

# 新たに露店形態による営業を始められる方へ - 申請手順と施設基準 -

## 事前準備

- 申請に必要な書類など（下記）をご用意ください。
- 事前相談される際には、管轄保健所をご確認の上、施設の平面図等（レイアウト）をご持参ください。
  - ・施設ごとに**食品衛生責任者**が必要です。
  - ・水道水以外の水を利用する場合、**水質検査**が必要です。

## 許可申請

- 申請の際は以下の書類を提出してください。
- 申請当日は営業時に使用する機材一式をご持参ください。**

### 申請の際に必要な書類

#### 個人の場合

- 1 営業許可申請書
- 2 施設の構造及び設備を示す図面
- 3 奈良県収入証紙（申請手数料）

#### 法人の場合

- 1 営業許可申請書
- 2 施設の構造及び設備を示す図面
- 3 奈良県収入証紙（申請手数料）
- 4 登記事項証明書（提示）

食品衛生責任者の要件を満たす書類（提示）

水質検査成績表（水道水以外を使用する場合）

営業を譲り受けたことを証する書類（当該営業を譲り受けた場合）

## 検査

- 申請当日に保健所の監視員が施設の検査を実施します。
    - ・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。
- （施設基準に適合しない場合は許可になりません。）

## 許可証交付

- 機材一式の検査完了後、保健所の監視員が「営業許可証」の交付日を指示しますので、後日保健所でお受け取りください。

## 営業開始

- 営業許可証は営業中、見やすい所に掲示してください。

## 食品衛生責任者の要件について

A 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者

B 知事が指定する**食品衛生責任者講習会**を受講した者

→**食品衛生責任者講習会**：奈良県食品衛生協会が各地区毎に実施。要予約。

C 他府県で食品衛生責任者講習会を受講した者

D 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者

※食品衛生責任者は原則として他施設との兼任はできません。

## 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（食品、添加物等の規格基準に規定する食品製造用水）

- 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オン）
- 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

※井戸水等水道水以外の水を使用する場合は、塩素等での継続的な殺菌処理が必要です。

◆**検査の頻度**：年1回以上

◆**水質検査成績書の保管期間**：1年間

ただし、その水を使用して製造した食品の賞味期限が1年を超える場合は、賞味期限の日まで保管してください。

## 【問い合わせ先】

仕込み場所の所在地、申請者住所地又は主たる営業場所を管轄する保健所で手続き・相談を行ってください。

郡山保健所	大和郡山市満願寺町60-1(郡山総合庁舎内)	0743-51-0192
中和保健所	橿原市常盤町605-5(橿原総合庁舎内)	0744-48-3031/3032
吉野保健所	吉野郡下市町新住15-3	0747-52-0551
吉野保健所五條出張所	五條市岡口1-3-1	0747-22-3051

※奈良市内で営業する場合は、奈良市保健所（0742-93-8395）にお問い合わせください。

# 露店形態による営業の施設基準

(県条例別表第1、別表第2、細則別表第3より抜粋・要約)

## 施設の構造について

- 屋根を設け、調理又は加工する設備にほこりが入らない構造であること。
- 清掃等を容易に行うことができる構造であること。

## 照明設備について

- 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。

## 給水・排水設備について

- 次に掲げる区分に応じ、水質基準を満たした食品製造用水を一日の営業においてそれぞれに定める量の水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
  - ア 調理又は加工に水を必要とする営業 約 40リットル
  - イ ア以外の営業 約 20リットル

## 手洗い設備について

- 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。

## 冷蔵・保管設備について

- 食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
- 冷蔵、冷凍等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計器を備えること。
- 原材料を種類及び特性に応じた適正温度かつ汚染の防止可能な状態で保管できる設備を有すること。

## 廃棄物容器等について

- 次に掲げる要件を満たす廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備を有すること。
  - ア 不浸透性の材料で作られていること。
  - イ 十分な容量を備えていること。
  - ウ 清掃がしやすいこと。
  - エ 汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

## 機械器具等について

- 食品の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備は適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
- 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。なお、食器については使い捨て食器を使用することを原則とすること。
- 食品に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。

