

# 簡易営業を始められる方へ

## I 手続きの流れ

- ① **営業許可申請の準備** 申請に必要な書類など（下記）を用意します。  
○申請相談される際には、管轄保健所をご確認の上、施設の図面(レイアウト)をご持参下さい。
- ② **営業許可申請** 保健所へ書類を提出し、申請手数料を納付します。  
申請当日は営業時に使用する機材一式を持参して下さい。
- ③ **検査** 申請当日に保健所の監視員が**機材一式**の検査を行います。  
設備や器具が基準を満たしていることが確認されると、営業することができます。（基準に合致しない場合は営業できませんのでご注意ください。）
- ④ **営業許可証の交付** **機材一式**の検査が完了した後、保健所の監視員が「営業許可証」交付の日を指示しますので、後日保健所の窓口まで受け取りにきて下さい。
- ⑤ **営業許可証等の掲示** 営業許可証と食品衛生責任者プレートは営業中、見やすい所に掲示して下さい。

## II 営業許可申請に必要なもの

【レ印】

- 1 **営業許可申請書及び別紙 1（営業施設の概要）**：保健所で配布しています
- 2 **食品衛生責任者（※下記Ⅲ参照）の資格を証するもの（原本）**
- 3 **施設の平面図**：調理場内の平面図（洗浄槽・手洗い・製造設備・主要な調理器具など）  
※事前に用意して添付又は申請時に記入してください。
- 4 **水質検査結果（食品製造用水(26項目)＋残留塩素）**：水道水以外を利用する場合のみ  
※詳しくはⅦを参照
- 5 **登記事項証明書**：法人による申請の場合のみ必要（原本・おおむね6ヶ月以内発行のもの）  
※定款の目的内の行為か確認してください。
- 6 **奈良県収入証紙（申請手数料）**：保健所内食品衛生協会又は南都銀行本支店（一部支店を除く）で販売しています。（収入印紙ではありません。）
- 7 **印鑑**：法人による申請の場合は法務局に登録された印鑑が必要です。（シャチハタ不可）
- 8 **施設・設備**：申請時機材一式の検査を行いますので、保健所に持参して下さい。

## III 食品衛生責任者について

施設ごとに食品取扱者のうちから「食品衛生責任者」を定め、その者の氏名を施設内に明示する必要があります。 **※他の店舗との兼任は出来ません。**

食品衛生責任者になれるのは・・・

- A 食品衛生管理者又は食品衛生監視員になることのできる資格を有する方
- B 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者などの資格を有する方
- C 知事が指定する講習会を受講した方
- D 他府県の講習会を受講した方

**食品衛生責任者講習会**（知事が指定する衛生講習会）

未受講の場合、直近の講習会を下記より事前に申し込み下さい。  
（奈良県食品衛生協会主催：<http://www.nara-shokkyo.jp>）

## IV 簡易営業許可施設と形態について

**営業施設：**簡易店舗（組立式簡易施設・仮設建築物）、屋台、曳車

**営業形態：**次のいずれかに該当すること

- ①営業場所を転々と移動する。
- ②営業中は一定場所に施設を据え付けるが、催事の期間に伴って営業場所を移動する。
- ③営業を行うときに一定の場所に施設を持ち出し、営業終了後撤去する。
- ④観光地等における季節営業で提供食品の下処理等を行う施設が付近にある。

→固定店舗は、飲食店営業等の許可を取得してください。

## V 営業の種類と提供できる品目について

簡易な調理又は製造により提供でき、客に提供する直前に加熱する食品及びジュース類、かき氷に制限する。

### ①簡易飲食店営業

- めん類（うどん、焼きそば、ラーメン、にゅうめん）
- 焼き物（お好み焼き、たこ焼き、明石焼き、フランクフルト、いか焼き、串焼き、ギョウザ）
- 煮物（おでん、ぜんざい）
- 蒸し物（しゅうまい、ギョウザ）
- 揚げ物（フレンチドック、串カツ、コロッケ、フライドポテト）
- 汁物（みそ汁、スープ）
- 酒類

### ②簡易喫茶店営業

- ジュース類（既製品を小分けして提供する行為のみ、ジューサーミキサーは使用不可）
- かき氷、飴湯、甘酒、一食分のパックアイスを押し出す機器によるアイスクリーム類

