

露店の 飲食店営業許可申請の手引き

申請前に、提供品目・調理工程を確認しましょう

固定施設と比較して簡易な施設設備となる露店営業は、提供可能な品目に制限がつきます。

原則として提供品目は、**提供直前に加熱調理される食品に限ります。**

	<p>おかず類</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼き鳥 ・唐揚げ ・カレー ・丼もの ・おでん <p>等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 提供直前に加熱調理するか、調理後 65℃以上で保温して提供する場合に限り許可を受けられます。 ● 事前に下処理を行う品目は、処理後 10℃以下で冷蔵保管するか、65℃以上で保温して調理・提供してください。下処理を別施設で行う場合は、許可を受けた施設で行ってください。 ● 弁当を調製する行為（おかず盛付け済み容器へ米飯を盛付ける行為を含む）はできません。 ● 生野菜・果物類をトッピングする・サラダとして提供する行為はできません。
	<p>米飯</p> <p>味噌汁</p> <p>スープ</p>	

以下の品目については、提供直前に加熱されていない場合でも、条件により提供可能です。

	<p>市販品を使用した品目</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 缶詰や容器包装に入った漬物・カット野菜・クリーム類等で、<u>広域に流通している市販品</u>を使用した品目(サラダ、トッピングなど) ● 開封後、短時間(概ね1日以内)で使い切る場合に限りです。
	<p>飲料</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 清涼飲料水・アルコール類の小分け・混合は、注文を受けた都度カップに移すか、ミネラルウォーターを使用し溶液を薄め提供する場合に限りです。 ● 果物から果汁を絞ってジュースを製造することはできません。
	<p>かき氷</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 冰雪製造業の許可を受けた施設で製造した氷と市販シロップ等を使用して、調製したものに限りです。 ● 練乳等を原料として凍結させたものの削氷等ではできません。
	<p>アイス クリーム</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● アイスクリーム類製造業の許可を受けた施設で製造されたものをディッシャー等で小分けする場合に限りです。 ● ソフトクリームフリーザー等での製造はできません。

※ 床、壁、天井を備えるなど、一定の設備を有する露店施設（準固定施設）は、提供品目の制限が緩和されます。詳細は3ページ下部に記載しています。

施設・設備がそろっているか確認しましょう

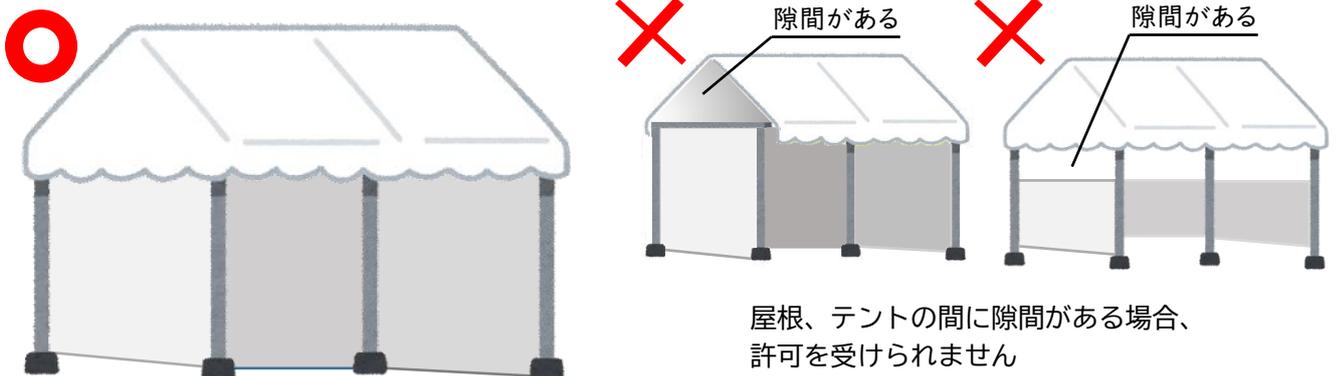
「施設設備の基準」を満たす施設設備を設けてください。主な設備を以下に図示しています。