## 清掃用具について

- 作業場を清掃するための専用の清掃用具を必要数備えること。

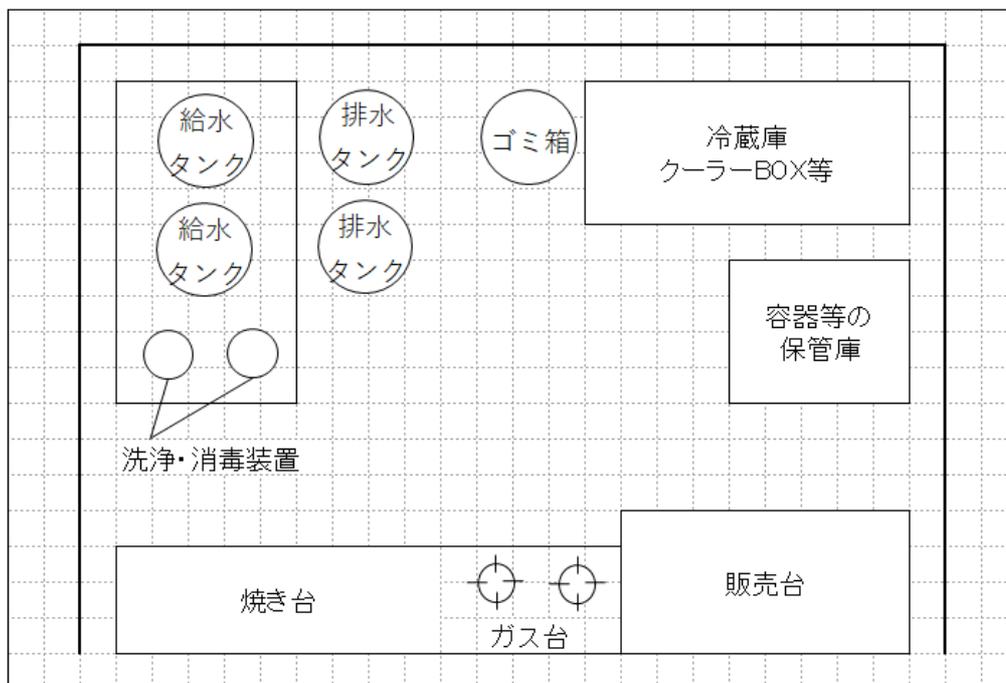
## ◎露店形態による営業許可施設について

◇営業施設：簡易店舗、屋台、曳車 ※固定店舗は、飲食店営業等の許可が必要

◇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。

## ◎施設のサンプル図



### 【記載上の注意点】

図面には以下に示す設備を必ず記入してください。

- テント(屋根付き三方囲い)
- 給水タンク (調理用及び手洗い用)     排水タンク
- 消毒装置(液体石けん等)
- 保管設備     廃棄物容器(蓋付きゴミ箱)
- 冷蔵設備(必要な場合)
- 調理器具
- 清掃用具

## ◎営業の種類と提供できる品目

- ・営業場所では、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡易な調理加工に限る。
- ※食品材料は、仕込み場所で下処理または半製品にした食品、又は市場で流通している半製品、冷凍食品、チルド食品であること。
- ・原則として、一店舗につき一品目とする。

提供可能食品	条件付き提供可能食品	許可不要(要届出)食品	調理販売不可食品
<b>直前加熱食品</b> ・お好み焼き ・たこ焼き ・焼きそば ・フランクフルト ・串焼き ・フライドポテト ・うどん ・おでん ・タイ焼き ・ドーナツ ・蒸しパン ・焼き餅 など	<b>クリーム類は市販品のみ提供可能</b> ・生クリーム ・カスタードクリーム ・アイスクリーム など  <b>アイスクリーム類</b> 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のみ	<b>単純加工品</b> ・わたがし ・りんご飴 ・焼き芋 ・ポップコーン ・あめ細工 など  <b>販売行為の一形態と考えられる簡易な調理行為</b> ・パン販売店がパンにジャム、バター等をつける行為	<b>生食食品</b> ・刺身 ・生卵 など  <b>弁当類</b> ・おにぎり ・サンドイッチ ・牛丼 など  <b>農産物を切断した食品を加熱せずに提供</b> ・未加熱のカットバナナをトッピング など  <b>その他</b> ・生ジュース ・ディッシャー式のアイスクリーム
<b>かき氷</b> <b>酒類</b> <b>ジュース類</b>			