### ③簡易菓子製造業

- 鯛焼き、回転焼、カルメラ、ベビーカステラ、クレープ、焼き餅、みたらし、パン、中華まん、ドーナツ

**※提供できる品目は限られています。詳しくは保健所に問い合わせてください。**

## VI 施設・設備基準

- 1 施設は、使用の目的に応じた広さを有すること。
- 2 施設は、清掃しやすい構造であること。
- 3 施設は、衛生的に保管しやすい構造であること。
- 4 屋根を設けること。
- 5 調理又は加工する設備に、ほこり、ちりが入らない構造であること。
- 6 提供食品に応じた器具類を備えること。
- 7 食品に直接接触する器具類は、耐水性で洗浄しやすく熱湯、蒸気で殺菌が可能なものであること。
- 8 提供食品を入れる食器等は、使い捨て容器とすること。また、提供食品の性質から使い捨て容器を使用しないときは、衛生的に管理された食品営業上支障がない容器であること。
- 9 原材料、調理器具類、食器を衛生的に保管できる設備を備えること。
- 10 冷蔵保存しなければならない原材料を使用する場合は、冷蔵設備を備えること。冷蔵設備は原則として20リットル以上のクーラーボックスとし、食品が直接冷蔵に接触しない場合は、衛生的に冷蔵保管できる設備とする。
- 11 器具類等の洗浄設備を備えること。食器類の洗浄設備は洗浄槽、濯ぎ槽を備えること。
- 12 流水式の手指の洗浄設備（手洗い設備）を備えること。
- 13 廃棄物容器は、耐水性で汚水及び汚臭を防ぐ有蓋のものを備えること。
- 14 給水設備は、20リットル以上の水を貯水できる施設を備えること。また、調理又は加工に水を使用する営業は、さらに調理用供給水として20リットル以上の水を貯水できる設備を備えること。
- 15 排水を衛生的に処理するために必要な容器を備えること。

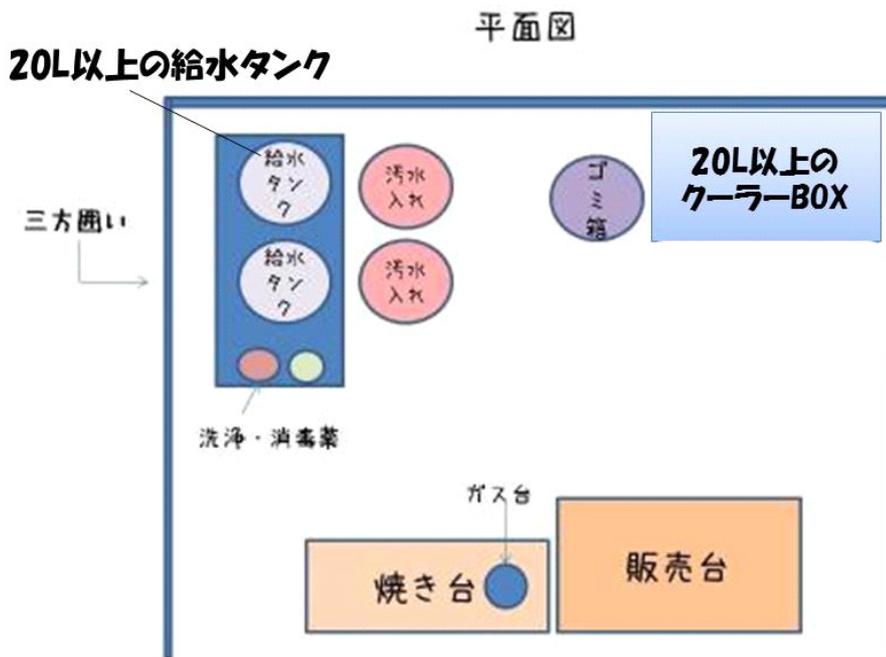
## Ⅶ 水道水以外の水を使用する場合の水質検査について

検査項目： **26項目＋残留塩素**（塩素で殺菌する場合のみ）

- ①一般細菌 ②大腸菌群 ③カドミウム ④水銀 ⑤鉛 ⑥ヒ素 ⑦六価クロム
- ⑧シアン（シアンイオン及び塩化シアン） ⑨硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素
- ⑩フッ素 ⑪有機リン ⑫亜鉛 ⑬鉄 ⑭銅 ⑮マンガン ⑯塩素イオン
- ⑰カルシウム・マグネシウム等（硬度） ⑱蒸発残留物 ⑲陰イオン界面活性剤
- ⑳フェノール類 ㉑有機物等（過マンガン酸カリウム消費量） ㉒pH値 ㉓味
- ㉔臭気 ㉕色度 ㉖濁度

### 施設のサンプル図

◎テント形式をとります。



## Ⅷ 営業許可申請の手続き

次のいずれかを管轄する保健所で手続き・相談を行ってください。

- ①基地施設の所在地
- ②申請者住所地
- ③主たる営業場所

なお、許可は奈良市を除く県内一円で有効です。

### 【問い合わせ先】

中和保健所	橿原市常盤町 605-5（橿原総合庁舎内）	0744-48-3031/3032
郡山保健所	奈良県大和郡山市満願寺町 60-1（郡山総合庁舎内）	0743-51-0192
吉野保健所	吉野郡下市町新住 15-3	0747-52-0551
内吉野保健所	五條市本町 3-1-13	0747-22-3051

※奈良市内で営業する場合は、奈良市保健所（0742-93-8395）の許可が必要です。