① 埃等による汚染を防止する構造	屋根+三方を囲ったテント 等 (下記注意点をよく確認してください)
② 給水設備	給水ポリタンク 等
③ 廃水容器	廃水ポリタンク、バケツ 等
④ 流水式手洗い設備	給水栓のついた給水ポリタンク (給水設備と兼用可) 等
⑤ 器具、食器等の洗浄設備	給水栓のついた給水ポリタンク (給水設備と兼用可) 等
⑥ 手指洗浄・消毒装置	「第3類医薬品か指定医薬部外品の表示がある消毒用アルコール+石鹼」 または、 「指定医薬部外品か医薬部外品の表示のある手指洗浄剤」 (消毒と殺菌ができる薬用ハンドソープなど)
⑦ 調理器具等の保管設備	ふた付きの箱、衣装ケース 等
⑧ 冷蔵・冷凍設備	電気式冷蔵庫、クーラーボックス 等 (温度計を備えること)
⑨ 廃棄物保管容器	ふた付きごみ箱 等



① 埃等による汚染を防止する構造について

◆ テントを使用する場合、屋根から地面まで三方（右、左、後ろ）を隙間なく囲えるものであること。



◆ 周囲の設備が汚染を防止する構造になりうると認められる条件下で、囲いの一部が無くても許可を受けられる場合があります。(例えば、営業を常に特定の建物内で行う場合で、建物の天井が汚染を防止できると認められる場合に、テントの屋根がなくても許可を受けられます。)

ただし、営業場所はその場所に固定され、「市内一円」での許可とはなりません。また、施設確認も、実際に営業する場所で行います。

また、周囲の設備が汚染を防止できない場合は許可が下りません。スムーズな許可申請のため、事前に施設の平面図や周囲の資料を持参して、窓口相談を行ってください。

④流水式手洗い設備、⑤食器等の洗浄設備について

- ◆「給水栓のついた給水タンク+廃水設備」または「給水タンク+シンク+廃水設備」等により、手洗設備・食器等洗浄設備を設けてください。
- ◆なお、給水設備の容量は、提供品目により、40L、80L、200L のいずれか以上必要です。



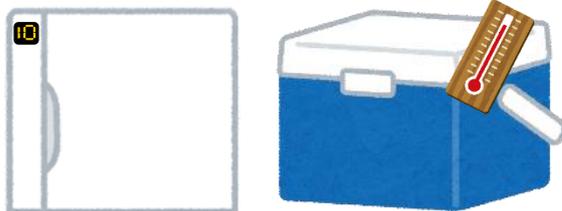
水量	提供可能品目
40L	簡易な提供直前加熱調理品 (1日の営業につき複数品目可) 又は 2工程程度の提供直前加熱調理品 (1日の営業につき1品目まで)
80L	簡易な提供直前加熱調理品を含む、 2工程程度の提供直前加熱調理品 (1日の営業につき複数品目可)
200L	複数工程提供直前加熱調理品 (1日の営業につき複数品目可)

&

- ・かき氷の調製
- ・アイスクリーム類の小分け
- ・清涼飲料水
- ・アルコール類

- ★簡易な提供直前加熱調理品：半製品を揚げる程度の食品。(唐揚げ、フライドポテトなど)
- ★2工程程度の加熱調理品：仕込みをし、調理するような食品。(粉をといて揚げる唐揚げ等)
- ★200Lの給水タンクを備えたうえで、準固定施設となる施設設備（ページ下部参照）を設けた露店施設については、提供品目の制限が緩和されます。

⑧冷蔵・冷凍設備について



冷蔵庫やクーラーボックス等。
 温度計を備えるなど、温度が分かるようにしておくこと。

食肉、食肉製品、ゆでだこ、ゆでがに、生かき、牛乳、乳飲料など、保存基準が設定されている食品を取扱う場合には、運搬中を含め、常時、10℃、-15℃、(4℃) 以下を保持していなければなりません。

準固定施設について

床面・内壁・天井を有した仮設的な構造物内（コンテナやプレハブ等）において、以下の設備を有するような露店（準固定施設）は、提供品目の制限が緩和され、非加熱食材の細切・小分け・盛付け等の行為が可能になります。

