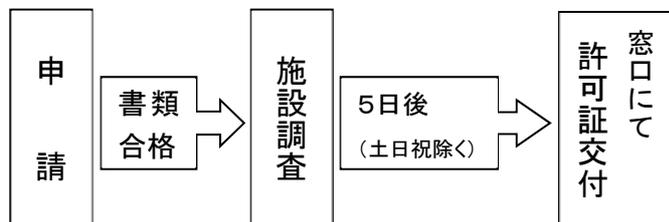


# 特殊形態食品営業（仮設移動営業）の許可申請について

## 1 申請から許可取得までの流れ



※原則として申請時に施設の調査を行います。  
※施設調査に合格後、許可証交付までに5日（土日祝除く）かかります。**営業開始予定の1週間前までには申請を行ってください。**  
※営業許可証は、営業時に掲示又は携帯してください。

## 2 申請に必要なもの

- ・ 営業許可申請書
- ・ 施設の構造設備を示す図面
- ・ 仕込み場所を必要とする場合は、営業許可証の写し
- ・ 申請者を確認できるもの
  - 【個人】の場合…住民票、運転免許証、マイナンバーカード（原本提示または写しを提出）
  - 【法人】の場合…履歴事項全部証明書（原本または写しを提出）
- ・ 食品衛生責任者の資格を確認できるもの（原本提示または写しを提出）
  - 食品衛生責任者養成講習会の修了証、各食品衛生協会の発行するプレート等
  - 栄養士、製菓衛生師、調理師等の免許証
- ・ 水道水以外（井戸水等）を使用する場合は、水質検査結果書（1年以内のもの）の写し
- ・ 手数料（現金）
  - ※手数料の納入については、大分市食品衛生協会にて行っています。

申請後は手数料を変換できませんのでご注意ください。

飲食店営業 許可申請手数料 17,000円

食品衛生協会費(加入の場合のみ) 13,000円

## 3 営業許可申請時の注意点

- 申請書は必ず、黒インク又はボールペンで記入してください。（鉛筆、消せるボールペンは不可）
- 衛生管理計画を確認しますので、申請時にご持参ください。
- 許可は施設と申請者に対して出されるものです。

## 4 変更届が必要な場合

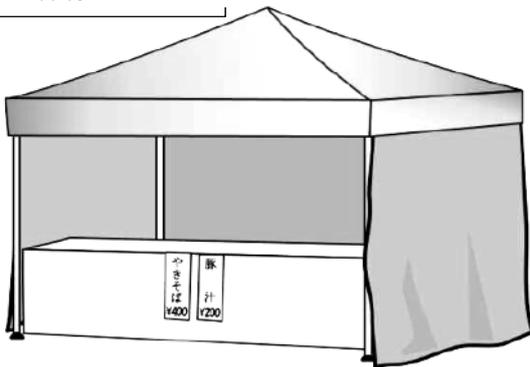
- ・ 申請者の住所が変更した場合。（唯一の連絡先となりますので、必ずお願いします）
- ・ 営業施設の保管場所を移転した場合。
- ・ 仕込み場所を変更した場合。（営業許可証の写しを添付）

大分市保健所 衛生課 食品衛生担当班  
〒870-8506 大分市荷揚町6番1号  
TEL：097-536-2704  
FAX：097-532-3490  
E-mail：eisei3@city.oita.oita.jp

## 施設の基準

- (1) 作業場は、防水性のテント、天井、側壁等を有するものであって、その他の場所と区画されていること。ただし、軒先の屋根は天井として認めない。
- (2) 調理・販売の場所には、ほこり等を防ぐ措置がとられていること。
- (3) 原材料等の種類及び特性に応じて、衛生的に保管できる設備を設けること。
- (4) 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合には、取扱い量に応じた容量と性能の冷蔵設備等（氷、保冷剤又はドライアイスによるものを含む。）を設けること。また、冷蔵設備等には設備内の温度が確認できる温度計を設置し、温度管理を行うこと。なお、必要に応じて電気式冷蔵庫等の冷蔵設備を設置すること。
- (5) 器具類を衛生的に保管又は収納する設備を設けること。
- (6) 作業場には、手洗設備及び手指の洗浄消毒液置き場を設けること。  
なお、手洗設備は貯水タンクを用いることができ、貯水タンク及び排水タンクの容量は各々20L以上とする。
- (7) 必要に応じて排水設備、照明設備など条例に基づく施設基準を厳守すること。

全体像イメージ



手洗い設備と消毒設備  
(貯水タンク・排水タンクの容量は20L以上)

原材料、製品、移動性の器具及び容器包装類を衛生的に保管する設備があること

食品や器具、容器が風雨で汚染されないよう、天井と側面3方向を覆うこと

製品陳列場所は、塵埃等を防止するための設備があること

必要に応じて堅固で不浸透性材料で作られた食品の冷凍冷蔵施設を設け、その見やすいところに正確に測ることのできる温度計を備えてあること



## ✕提供できないもの✕

- (1) 生もの（刺身、寿司、冷汁、スムージー、生クリーム、生肉等）
- (2) 生野菜（レタス、トマト等）を生のまま使用したもの
- (3) 加熱していない卵
- (4) 加熱調理した後、カットや整形などの加工を行うもの（おにぎり、サンドイッチ等）
- (5) 調理・製造に多量の水を必要とするもの（うどん、そば、ラーメン等）

