

露店形態による飲食店営業の許可申請について

飲食店営業とは、短期間のうちに消費される食品を調理・販売する営業です。短期間のうちに消費されることを前提に、飲食するのに最も適するように食品を加工、成形し、販売する場合を含み、ドーナツなどの菓子の調理も含まれます。許可を取得するにあたっての施設基準は以下のとおりです。

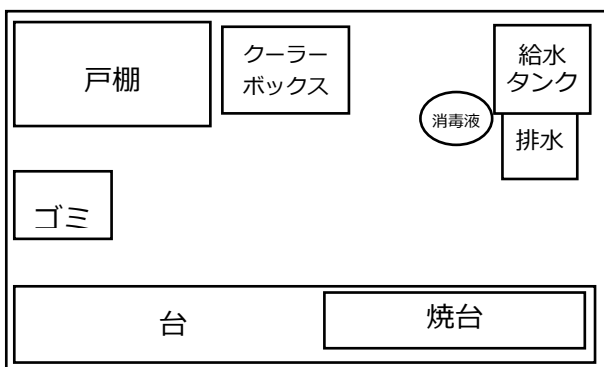
作業場について

- ☐ 屋根があり、三方が囲われていること。
- ☐ 商品を受け渡しする面はカウンターなどを設置し、その下部は通り抜けることができないよう覆うこと。
- ☐ 調理などに必要な機械器具や取扱う食品などの量に応じた十分な広さがあること。
- ☐ 清潔で衛生的な場所に設置すること。
- ☐ 清掃、洗浄、消毒がしやすい構造・素材であること。
- ☐ 施設に床がある場合、必要に応じて不浸透性材料で排水がしやすいこと。
- ☐ 作業や汚れが確認できる明るさであること。
- ☐ 取り扱える食品に応じた給水タンクを用意すること。（裏面参照）
- ☐ また、供給量に応じた廃水を保管できる容器があること。
- ☐ 給水タンクには、必要に応じて給水栓があること。
- ☐ 必要に応じて、調理器具などの洗浄設備を備えること。
- ☐ 従事者用の流水式手洗い設備を必要な個数備えること。
- ☐ 手洗い設備には石けん、消毒液、ペーパータオルなどを備えること。
- ☐ 食品、調理器具、包材などを衛生的に保管できる設備があること。
- ☐ 必要に応じて、温度計を備えた冷蔵・冷凍設備を備えること。
- ☐ ゴミ箱は、不浸透性で十分な容量があり、清掃がしやすく汚液やにおいが漏れないものを備えること。

【注意事項】

- ・冷凍食品を使用するときは、 -15°C 以下に冷却する機能を有する冷凍庫を設置してください。
- ・要冷蔵（ 10°C 以下）が定められた食品も、温度計を備えた冷蔵庫等で保管してください。
- ・上の表において「市販品」とは、営業許可又は届出施設で製造し、包装に包んだ食品をいう。よって、無包装又は容器に入れただけで運搬したものは含まない。
- ・「給水設備の給水タンクが80L以上200L未満の施設」では、作業者の手指や調理器具の洗浄及び消毒を求める機会が多い品目を扱うことができることから、**手洗設備と別に設ける洗浄設備は、使用する器具の洗浄に支障のない大きさの流し台（シンク）を設置してください。**
- ・給水設備の給水タンクの容量は、原則4個以下で構成してください。

平面図の例



問い合わせ先

姫路市保健所衛生課

姫路市坂田町3番地

TEL 079-289-1633

申請時に必要な書類など

- ☐ 営業許可申請書
（保健所衛生課の窓口にて用意しています）
- ☐ 平面図
- ☐ 保管場所付近の見取り図
- ☐ 申請手数料（ 円）（現金またはPayPay）
- ☐ 食品衛生責任者の資格を証明する書類
（写し可。確認後返却します）
（食品衛生責任者認定講習会を申し込む方は、受講費用が別途必要です）
- ☐ 法人の場合は、登記事項証明書（6か月以内のもの）
（写し可。確認後返却します）
- ☐ 親権者の同意書（申請者が未成年の場合）
- ☐ その他指示する書類
（ ）

