

# 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、食品衛生法又は食品製造業等取締条例に基づく許可又は届出が必要です。

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) ゆでめん類(行商) ----- 弁当類及びそう菜類 (弁当等人力販売業)	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)及び弁当等人力販売業を行うには、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又は設備基準に合致した設備をつくり、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(弁当等人力販売業を除く。)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通（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通
- 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

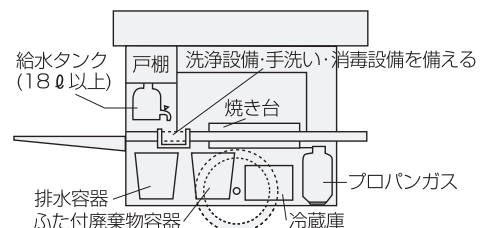
- 1 施設周辺を清潔に保つこと。
- 2 手洗設備には、石けん及び適当な消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- 3 施設の補修又は水、消毒液等の補充に務めること。
- 4 近隣に迷惑な行為をせず、また、客にもさせないこと。
- 5 食器器具類は、常に清潔に保つこと。
- 6 廃棄物容器は、汚液及び汚臭がもれないようにし、かつ、清潔にしておくこと。
- 7 食品は、衛生的に取り扱うこと。
- 8 飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、そのおそれがなくなるまでの期間、食品に直接接触することのないよう食品の取扱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



# 行商(弁当等人力販売業)

〔食品製造業等取締条例〕  
昭和28年10月20日 東京都条例第111号  
最終改正 平成27年3月31日 東京都条例第53号

営業許可申請

許可有効期間

必要書類等

主たる営業地を所管する保健所

5年

## 〔営業許可申請〕

- 1 営業許可申請書 1通
- 2 弁当等人力販売業に関する営業設備の概要 2通
- 3 許可申請手数料

## 〔許可済証交付申請〕

- 1 許可済証交付申請書 1通（販売に従事する者ごとに必要）
- 2 証明写真 2枚（申請前6か月以内に写したもの）
- 3 許可済証交付申請手数料
- 4 食品衛生責任者の資格を証明するもの（食品衛生責任者手帳等）

- ※ 弁当等人力販売業者として販売に従事する者は、許可設備ごとに許可済証の交付申請をしなければならない。
- ※ 許可済証を亡失又はき損したときは、直ちにその事由を記載し、申請し、き損したときは、その許可済証を添え、許可済証の再交付を受けなければならない。
- ※ 弁当等人力販売業者として販売に従事する者は、営業するときは、許可済証を見やすい箇所に携行しなければならない。

取扱品目

弁当類、そう菜類 ※行商に際して食品の調理又は加工をしてはならない。

設備基準

## 〔運搬用具〕

- ・ 人力により移動できる機能を有し、清掃しやすい構造であること。
- ・ 運搬容器、温度計及び消毒用薬品を入れた容器を収容することができるものであること。

## 〔運搬容器〕

- ・ 取扱数量に応じた十分な容量があること。
- ・ 直射日光を遮るよう、遮光性を有すること。
- ・ 断熱材を使用する等、外気温や道路の照り返しなどの影響を受けない構造のものであること。
- ・ 運搬容器内は、金属、合成樹脂等の不浸透性材料で作られ、かつ容易に洗浄のできる構造であること。
- ・ 完全に密閉できる蓋を有すること。

