

新規に食品営業を開始される方に

移動営業車での営業（飲食店営業、魚介類販売業、食肉処理業）

＜食品営業許可申請から許可証交付までの流れ＞

事前相談及び申請書の提出場所は以下のとおりです。

千葉県内に車の保管場所がある場合 → 保管場所を管轄する保健所

千葉県外に車の保管場所がある場合 → 千葉県内で主に営業する場所を管轄する保健所

① 事前相談

- ・ 施設工事の着工前に平面図（設備器具等の位置を記載したもの。手書き可。）をお持ちになり、保健所までご相談ください。
- ・ 貯水設備の容量により提供可能な品目が異なります。貯水設備の容量を変更する場合は、新規に許可を取り直す必要があるため、今後の営業内容をよく検討の上、必要な貯水設備を準備してください。
- ・ 事前相談時に、申請に必要な書類を窓口でお渡しし、記入方法等を説明します。

② 水質検査の実施

- ・ 水道水以外（井戸水等）を使用する場合は、水質検査を実施し、飲用に適する水であることの確認が必要です。

③ 申請書類提出及び施設調査

＜申請書類の提出＞

- ・ 記入の際は黒のボールペン等をお使いください。（鉛筆、消せるボールペンは不可）
- ・ 申請書提出時に書類審査を行い、不備がないことを確認したのち、施設が基準に合致しているか調査します。
- ・ インターネットでの申請も可能ですが、保健所窓口での食品営業許可申請手数料の納付と保健所での施設調査が必要です。

＜施設調査＞

- ・ 申請書提出時に保健所駐車場で施設調査を行うので、施設一式をお持ちください。
- ・ 調査日は原則平日の月曜日または木曜日です。あらかじめ電話で調査日を予約ください。

④ 許可証の交付

- ・ 施設調査の結果、施設基準に適合していれば、食品営業許可がおります。
- ・ 営業許可証の交付は後日となります。（施設調査日から概ね2週間程度）
- ・ 営業の区域は、「県内一円」（千葉県内全域）となります。

市川保健所（市川健康福祉センター）

生活衛生課

〒272-0023

千葉県市川市南八幡5-11-22

TEL：047-377-1103

FAX：047-377-5013

＜申請に必要なもの＞

- ☐ 食品営業許可申請書・営業届（新規、継続）
 - ・ 申請者が法人の場合、法人番号（**13桁**）の記載が必要です。（『国税庁法人番号公表サイト』と調べると検索サイトが出ます）
 - ・ 申請書に食品衛生責任者の資格要件や、資格を取得した講習会の名称及び受講日を記載する必要がありますので、あらかじめ申請書に記載いただくか、修了証等をお持ちください。
- ☐ 施設の構造及び設備を示す図面
 - ・ 手書きでも可。
 - ・ 継続申請時にも必要となりますので、コピーを保管しておくことをお勧めします。
- ☐ 水質検査の成績書（水道水以外の水を使用する場合）
 - ・ 写しでも可。
- ☐ 申請手数料：千葉県収入証紙。保健所や食品衛生協会で購入が可能です。
 - ・ 飲食店営業 16,000円
 - ・ 魚介類販売業 9,600円
 - ・ 食肉処理業 21,000円
- ☐ 施設一式

＜食品営業許可取得後＞

- ・ 営業時にはHACCPに沿った衛生管理が必要となります。
- ・ 申請事項の変更（申請者住所、法人の代表者、屋号、食品衛生責任者、設備等）、廃業、相続には手続きが必要ですので、事実が発生したらすみやかに保健所までご相談ください。
- ・ 営業者が変更になる場合（法人と個人の切り替えを含む）及び車自体が変わった場合、新規に許可を取り直す必要があります。
- ・ 営業許可には期限があります（概ね5年間）。継続申請は期限が切れる月に行ってください。

＜インターネット手続きについて＞

- ・ 厚生労働省の食品衛生申請等システムを利用することにより、各種手続きをインターネットで行うことができます。
- ・ 新規申請を書面で行う場合、許可取得後に変更等の各種手続きを行う場合も書面で行うこととなります。インターネットでの各種手続きを希望される場合は、新規申請時からインターネットでの手続きを行ってください。
- ・ インターネットでの手続きであっても、食品営業許可申請手数料は保健所窓口で納付していただきます。

食品衛生申請等システム：<https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

- ・ スマートフォン・モバイル端末からはアカウント作成は可能ですが、営業許可申請等の機能は提供されていません（令和7年4月現在）。これらの機能を利用するには、スマートフォン等をパソコン画面表示モードに切り替えるか、パソコンから手続きしてください。
- ・ 複数のアカウントを統合するには食品衛生申請等システムのマニュアル及びよくある質問を参照ください。