## 【 提供できる品目（メニュー）の具体例 ① 】

分類	許可施設内（現地）での取扱い条件	提供可能品目例
煮物類	事前に仕込んだ具材を、現地で煮込む。	おでん、豚汁
焼き物	事前に仕込んだ具材を、現地で焼く。	焼き鳥、いか焼
お好み焼類	事前に仕込んだ具材と調製した生地を混ぜ合わせて、現地で焼く。	お好み焼、たこ焼、ピザ
焼きめん類	事前に仕込んだ具材と、加熱調理したものを現地でつぎ分ける。ただし、茹でる・水さらし等の条件がないものに限る。	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン、即席カップ麺
揚げ物	事前に調製した生地等をつけ、現地で揚げる。	品目指定なし
蒸し物類	事前に仕込んだ具材を、現地で蒸す。	ちまき、シュウマイ
レトルトパウチ食品・冷凍食品（加熱後摂取冷凍食品に限る）	加熱調理後、手を加えず提供し、喫食させる。ただし、「冷凍食品」という表示のある製品に限る。	品目制限なし
米飯類	炊飯及び事前に仕込んだ具材の加熱調理を行い、熱い状態で提供し、喫食させる。ただし、おにぎりの成型は不可とする。	カレーライス、焼飯、炊き込み御飯
酒	既製品の飲料をつぎ分け又は既製品の飲料同士を混ぜ合わせる。	清涼飲料水、お茶、コーヒー、ビール
ドリンク類	事前に仕込んだ具材を、現地で揚げる。	品目制限なし
揚げ菓子類	事前に調製した生地を、現地で焼く。	回転焼き、たい焼き、ベビーカステラ
焼き菓子類	事前に仕込んだ餅・団子・饅頭類を現地で蒸す、焼く、又は、これに簡易な加工を行う。	平餅、焼餅、蒸し饅頭
あめ菓子類	事前に調製された原材料に、現地で簡易な加工を行う。	べっこう飴、果実飴、大学いも、果実チョコ
アイス類 削氷類	既製品を、小分けする。水氷を削り、既製品のシロップ等かける。	アイスクリーム、ソフトクリーム、かき氷

【提供できる品目（メニュー）の具体例②】 ※条件付きで提供できるメニューがあります。

【条件】

施設内に、外から見える温度計を備えた電気式冷蔵庫もしくは冷凍庫 及び 40L以上の手洗い用タンク・排水タンクを設置したうえで、以下表のとおりとします。

分類	取扱い条件	提供可能品目例
無加熱摂取冷凍食品	(1)りゅうきゅう丼の具は一人前ずつ個包装された「冷凍食品」という表示のある製品に限る。 (2)りゅうきゅう丼の具は、冷蔵解凍後に提供直前まで電気式冷蔵庫内で保管し、包装開封時に直接、ご飯の上のせること。	りゅうきゅう丼
魚介類	(1)固定店舗の営業許可施設で仕込んだ原材料を保管し、温度管理を徹底する。 (2)中心部まで加熱すること。	焼き魚 焼き貝類 焼き甲殻類
麺類	(1)固定店舗の営業許可施設で仕込んだゆで麺又は既製品のゆで麺を使用し、スープ等をかける行為に限る。 (2)具材及び麺汁は、固定店舗の営業許可施設で調製したもの又は既製品に限る。 (3)冷麺及び冷汁は不可とする。	うどん、そば、パスタ、ラーメン
調理パン類	(1)ハンバーガーのパテは再加熱に限る。 (2)ケバブの肉を削ぐ行為は不可とする。 (3)挟む具材について、缶詰等の既製品若しくは既製品のカット野菜については認める。	ハンバーガー ケバブ ホットドッグ
クレープ類	(1)事前に調整した生地を現地で焼き、簡易な加工を行う。 (2)挟む具材について、缶詰等の既製品については認める。 (3)ソース、クリーム類は既製品に限り使用を認める。	クレープ
飲料類	牛乳及び乳飲料については既製品を使用し、保存基準を遵守すること。	牛乳・乳飲料を使用した飲料

✖提供できないもの✖

- (1) 生もの（刺身、寿司、冷汁、スムージー、生クリーム、生肉等）
- (2) 生野菜（レタス、トマト等）を生のまま使用したもの
- (3) 加熱していない卵
- (4) 加熱調理した後、カットや整形などの加工を行うもの（おにぎり、サンドイッチ等）
- (5) 調理・製造に多量の水を必要とするもの（うどん、そば、ラーメン等）



## HACCP に沿った衛生管理について

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から HACCP に沿った衛生管理が制度化され、原則すべての食品取扱事業者の皆様が「HACCP に沿った衛生管理」に取り組む必要があります。

- ①衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること
- ②公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること
- ③衛生管理の実施状況を記録し、保存すること
- ④衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと

