

# 自動車による食品営業許可について 取扱いが一部見直されました

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日より、許可業種の見直しや衛生管理計画の作成が義務化されました。それに伴い、自動車による食品営業許可取扱要領（以下「要領」という。）を改正し、仙台市における自動車による食品営業許可について、取扱いの一部が見直されました。

食品の提供を営業として行う場合、原則として営業許可または営業届出が必要になります。

## 法改正に伴う大きな変更点

- ・給水容器及び廃水容器の容量に応じて、提供できる食品の範囲が異なることとなりました。
- ・原則すべての食品事業者について、衛生管理計画の作成と記録が必要になりました。
- ・手洗い設備の施設基準が変更され、手洗い設備には手指の再汚染防止構造（レバー式等）が必要になりました。
- ・従来、菓子製造業及び喫茶店営業としていた許可業種が飲食店営業に統合されました。
- ・乳類や包装された食肉及び包装された鮮魚介類の仕入れ販売については、営業届出となりました。

## 許可を受けるまでの流れ

### 1 申請書類の提出（事前相談を行うと許可手続きがスムーズに行えます。）

#### 必要書類

- ① 営業許可申請書【様式第2号】（備考に「営業場所：仙台市内一円」と記載）
- ② 施設の図面【任意様式】（裏面に参考例を記載）
- ③ 自動車による営業計画書（衛生管理計画を含む）【要領別紙様式1】又は【要領別紙様式2】
- ④ 自動車の型式等を記載した書類（自動車検査証の写し等）
- ⑤ 食品衛生責任者の資格がわかるもの（食品衛生責任者手帳、調理師免状の写し等）

#### 申請手数料

- ・飲食店営業（新規）19,000円（更新）17,000円
- ・魚介類販売業（新規）14,000円（更新）12,000円

### 2 検査（指定の検査場所に車を駐車してください。検査場所は事前に申請窓口にご確認ください。）

施設の図面に記載された状態（営業時の設備を整えた状態）で検査を受けてください。

検査は申請日と同日に行うこともできます。

### 3 許可書の交付（申請した窓口で交付します。）

標準処理期間は申請日から7日（開庁日）ですが、申請書類や施設に不備がある場合等には、期間内で交付されないことがありますので、余裕をもって申請し、検査を受けてください。

### 4 営業開始

- ・自動車による営業計画書は営業許可書に添付した状態で施設の見やすい場所に掲示してください。
- ・自動車による営業計画書の記載事項に変更があった場合は、その都度、営業許可の申請書を提出した保健所の支所に変更内容を記載した自動車による営業計画書を提出してください。
- ・自動車による営業計画書を亡失し又は滅失した時は、速やかに申請書を提出した保健所の支所に申し出て、再交付を受けてください。

## 担当窓口

以下の最寄りの保健所支所（各区の衛生課）で申請ください。

	所在地	連絡先
青葉支所	仙台市青葉区上杉一丁目5-1 青葉区役所6階	022-225-7211（内線6722～6726）
宮城野支所	仙台市宮城野区五輪二丁目12-35 宮城野区役所4階	022-291-2111（内線6722～6723）
若林支所	仙台市若林区保春院前丁3-1 若林区役所2階	022-282-1111（内線6722～6723）
太白支所	仙台市太白区長町南三丁目1-15 太白区役所3階	022-247-1111（内線6722～6723）
泉支所	仙台市泉区泉中央二丁目1-1 泉区役所東庁舎4階	022-372-3111（内線6722～6723）

# 提供食品の範囲

	提供食品の範囲
飲食店営業 (給・廃水容器の容量が各約40リットルの施設)	提供食品は、要領別表における調理方法(第3欄)の中から <b>1分類のみ</b> 選択します。 選択可能な衛生管理区分：第1、第2、その他のグループ 調理工程が簡易で、各グループにおいては以下に示す要件を満たす必要があります。 第1グループ(冷たいまま提供する食品)：例 かき氷、ソフトクリーム等 既製品を調理まで適切な温度で保存し、調理後冷たいまま提供するもの (生野菜・果実類をトッピングする場合は、既製品を仕入れる必要があります。調理加工は行えません。) 第2グループ(加熱して熱いまま提供する食品)：例 焼き鳥、ラーメン、大判焼き等 既製品等を調理まで適切な温度で保存し、加熱調理後に熱いまま提供するもの その他のグループ(一般的衛生管理で管理可能な食品)：例 清涼飲料水、イチゴ飴等 従来より、一般的に提供されてきた果実菓子類のほか、常温品の小分け又は組み合わせにより提供するもの
飲食店営業 (給・廃水容器の容量が各約80リットルの施設)	提供食品は、要領別表における調理方法(第3欄)の中から選択します。 (食品を衛生的に取扱える範囲においては、選択する分類数の制限はありません。) 選択可能な衛生管理区分：第1、第2、その他のグループ
飲食店営業 (給・廃水容器の容量が各約200リットルの施設)	食品を衛生的に取扱える範囲においては、一般の飲食店営業と同様の食品提供が可能となります。 (要領別表における調理方法の中から選択する必要はありません。) 
魚介類販売業	加工されていない鮮魚介類を仕入れ、そのまま販売する営業及びあらかじめ包装された鮮魚介類を販売する営業に限ります。 調理加工は行えません。

# 施設の図面(参考例)