## 〔温度計〕

- ・ 運搬容器内の見やすい箇所に、温度計を備えること。

## 〔手指の消毒設備〕

- ・ 手指を消毒するため消毒用薬品を入れた容器を使用に便利な箇所に備えること。

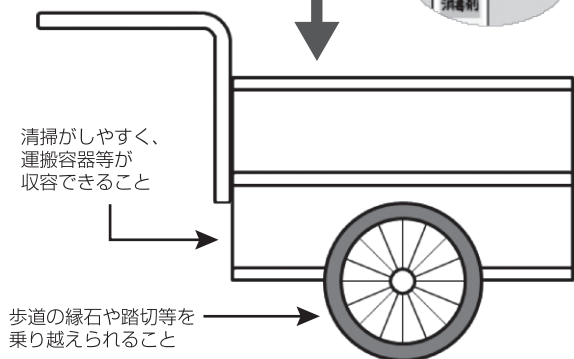
公衆衛生上講ずべき措置の基準  
〔抜粋〕

- 1 運搬容器は、洗浄及び消毒又は殺菌を行い、常に清潔に保つこと。
- 2 運搬用具及び容器を使用しない場合は、所定の場所に衛生的に保管すること。
- 3 食品の運搬、販売等の各過程において、保存の温度及び時間については、当該食品の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、保存方法、包装形態等に応じて適正に管理すること。
- 4 衛生管理が不適当なため、又は売れ残ったために飲食に供することができなくなった食品は、販売がされることのないよう、速やかに処理すること。
- 5 長時間不適切な温度で販売し、又は直射日光にさらすことのないよう衛生管理に注意すること。
- 6 運搬容器から食品を取り出して、陳列して販売しないこと。
- 7 運搬容器の蓋の開閉は最小限にとどめ、適宜保冷剤を使用するなど、温度管理に留意すること。
- 8 食品の収納に当たっては、十分放冷した後に収納すること。
- 9 運搬容器内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。
- 10 容器包装に入れられた食品は、仕入れた状態のまま販売すること。

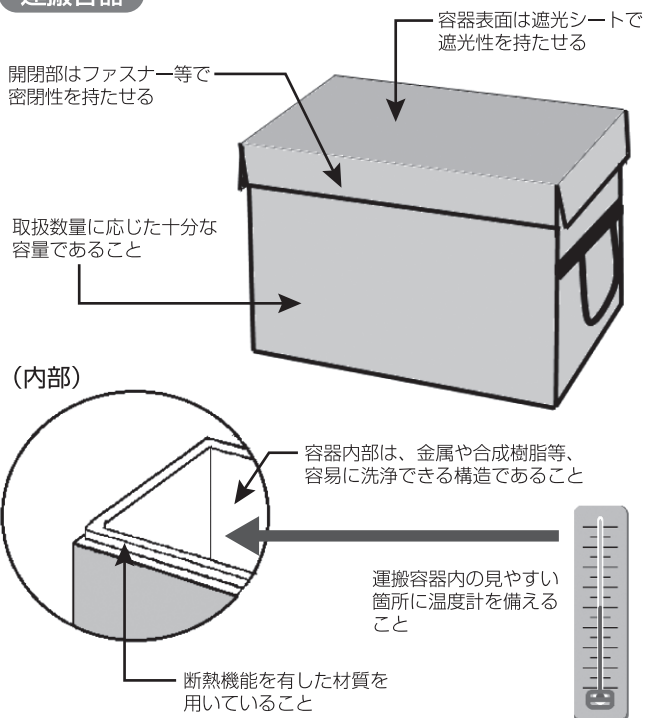
## 弁当等人力販売業の設備例

### 運搬用具 (リヤカー、人力車等)

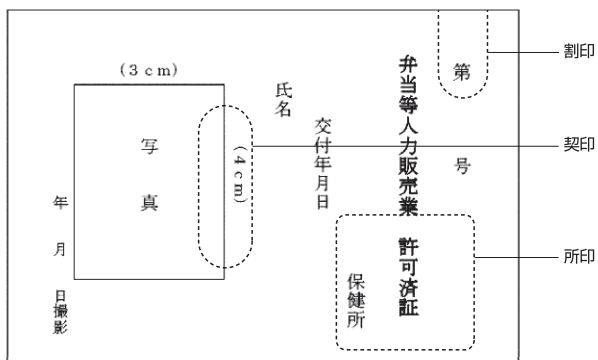
消毒用薬品を入れた容器を使用して  
便利な箇所に備えること



### 運搬容器



### 許可済証(表面) (見本)



# 営業開始後に必要な手続き(弁当等人力販売業)

### 変更届

営業許可申請書又は営業設備の概要、許可済証に記載した事項に変更が生じたとき(住所(法人所在地)、営業設備、主たる営業地など)はその旨の届出が必要です。営業許可・許可済証申請事項変更届に営業許可書、変更内容を明らかにする書類及び必要に応じて許可済証を添えて、変更のあった日から10日以内に提出してください。