＜共通施設基準＞

施設	☐ 屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施できること ☐ 作業区分に応じ、間仕切り等により区画されていること ☐ 食品を取り扱うことを目的としない場所（運転席）と区画されていること ☐ 営業中、常時開放する箇所にはねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること
換気	☐ 結露しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること ☐ 換気扇にあつてはシャッター付きの物、または網等を設置し、昆虫等の侵入を防止すること
床、壁、天井	☐ 清掃、洗浄及び消毒が容易にできること
照明設備	☐ 作業、清掃等を十分にすることができ明るさが確保されていること
手洗い設備	☐ 流水式手洗い設備を必要な個数有すること ☐ 洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること （肘で操作できるレバー式、センサー式、ボタン式、足踏み式等） ☐ 石けん、ペーパータオル、消毒剤を備えていること ☐ 衛生的な手洗いができる十分な大きさであること
給水設備	☐ 適切な温度で十分な量の水が供給できること ☐ 水道水又は飲用に適する水が供給できること
給水・廃水 タンク容量	☐ 40リットル又は80リットル又は200リットルの水を供給し、同量の廃水を保管することができる貯水設備を有すること ※必要な容量は各業種の説明を確認してください
洗浄設備 (シンク)	☐ 必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること
冷蔵冷凍設備 (必要に応じて)	☐ 常時10℃以下または－15℃以下に保存できる能力を有すること ☐ 温度計を備えること
保管場所	☐ 原材料を種類及び特性に応じた温度で汚染の防止が可能な状態で保管することができる設備を有すること ☐ 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること
廃棄物容器	☐ 不浸透性及び十分な容量を有しており、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること
機械器具等	☐ 適正に洗浄、保守及び点検ができる構造であること ☐ 食品に直接触れる機械器具などは、洗浄及び消毒が可能な構造であること
清掃用具	☐ 作業場の清掃等をする専用の用具を必要数備え、その保管場所を有すること ☐ 作業内容を掲示する設備を有すること（マニュアルを壁に貼り付ける等でも可）

飲食店営業（共通基準以外の施設基準なし）

貯水設備容量	同一営業日で取り扱うことのできる品目
40リットル (給水40L+廃水40L) ※使い捨て食器	◆ 屋台、露店等での飲食店営業で提供可能としている食品 (次ページの【参考：臨時施設で提供可能な品目】に記載されている ①～③の食品) ① 加熱調理食品 ② 非加熱調理食品 ③ 飲料 ①、②のうちいずれか1品目+③ 又は ◆ 簡易な調理のみで提供可能な食品 ④～⑦のうち、給水40リットルで衛生的に取り扱える範囲で複数品目 ※④～⑦を組み合わせる調理する食品は不可 ※同一項目内でも異なる調理工程の食品を組み合わせる行為は不可 ④ 既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け等して提供 (例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん) ⑤ 半製品の簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供 (例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等) ⑥ 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成 ⑦ 既製品（清涼飲料水、酒類、氷）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料
80リットル (給水80L+廃水80L) ※使い捨て食器	臨時施設で提供可能な食品 複数品目 (次ページの【参考：臨時施設で提供可能な品目】に記載されているすべての食品)
200リットル (給水200L+廃水200L)	制限なし 複数品目

【参考：臨時施設で提供可能な品目】

	取り扱うことのできる品目
屋台、露店等での 飲食店営業で提供可能 としている食品	①加熱調理食品 おでん、焼き鳥、たこ焼き、いか焼き、焼きそば、お好み焼、 ドッグ類、ラーメン、今川焼、ドーナッツ、焼だんご類、 焼まんじゅう類その他加熱調理食品であって調理工程が簡易で、 客への提供直前に加熱調理を行うもの ②非加熱調理食品 かき氷、ところてん又はアイスクリーム類（ディッシュアップアイス 及び押し出し式アイス） ③飲料 （ア）缶、瓶、ペットボトル、ディスペンサー等に密封充填された 清涼飲料水及び酒類をその場で開封しコップ等に直接注ぐ （イ）（ア）の清涼飲料水同士、酒類同士及び清涼飲料水と酒類を 提供するコップに直接注ぐ （ウ）コーヒー、紅茶等を熱湯により抽出する （エ）（ア）から（ウ）に氷を加えて提供する
その他の食品	（ア）大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理により 提供される食品 例）おにぎり、カレーライス、親子丼等の米飯類、 ハンバーガー、ケバブ、サンドイッチ等の調理パン類 （生食用野菜のトッピングを含む） （イ）開封、加温、盛り付け等して提供される既製品（そのまま喫食 可能な食品） （ウ）原料ミックスを使用し、自動殺菌機能のついた機械器具で調理 したソフトクリーム （エ）既製品以外の自家製ジュース等の飲料

魚介類販売業（共通基準以外の施設基準なし）

貯水設備容量	営業形態
40リットル (給水40L+廃水40L)	丸の魚の販売（処理や加工を行うことはできない）
80リットル (給水80L+廃水80L)	比較的大量の水を要しない営業 (同一営業日で取り扱えるのはア又はイのいずれか) ア 魚体の頭落とし、内臓摘出及び三枚おろし イ 処理済の切り身等の細切
200リットル (給水200L+廃水200L)	ウロコ取り、皮引きを含む処理全般

食肉処理業（共通基準に加えて以下の個別基準あり）

- 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を設けること。なお、場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- 不可食部分を入れる容器及び廃棄に使用する容器は、不浸透性の材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が10℃以下と、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が－15℃以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- 処理室は、解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
 - イ とさつ放血室及び剥皮をする場所（とさつ及び放血をしない場合にあっては、剥皮をする場所）並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有し、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を設けること。また、処理前の生体又はとたいの搬入及び処理後の食肉等の搬出をする場所が区画されていること。
 - ロ 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄設備及び消毒設備を有すること。
 - ハ 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。
 - ニ 洗浄設備及び消毒設備は、60℃以上の温湯及び83℃以上の熱湯を供給することができる機能を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。
- 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。
- 計画処理頭数（1の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、水道事業等により供給される水（水道水等）又は飲用に適する水を十分に供給する機能を有する貯水設備を有すること。なお、鹿又はいのししを処理する場合にあっては、成獣1頭当たり約100リットルの水を供給することができる貯水設備を有すること。
- 廃水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性の材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して設け、処理する場所は風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。