

# 新たに露店形態の飲食店営業を始める方へ

## － 申請手順 －

### 露店形態の営業の概要

- ◇**営業施設**：簡易店舗（組立式や仮設のもの）、屋台、曳車等であって、原則として人力により組立、解体、折りたたみ及び移動ができる構造のもの
- ◇**営業形態**：次のいずれかに該当するもの
  - ①営業場所を転々と移動するもの
  - 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もの
  - ③営業を行うときに一定の場所に施設を持ち出し、営業終了後に撤去するもの
  - 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もの
- ◇**営業地域と申請窓口**：奈良市を除く県内一円で営業可能です。最寄りの県保健所にて許可申請できますが、その後の変更、更新等の手続は、その保健所のみでの受付となります。

### 事前準備

- 申請書類等（下表）と営業に必要な機材一式を準備してください。
  - ・施設ごとに**食品衛生責任者**を選任する必要があります。
  - ・水道水以外の水を使用する場合は、**水質検査**してください。
- 申請来所の日時を電話予約（0747-64-8131）してください。

### 許可申請

- 予約した日時に機材一式をお持ちの上、来所ください。
- 次の書類等を提出してください。

#### 申請書類等

1. 営業許可申請書
2. 施設の構造及び設備を示す図面
3. 食品衛生責任者の資格証明書類（免許証・講習受講証等；提示）
4. 水質検査成績書（水道水以外を使用する場合）
5. 奈良県収入証紙（申請手数料：額面6,100円）

### 施設検査

- 保健所の監視員が機材一式を検査します。（施設基準に適合していない場合は営業できません。）

### 許可証交付

- 施設検査の合格後、保健所の監視員が「営業許可証」の交付日をお伝えします。後日、保健所でお受け取りください。

### 営業開始

- 営業許可証は露店の見やすい場所に掲示してください。
- 「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施してください。
- 変更、廃業等の際は、その旨を届け出てください。

## ◇調理提供の可否

露店飲食店で調理提供できる食品		営業届の対象食品	露店飲食店では提供できない食品
<b>直前加熱品</b>	<b>提供に制限がある食品</b>	<b>露店許可不要（要届出）</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・うどん</li> <li>・焼きそば</li> <li>・お好み焼き</li> <li>・たこ焼き</li> <li>・おでん</li> <li>・ぜんざい</li> <li>・しゅうまい</li> <li>・フレンチドッグ</li> <li>・フライドポテト</li> <li>・豚汁</li> <li>・鯛焼</li> <li>・クレープ</li> <li>・中華まん</li> <li>・ドーナツ など</li> </ul>	<p><b>かき氷</b> ＜既製品の氷のみ使用可＞</p> <p><b>飲料・クリーム類</b> ＜既製品のみ提供可＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ジュース</li> <li>・ホイップクリーム など</li> </ul> <p><b>アイスクリーム類</b> ＜既製品・個食※のみ提供可＞</p> <p>※一食分のパックアイスを押し出す機器による提供のみ可能（ディッシャー使用等は不可）</p>	<p><b>農産物等の単純加工品</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼きいも</li> <li>・りんご飴</li> <li>・わた飴</li> <li>・アメ細工</li> <li>・ポップコーン</li> <li>・チョコバナナ</li> <li>・ポン菓子 など</li> </ul>	<p><b>生鮮品・生食する食品</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・刺身</li> <li>・生卵</li> <li>・野菜サラダ</li> <li>・カット果物</li> <li>・生搾りジュース など</li> </ul> <p><b>複雑な調理品・炊飯品</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当</li> <li>・牛丼</li> <li>・おにぎり</li> <li>・サンドイッチ など</li> </ul>

### 食品衛生責任者の要件

1. 調理師、製菓衛生師、栄養士、食鳥処理衛生管理者等の資格を有する方
  2. 知事が指定する**食品衛生責任者講習会**を受講した方  
→**食品衛生責任者講習会**：奈良県食品衛生協会が開催（オンライン講習あり）
  3. 他府県市で食品衛生責任者講習会を受講した方
  4. 食品衛生管理者又は食品衛生監視員の資格要件を満たす方
- ※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