が求められています。

### 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】

取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じて、一般的な衛生管理を基本に、厚生労働省がホームページで公表している手引書等を参考に行う衛生管理計画の作成や記録を行ってください。

参考となる「手引書」がない場合には、管轄する保健所にご相談いただくか、原材料や製造工程が類似しており、危害要因が共通する業種の「手引書」を参考にすることができます。

○HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（厚生労働省ホームページ）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

○はじめよう OITA HACCP（大分県・一般社団法人大分県食品衛生協会）

<https://oita-haccp.anshin-oishi.com/>

# 許可申請の記入例（仮設移動営業）

様式第2号（第3条関係）

（表）

令和〇年〇月〇日

整理番号：

※申請者又は届出者による記載は不要です。

大分市保健所長 殿

## 営業許可申請書・営業届 新規 / 継続

食品衛生法（第55条第1項 第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。

申請者又は届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。

申請者又は届出者の住所 申請者又は届出者の氏名 施設の所在地 施設の名称 施設の電話番号

申請者等情報	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：		
	電子メールアドレス：		法人番号：法人の場合記入（13桁）		
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 <b>大分市〇〇町〇丁目〇番〇号</b>				
	(ふりがな) <b>かぶしががいしゃ 〇〇しょくひん</b>		おおい たろう		(生年月日)
営業施設情報	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 <b>株式会社 〇〇食品 大分 太郎</b>				
	個人の場合記入（和暦） 年 月 日生				
	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：		
	電子メールアドレス：				
施設の所在地 <b>大分市内一円（施設保管場所：大分市〇〇町〇丁目〇番〇号）</b>					
(ふりがな) <b>△△しょうてん</b>		旧屋号			
施設の名称、屋号又は商号 <b>△△商店</b>					
(ふりがな) <b>おおい た はなこ</b>		資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥		
食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 <b>大分 花子</b>		受講した講習会	<span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">都道府県知事等の講習会</span> （適正と認める場合を含む。） 講習会名称 <b>大分県</b> 〇年 〇月 〇日		
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 <b>調理食品</b>		自由記載	<b>焼鳥、ドリンク</b>		
自動販売機の型番		業態			
HACCPの取組 ※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規を含む。		<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
参考	指定成分等含有食品を取り扱う施設 <span style="float: right;"><input type="checkbox"/></span>				
	輸出食品取扱施設 <span style="float: right;"><input type="checkbox"/></span> ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。				
営業届出	営業の形態				
	備考				
	1				
	2				
3					
担当者	(ふりがな) <b>おおい じろう</b>			電話番号	
	担当者氏名 <b>大分 次郎</b>			<b>〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇</b>	

申請者・届出者情報	食品衛生法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>
	(1)	食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>
	(2)	食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>
営業施設情報	食品衛生法施行令第13条に規定する食品又は添加物の別		<input type="checkbox"/> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に取められたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩添加物（食品衛生法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑪ショートニング
	(ふりがな)	資格の種類	
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要	受講した講習会	講習会名称
業種別情報	使用水の種類	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合	
	① 水道水 <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水		
添付書類	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設
	ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>	
事業譲渡	(ふりがな)	認定番号等	
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合		
営業許可業種	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面（事業承継の場合は省略可） <input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 <input type="checkbox"/> 営業を譲り受けたことを証する書類（事業承継の場合） <input checked="" type="checkbox"/> 施設付近の略図	<input checked="" type="checkbox"/> 法人にあつては登記事項証明書	
	営業の譲渡者の署名（営業の譲渡を証する書類がある場合は不要）		
備考	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
	1	年 月 日	① 飲食店営業
	2	年 月 日	
	3	年 月 日	
備考	4	年 月 日	
	<input checked="" type="checkbox"/> 営業許可申請書・営業届の情報を食品衛生申請等システムに登録すること及び食品衛生申請等システム利用規約に同意します。		

施設保管場所と平面図（青色用紙）

営業所の名称

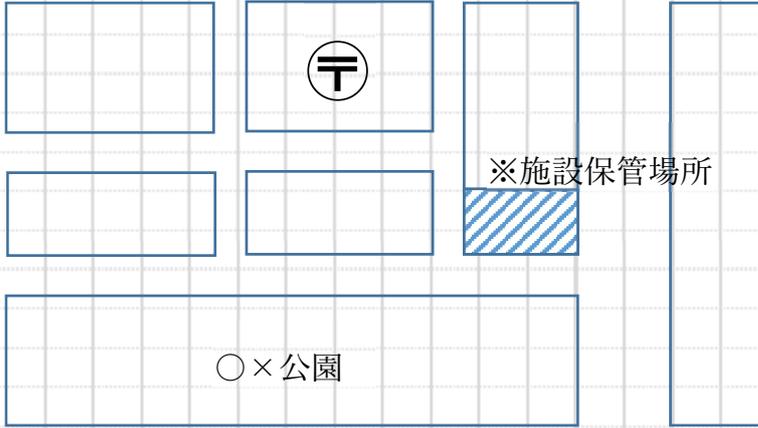
△△商店

営業施設付近の略図

ビルの場合、同一フロアでの配置図

R197

4



施設平面図