- ① 取扱量に応じた十分な広さを有し、内部は立ち作業ができる構造であること
- ② 床面、内壁及び天井は必要に応じて不浸透性材料を使用し、清掃しやすい構造であること
- ③ 給排水が上下水道に直結されているか、もしくは容量 200L 以上の給水タンク及び排水タンクを有すること。（※ 給水タンクは 2 個以内で構成されていること。なお、インターネット上で、外寸容量が 200L と記載されているが、内寸容量が 200L 未満の給水タンクの販売が確認されています。この場合、準固定の許可は下りませんのでご注意ください）
- ④ 流水式手洗い設備の水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- ⑤ 食品を 10℃以下で保存していることが容易に確認できる温度計を備えた、電気式等の冷蔵設備を有すること



手洗設備の手指の再汚染防止構造：手指洗浄後、止水時に手指が栓に触れるような操作が不要な構造で、例えば、
 ① センサーを備えているもの ②一定時間経過後、自動的に止水するもの ③ハンドルレバーで止水するもので、肘で操作可能なもの といったものです。

営業許可申請のながれ

事前
相談

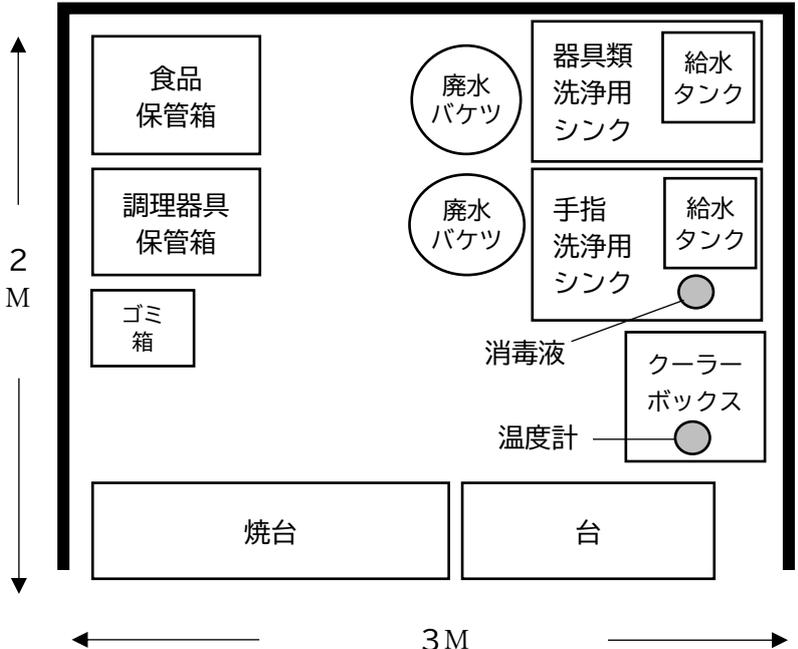
- 事前相談を受けつけています。
- 計画段階で、品目・調理工程を定め、それらを記載した書類及び施設の平面図（作業場内の寸法や設備の配置がわかるもの）を持参し、ご相談ください。

申請

営業開始予定日の少なくとも2週間前には、申請を行ってください。

以下の「申請に必要な書類等」を準備して、窓口までお越しください。

12時から13時までは窓口が縮小されます。それ以外でも、当所の状況によっては、申請・施設調査をお待ちいただく場合があります。予めご了承ください。

必要資料	注意点
申請用紙	以下の2通りの方法で入手可能です。 ① 窓口で入手：申請時に窓口で記入しても可 ② 神戸市サイト：「神戸市 営業許可」等で検索し、ダウンロードしてください。
施設平面図	以下の図を参考にし、施設の全体寸法及び設備機器の配置がわかるものを準備してください。 
食品衛生責任者資格証	<ul style="list-style-type: none"> ・ 養成講習会受講済証、調理師免許証、製菓衛生師免許証、栄養士免許証等。 ・ 資格をお持ちでない場合は、食品衛生責任者養成講習会を受講してください。 ・ 養成講習会は、食品衛生協会が開催しています。監視事務所の窓口では受講申し込みを受け付けていませんので、受講を希望する場合は、インターネット等で食品衛生協会のウェブサイトをご確認ください。 ・ 講習会を申し込んでいる場合、開催日前であっても、許可申請は可能です。申込を証する物（受講料の領収書や、メール画面等）をお持ちになって来所してください。
場合により必要な書類	法人の場合：登記事項証明書をご準備ください。 水道水以外の水を使用する場合：水質検査成績書の原本と写し
申請手数料	飲食店営業許可：16,000円