◆**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の規格）

- 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

※井戸水等（水道水以外の水）を使用する場合は、塩素消毒等の必要な措置を講じて水質管理してください。

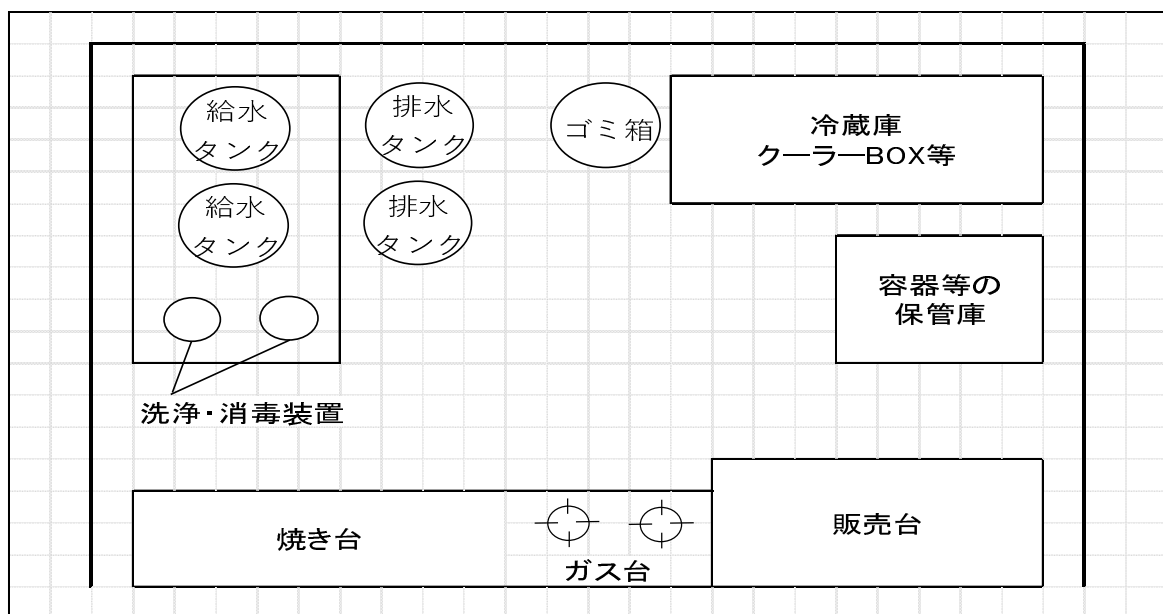
◆**検査の頻度**：年1回以上（災害で水源汚染されたおそれがある場合は、その都度）

◆**水質検査成績書の保存期間**：1年間

## ◇施設基準（奈良県食品衛生法施行細則 別表第2）

- 1 屋根を設け、調理又は加工をする設備にほこりが入らない構造であること。
- 2 清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易に行うことができる構造であること。
- 3 作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる**照明設備**を必要に応じて有すること。
- 4 次に掲げる営業の区分に応じ、1日の営業においてそれぞれに定める量の水道法第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水又は飲用に適する**水を供給し、かつ、排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使用する営業 約40リットル
  - イ ア以外の営業 約20リットル
- 5 従業者の手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた**流水式手洗い設備**を有すること。
- 6 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。
- 7 **原材料**を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で**保管することができる設備**を有すること。
- 8 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。
- 9 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（以下「機械器具等」という。）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。
- 10 **作業に応じた機械器具等**を備え、**食器は、原則として使い捨てのものであること。**
- 11 食品に直接触れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、及び熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
- 12 冷蔵、冷凍等を行う設備には、**温度計**を備えること。
- 13 作業場の**清掃等をするための専用の用具**を必要数備えること。

## ◇施設図面の記載例※ ※この例を参考に作図し、営業許可申請書に添付してください。



### <お問い合わせ先>

奈良県の保健所	所在地	電話番号
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	0747-64-8131
吉野保健所五條出張所	五條市岡口1-3-1 五條総合庁舎内	0747-22-3051

奈良市内の営業については、奈良市保健所（電話 0742-93-8395）にお問い合わせください。