40L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
3	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目 No.)		☐		□なし	□40L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
4	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目 No.)		☐		□なし	□40L
		2.				☐			
		3.				☐			
		4.				☐			
		5.				☐			
		6.				☐			
		7.				☐			
器具の洗浄		☐ 有 ☐ 無	← 貯水設備 40L の場合のみ記入						
1 日の品目数	品目	1 日の最大工程数			必要水量	L			

			健康福祉事務所（保健所）記入欄						
品目 No.	品目名	調理の手順	1 品目 未 満 (40L の場合 のみ記入)	調理工程・器具 が概ね共通 (40L の場合 のみ記入)	手順数 (A)	工 程 非該当 (B)	工程数 (A-B)	リスク リスト	必要水量
	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目No.)		☐		□なし	□40L
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目No.)		☐	□なし	□40L	
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目No.)		☐	□なし	□40L	
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目No.)		☐	□なし	□40L	
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目No.)		☐	□なし	□40L	
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
	□他の品目 と別日に 取り扱う	1.	□ 該当	□ 該当 (品目No.)		☐	□なし	□40L	
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									

(i) 1品目未満リスト

※リスト外の品目 1 品目 + a～f を 2 つまで⇒ 1 品目

a～f を 4 つまで⇒ 1 品目

- a.市販飲料品（乳類を含む）又は酒類を小分け・調製・混合した飲料品（使い捨て器具使用に限る）
- b.かき氷（冰雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつや練乳をかけて提供するものに限る。）
- c.小分けしたアイスクリーム類及び氷菓（市販品の小分けに限る。）
- d.専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの
- e.加熱殺菌機能付きフリーザー及び殺菌済み原料を使用して調理するソフトクリーム
- f.盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品

(ii) 工程非該当リスト

- a.盛り付ける（ただし、容器上で組み合わせ最終提供品として作りあげる場合、生食用鮮魚介類並びに非加熱のまま提供する野菜・果物及び食鳥卵の盛り付けを除く）
- b.薬味又はトッピングをのせる又はふりかける
- c.調味料(塩、砂糖、ソース等)又は粉類をかける
- d.市販品の調味料(塩、砂糖、ソース等)及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う
- e.加熱調理する生地又は衣の調製を行う
- f.お湯を注ぐ
- g.食品を加温する(湯煎・調製済食品の温め直し)
- h.具材を入れる
- i.開封する
- j.器具に食品を投入する
- k.器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する
- l.加熱した食品の粗熱を取る

(iii) リスクリスト (200L)

該当する工程がある場合は 200L

- a.通常の食器(ワンウェイ以外の食器)を使用する
- b.食品を洗浄する・洗米する
- c.鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むき
- d.加熱前の食肉をカット、加工成形する
- e.食品の水さらし、水冷する
- f.洗浄が必要な部品を複数有する器具(飲食器及び割ぼう具を除く)を洗浄する

(iv) リスクリスト (80L)

該当する工程がある場合は 80L 以上

- a.生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む)を非加熱のまま提供する
- b.野菜・果物(カット済みの市販品等を除く)を非加熱のまま提供する
- c.食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する

(様式 2)

提供品目等及び注意事項

許可番号及びその年月日					
提 供 品 目 ※					
1 日の品目数※	品 目	1 日の最大工程数※		必要水量※	L
貯水設備が 40L の場合、器具の洗浄の有無※		☐ 有 ☐ 無			

※ 飲食店営業許可（貯水設備約 40L、約 80L の場合に限る。）の場合のみ記載

《注意事項》

- ① 営業者は、「関西広域連合域内における自動車による飲食店営業許可基準の共通化に係る指針」による共通基準を満たせば、兵庫県内のいずれかの自治体で取得した営業許可により、兵庫県全域で営業を行うことができます。（魚介類販売業及び食肉処理業にあつては令和 3 年 6 月 1 日以降に兵庫県内のいずれかの自治体で取得した営業許可により、兵庫県全域で営業可能です。）これは、兵庫県、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市間で締結した「食品衛生法に基づく自動車による営業許可の運用に関する協定書」に基づく取扱いです。なお、「関西広域連合域内における自動車による飲食店営業許可基準の共通化に係る指針」による共通基準を満たすことについては、営業許可を受けた兵庫県内の自治体で確認を受ける必要があります。
- ② ①で確認を受けた事項について変更する際には、事前に確認を受けた自治体に申し出る必要があります。
- ③ 本営業許可に係る更新申請、申請事項の変更、廃業等の手続については、当所以外で行うことができません。
- ④ 本営業許可に係る情報（変更等が生じた場合も含む。）は、営業地を管轄する自治体から照会があれば必要な範囲内で提供します。
- ⑤ 本営業許可で営業を行う際、営業許可証を見やすい場所に掲示してください。また、本紙（提供品目等及び注意事項）を携行してください。
- ⑥ 本営業許可で営業を行う際、営業地を管轄する自治体や許可自治体等が指導を行います。
- ⑦ 営業者は、食品衛生法の違反（食中毒の発生等）により、当所から本営業許可の営業停止等の行政処分を受けた場合、その営業停止等の期間中、兵庫県全域で営業を行うことができません。
- ⑧ 本営業許可は、衛生上の施設基準に適合していることを認めているだけのものであり、道路や公園など、公共の土地に施設を設置し営業することまでを認めているものではありません。よって、本営業許可を取得していても、営業場所や営業形態などから他法令に抵触することにより、実際には営業できない場合があります。

(様式3)

食品衛生法に基づく自動車による営業許可に係る変更申出書

年 月 日

健康福祉事務所（保健所）長 様

申出者 住 所（法人にあっては、主たる事務所の所在地）

氏 名（法人にあっては、名称及び代表者の氏名）

年 月 日生

電 話 （ ） —

電子メール

私は、下記施設について、申出内容を変更する旨を申し出ます。

なお、本県（本市）以外の関係自治体※に対して本申出内容について情報提供されることを同意します。

記

施設情報

1	施設 ^ふ の名称 ^り 、屋号 ^が 又は商号 ^な
2	自動車登録番号
3	許可番号及びその年月日 第 号 年 月 日

変更内容

変更項目
☐ 自動車保管場所の所在地 ☐ 下処理施設の所在地
☐ 主たる営業地 ☐ 取扱品目
変更前
変更後

※ 関係自治体とは、兵庫県、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市をいう。