

屋台，露店等での飲食店営業 許可申請手続き

氷

屋台，露店等での飲食店営業等とは，調理工程の簡易なものとして指定したメニューのうち，一定の食品のみを取り扱う営業です。

○取扱品目の制限について

加熱調理品または非加熱調理品（いずれか1品目） ＋ 飲料（品目数制限なし）

品目	取り扱い品目について	注意事項
加熱調理品	おでん，焼鳥，たこ焼，いか焼，焼そば，お好み焼，ドック類，ラーメン，今川焼，ドーナツ，焼だんご類，焼まんじゅう類その他の <u>加熱調理食品であって，調理工程が簡易で，客への提供を行う直前に加熱調理を行うもの</u>	米飯類，調理パン類及び漬物等は取扱いできません 生クリーム類 （カスタードクリーム及びホイップクリームを含む） は使用できません
非加熱調理品	かき氷，ところてん アイスクリーム類（ディッシュアップアイス及び押し出し式アイス）	トッピング等は認められません
飲料	① 清涼飲料水及び酒類をコップ等に注ぐ ② ①の清涼飲料水同士，酒類同士及び清涼飲料水と酒類を直接コップ等に注ぐ ③ コーヒー，紅茶等を熱湯で抽出する ④ ①～③に氷を加える	清涼飲料水及び酒類は，缶，瓶，ペットボトル，ディスペンサー等に密封充填されたものを，その場で開封し使用してください

※取扱品目について，詳細は別紙「屋台，露店等での飲食店営業における取扱品目について」をご覧ください。

○必要書類等

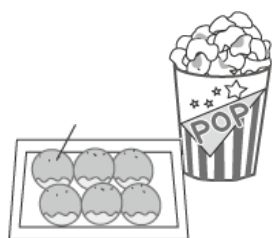
☐ 1	営業許可申請書
☐ 2	営業施設の平面図
☐ 3	飲用に適することを証明した水質検査結果書 (水道水以外の水を使用する場合)
☐ 4	申請手数料※ 飲食店営業16,000円

※申請後の手数料の返還はできません。



○注意事項

- ☐ 1 施設保管場所が県内の場合はその保管場所を管轄する保健所で、施設保管場所が県外の場合は主たる営業所所在地を管轄する保健所で申請して下さい。書類審査を終了後に対象施設を検査します(※設備完成前に配置図面を持参のうえ御相談下さい)。
- ☐ 2 設備については別紙「屋台、露店等での飲食店営業の設備基準」を参照して下さい。
- ☐ 3 出店先によっては路上、店頭の使用許可が必要となる事もありますので御注意下さい。
- ☐ 4 柏市の営業許可証では千葉県外での営業はできません。出店先である都道府県等の保健所で、新たに許可をとる事が必要です。
- ☐ 5 営業者の変更、施設の大幅な改造等、いずれの場合も新たに許可を取らないと営業出来ない場合がありますのでお問合せ下さい。
- ☐ 6 客に飲食させるための食器類は、使い捨ての物しか使用できません。



問合せ先：柏市保健所生活衛生課 食品担当

(TEL 04-7167-1259)

営業許可申請書の書き方

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

○ 年 ○ 月 ○ 日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

申請日を記載

柏 市 長 あて

営業許可申請書・営業届（新規）継続

同意しない場合は、
チェックしてください

食品衛生法（第55条第1項、第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※ 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。

下記①～⑤に掲げる項目のオープンデータに不都合がある場合は、該当項目枠内の □ にチェック（☑）を入れてください

①申請者氏名 ②申請者住所 ③営業施設名称、屋号又は商号 ④営業施設所在地 ⑤営業施設連絡先（電話番号）
（特に③、④、⑤の項目については可能な限りオープンデータへのご協力をお願いします。）