### 更新

営業許可期限満了後も引き続き営業される方は、期限満了前に許可更新の申請手続きをすることが必要です。許可期限満了日の約1か月前に下記書類を提出してください。

- 1 営業許可申請書
  - 2 現に受けている営業許可書(営業設備の概要添付)
  - 3 営業許可更新手数料
  - 4 現に交付を受けている許可済証
  - 5 食品衛生責任者の資格を証明するもの(食品衛生責任者手帳等)
- ※ なお、設備基準に適合しない場合は営業許可は更新されません。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。

### 販売人の追加

新たに弁当等人力販売業者として販売に従事する者を増やす場合は、許可済証交付申請が必要です。必要書類を添えて交付申請をしてください。

# 行商(弁当等人力販売業を除く)

「食品製造業等取締条例」  
昭和28年10月20日 東京都条例第111号  
最終改正 平成27年3月31日 東京都条例第53号

## 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通（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枚（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。
- ※ 行商するときは、鑑札を携行し、記章を見やすい箇所につけなければならない。

## 取扱品目

菓子、アイスクリーム類、魚介類（生きているものを除く。）及びその加工品、豆腐及びその加工品、ゆでめん類

※ 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。

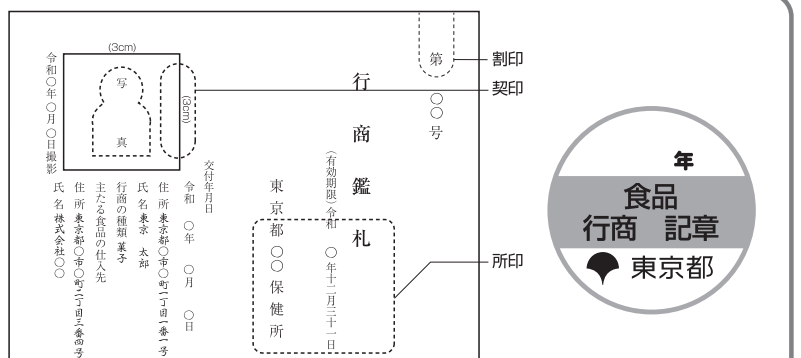
#### 〔豆腐及び豆腐加工品(行商)〕

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。

#### 〔ゆでめん類(行商)〕

販売する食品は、十分放冷したものであること。

## 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)及び弁当等人力販売業)

事前相談



申請書類の提出



施設又は設備検査の  
打合せ



施設又は設備完成の  
確認検査



許可書の交付



営業開始

- 施設又は設備の設計図、パンフレット等を持参の上、事前に御相談ください。衛生的な管理運営をするため、食品衛生責任者を設置するようにしてください。
  - ・移動営業(引車)の場合：施設ごとに
  - ・弁当等人力販売業の場合：設備ごとに販売に従事する者
- 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。弁当等人力販売業を行う場合、販売に従事する者ごとに許可済証交付申請が必要になります。
- 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。
- 原則として施設又は設備は保健所に持参し検査を受けてください。検査の際は、必ず営業者が立ち会ってください。なお、施設又は設備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。
- 施設又は設備基準適合確認後、移動営業(引車)の場合は許可書、弁当等人力販売業の場合は許可書及び許可済証を作成しますが、交付までに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。
- 営業許可書及び許可済証受領の際は、印鑑が必要です。
  - ・移動営業(引車)の場合：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。
  - ・弁当等人力販売業の場合：弁当等人力販売業者として販売に従事する者は、営業する時は、許可済証を見やすい箇所に携行すること。

## 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の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(弁当等人力販売業を除く)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。
- 行商するときには、鑑札を携行し、記章を見やすい箇所につけてください。