【給水タンクが40L以上の露店形態の施設】

1日の営業において営業できる品目について

(1) 原則として、1品目に限ります。ただし、次のような組合せによる複数品目は可能です。

ア 「簡易調理品」の複数品目（相互汚染のおそれが少ない組合せに限る。）

イ 「2工程程度の直前加熱調理品」の1品目＋「簡易調理品」

ウ 「直前加熱調理品に提供直前に市販品を無加工で盛付するもの」1品目＋「簡易調理品」

(2) 許可申請時の設備により取扱品目を制限する許可条件を付したときは、これに従うこと。

	分類	品目	
簡易調理品	① 市販品を加工せずに提供直前に加熱調理するもの	・ 冷凍食品や市販の既製品を加熱調理したもの （例フライドポテト、焼餃子、焼フランクフルトなど） ・ 許可施設で仕込み済のものを揚げるもの（唐揚げなど） ・ 下処理済市販品を細切等の加工をせず加熱調理（焼きそばなど）	
	② 施設内で加工等を行うものであって、危害発生のおそれが少ないもの	・ 水分活性が低く危害のおそれが少ないもの（餡細工、等）	
		・ 皮むき、細切していない果実に餡を付加するもの （りんご餡、ぶどう餡（皮むき・細切していない果実を包んだ餡））	
		・ かき氷（市販シロップのみで味付けしたもの）	
		・ アイスクリーム類の小分け（ディッシャーで小分けするもの）	
		・ 市販の飲料（酒類を含む）と氷の小分け・混合（複数混合を含む） （市販品を容器内から提供食器内に直接移す行為のみを行うもの）	
直前加熱調理品 2工程程度の	① 施設内で下処理を行い、提供直前に加熱するもの	肉類、魚介類を使用するもの	お好み焼、焼きそば、焼肉、唐揚げ、串カツ、コロッケ、とんかつ、たこ焼き、いか焼き
	② 提供直前に加熱した食品を、加熱直後に細切のみ行い、熱い状態で提供するもの	温かい麺類	かけうどん、ラーメン、かけそば
		米飯類	白飯（おにぎり不可）、炒飯 （直前加熱又は加熱後 65℃以上で保温）
		揚げ菓子、焼菓子、パン類	たい焼、ベビーカステラ、ドーナツ、カレーパン
	③ 直前加熱調理品どうしの組み合わせ	カレーライス、親子丼、牛丼等	
提供直前加熱調理品又は簡易調理品目に、提供直前に市販品を無加工で盛付するもの	(1) 加工や容器の移替えをしていない <u>少量</u> の市販品を盛付するもの	クレープ（市販クリームのみを容器から直接加えたもの）	
	(2) バルクで保管した乾燥食品や冷凍食品（凍結のまま）等、危害が少ない食品を無加工で提供直前に盛付するもの	アイスクリームにチョコレートのトッピング ドーナツに粉糖等を付けるもの かき氷に冷凍食品の果物を凍結したまま加工せずに盛付	

※ 次の食品を簡易調理品に添える行為も簡易調理の一環とします。

- ・常温保存可能な市販調味料（ソース、マヨネーズ、しょうゆ等）を容器から直接食品に加えるもの又は当日使用分のみを容器に移したものを加えるもの
- ・乾燥食品又は薬味（青のり、かつお削り節、チョコレートチップ、刻みねぎ、紅しょうが等）
- ・市販めんつゆ等を提供直前に規格に合致したミネラルウォーター類で希釈するもの

【給水タンクが80L以上の露店形態の施設】

上記の40L以上の露店形態の施設で取り扱える品目に加えて、次の品目も取り扱うことができます。

分類	品目例（実線枠内にあるものを1品目とする）
① 40L以上、80L未満の給水設備を備えた施設で扱うことができる食品に、プレカットの市販品（加工せず使用するもの）をバルクで保管したものを提供直前に盛付するもの	市販飲料の小分けに市販品タピオカを混合したもの
	提供直前に加熱調理した具材に市販品のプレカット野菜を加えたハンバーガー
	缶詰果物を細切せずに盛付したクレープ（クリームは市販品を容器から直接分注するものに限り）
② 氷菓若しくはアイスクリーム類の小分け（削氷機等、器具の洗浄に比較的多くの水と工程を要するものを使用するもの）又はソフトクリームフリーザーによるソフトクリーム	台湾かき氷（氷菓を削氷機等の複雑又は大型の器具で削氷したもの）
	いちご氷（冷凍食品たる果実を削氷機で削ったもの）
	市販品のソフトクリーム用原料のみを使用し、ソフトクリームフリーザーで調製したソフトクリーム