申請者・届出者情報	郵便番号：〒 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp		法人番号：国税庁が指定する13桁の番号
	☐ 申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 千葉県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	(ふりがな) かぶしがいいしゃ 〇〇 かしわ たろう (生年月日) ☐ 申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 株式会社 〇〇 代表取締役 柏 太郎 ※法人にあっては不要 年 月 日生		
営業施設情報	郵便番号：〒 〇〇〇-〇〇〇〇	☐ 電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp		施設の保管場所が・・・ 【柏市内】保管場所の住所と「(千葉県内一円)」と記載 【県外】〒277-0004 柏市柏下65-1 (千葉県内一円)と記載
	☐ 施設の所在地	千葉県柏市柏下65-1 (千葉県内一円)	
	(ふりがな)	やたい たろう	
	☐ 施設の名称、屋号又は商号	屋台 太郎	
	(ふりがな)	しょくひん はなこ	
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥
	講習会受講前の場合は受講予定の氏名を記載し、受講後に変更届を提出すること	受講した講習会	千葉県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む)
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装		食品衛生責任者になる方の資格に○をつける。 講習会を修了された方は、講習会名称(都道府県名)と受講年月日を記載
	調理食品		
自動販売機の型番		業態	
HACCPの取組		※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
業種に応じた情報			該当には☑
・指定成分等含有食品を取り扱う施設			☐
・輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。			☐
営業届出	届出業種の種類		備考(業種の範囲等)
	1	許可の申請であっても、【届出業種】に該当する営業を行う場合は、主な業種を記載	
	2		
	3		
担当者	(ふりがな)	しょくひん じろう	電話番号
	担当者氏名	食品 次郎	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

【裏面：許可のみ（更新の場合は旧許可番号・許可年月日を記載のこと）】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係			該当する場合は、チェックしてください	該当には ☒
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。				☐
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。				☐
	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。				☐
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別 ☐ ①全粉乳（容量が1, 400グラム以下である缶に収められたもの） ☐ ②加糖粉乳 ☐ ⑤魚肉ハム ☐ ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ☐ ③調製粉乳 ☐ ⑥魚肉ソーセージ ☐ ⑨マーガリン ☐ ⑩添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） ☐ ④食肉製品 ☐ ⑦放射線照射食品 ☐ ⑩ショートニング				
	(ふりがな)			資格の種類	
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要			受講した講習会	講習会名称 年 月 日
	使用水の種類 ① 水道水（ ☐ 水道水 ☐ 専用水道 ☐ 簡易専用水道 ） ② ☐ ①以外の飲用に適する水			自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合 水道水以外の飲用に適する水の場合は、検査結果を提出	
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設		☐	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	☐
	ふぐの処理を行う施設				☐
	(ふりがな)				
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等		
添付書類	☐ 施設の構造及び設備を示す図面 ☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 ☐			その他添付書類がある場合は、添付し記載及びチェックしてください	
営業許可業種	許可番号及び許可年月日		許可業種の種類		備考
	1	年 月 日	飲食店営業		屋台、露店等
	2	年 月 日			
	【施設の保管場所が柏市内】 ・仕込み場所の住所を記載		【施設の保管場所が県外】 ・仕込み場所の住所を記載 ・主たる営業場所について		
備考	仕込み場所：〒〇〇〇-〇〇〇 千葉県柏市〇丁目〇番地〇号 施設保管場所：〒〇〇〇-〇〇〇 千葉県〇市〇丁目〇番地〇号 主たる営業場所：〇月〇日～ △△イベントに出店				

○屋台，露店等での飲食店営業の設備基準

- 1 衛生的な作業のために必要な構造または設備，機械器具の配置及び食品又は添加物の取扱数量に応じた十分な広さがあること。
- 2 食品又は添加物，容器包装，機械器具その他食品又は添加物に接触する恐れのあるもの（以下「食品等」）を取り扱わない場所と区画されていること。
- 3 作業並びに清掃，洗浄及び消毒を十分にすることができるよう，必要な照度を確保すること。
- 4 飲用に適する水を供給できる給水設備を有すること。
給水容器を使用する場合は食品衛生上支障のない構造とし，その容量は18リットル以上とすること。
- 5 従事者の手指の洗浄及び消毒をする設備を備えること。
- 6 18リットル以上の廃水を保管することができる設備を有すること。
- 7 冷蔵または冷凍設備を必要に応じて備えること。
- 8 原材料を適切な温度管理で，汚染が防止できる設備で保管すること。また，洗浄剤，殺菌剤等の薬剤は食品等と別に保管すること。
- 9 廃棄物容器は，不浸透性で十分な容量を有し，清掃しやすく汚液及び汚臭のもれない構造であること。
- 10 食品等を洗浄するための設備を備えること。
なお，食品衛生上支障がない場合は，従事者の手指の洗浄及び消毒を行う装置と兼用することができる。
- 11 調理器具，容器等は適正に洗浄，保守及び点検を行うことができる構造であること。
- 12 調理器具，容器等は作業に応じたものを備えること。
- 13 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は，耐水性のもので，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。
- 14 組立式の機械器具等にあつては，分解及び清掃等しやすい構造であり，必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
- 15 食品又は添加物を運搬する場合，汚染を防止できる専用の容器を備えること。
- 16 冷蔵，冷凍，殺菌，加熱等の設備には，温度計を備えること。