施設 調査

- 設備が設置されていること、施設設備が基準に合致していることを保健所職員が確認します。確認後、許可作業に進みます。
 - 設備が整っていない場合は再調査となり、営業は開始できません。
- ※ 市内一円の許可を希望し、申請と同時に施設調査を希望する場合は、以下の準備を整えたうえで来所してください。

営業中実際に使用する設備をすべて用意して来所してください。



当事務所の駐車場は、高さ制限（2.0m）があります。超過する車で来所する場合近隣の駐車場を調べてお越しください。



駐車場調べる...



- なお、不備の多い確認事項は以下のとおりですので、事前に確認願います。

- ・手洗い設備・洗浄設備が流水式で、給水量に見合う廃水を適切に貯留できることが確認できなかった。
- ・冷蔵庫内・冷凍庫内が 10℃（4℃）以下又は -15℃以下に冷えていなかった。
- ・加熱品目の提供を行う営業であるのに、加熱設備を、施設調査時に確認できなかった。
- ・米飯、カレー・スープ等を提供する営業であるのに、65℃以上の保持を可能にする保温設備が調査時に確認できなかった。
- ・準固定施設で申請し、手洗いの蛇口をレバー式としたが、レバーが短く、肘で操作ができない状態であった。

許可

- 許可通知書及び許可済証を作成し、郵送又は窓口で交付します。
- 書類作成等の手続に7日から10日前後かかります。郵送の場合は郵便配達の間が別途必要です。

許可 後

- 営業者の住所・名称、施設の屋号、食品衛生責任者を変更する場合は、変更届を提出してください。
- 作業場の構造、取扱品目を変更する場合は、事前に相談をしてください。
- 営業を廃止する場合は衛生監視事務所に届出が必要です。

施設設備の基準(食品衛生法施行規則別表第 20 及び兵庫県条例に基づく)

露店形態によるものにあつては、次に掲げる基準を満たすこと。

- ア 施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な設備及び機械器具の配置並びに食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有し、じんあい、排水又は廃棄物による汚染を防止することができる構造であること。
- イ 施設は、清潔で衛生的な場所に位置し、清掃、洗浄又は消毒（ウにおいて「清掃等」という。）を容易にすることができる構造であり、当該施設に床面を有する場合にあつては、必要に応じて不浸透性材料で作られ、排水が良好であること。
- ウ 作業又は清掃等を十分にすることができるよう、必要な明るさを確保することができる構造設備であること。
- エ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給することができる給水設備又は貯水設備があり、当該貯水設備には、給水栓を必要に応じて備えること。
- オ エの貯水設備により供給することができる水の容量は、1日の営業において、簡易な営業にあつては約 40 リットルとし、比較的大量の水を要しない営業にあつては約 80 リットルとし、比較的大量の水を要する営業にあつては約 200 リットルとすること。
- カ 調理器具、食器等（クにおいて「調理器具等」という。）の洗浄設備を必要に応じて有すること。
- キ 使用に便利な位置に従業者の手指を洗浄し、及び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。
- ク 食品、添加物又は調理器具等を衛生的に保管する設備を有すること。
- ケ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有し、及び温度計を備えた冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
- コ 廃水を保管することができる不浸透性材料で作られた貯水設備又は排水容器を必要に応じて有すること。
- サ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を備え、清掃がしやすく、汚液又は汚臭が漏れない構造であること。

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理

食品等事業者は、食品衛生法施行規則に定められた基準に従い

- ① 衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること、
- ② 公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること、
- ③ 公衆衛生管理の実施状況を記録し、保存すること、
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと、

が求められています。厚生労働省ウェブサイトの

**「ご存じですか？HACCP」「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q&A」
「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」**

を参考にして、衛生管理計画や記録類を作成してください。