露店形態による営業を始められる方へ

1　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を取得してください。

◇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。

2　露店営業許可について

◇許可業種：露店飲食店営業

◇許可期限：５年

◇営業場所：奈良市内一円

3　営業許可申請の手続き

次のいずれかを管轄する保健所で手続き・相談を行ってください。

①基地施設の所在地

②申請者住所地

③主たる営業場所

4　営業の種類と提供できる品目について

・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、基地施設で下処理または半製品した食品、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
・直前加熱食品 例）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 鯛焼き ドーナツ 蒸しパン 焼き餅　など **・かき氷**（既製品のシロップに限る。） **・酒類** **・ジュース類**	**・クリーム類は既製品のみ提供可能** 例）ホイップクリーム カスタードクリーム アイスクリーム　など **・アイスクリーム類** 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	**・単純加工品** 例）わたがし りんご飴 焼き芋 ポップコーン あめ細工　など **・販売行為の一形態と考えられる簡易な調理行為** 例）パン販売店がパンにジャム、バター等をつける行為	**・生食用食品** 例）さしみ 生卵　　など **・弁当** 例）おにぎり サンドイッチ 牛丼　　など **・農産物を切断した食品を加熱せずに提供** 例）未加熱のカット バナナをトッピング **・その他** 例）生ジュース ディッシャー式のアイスクリーム

※提供できる品目は限られています。詳しくは保健所に問い合わせてください。

５　施設・設備基準

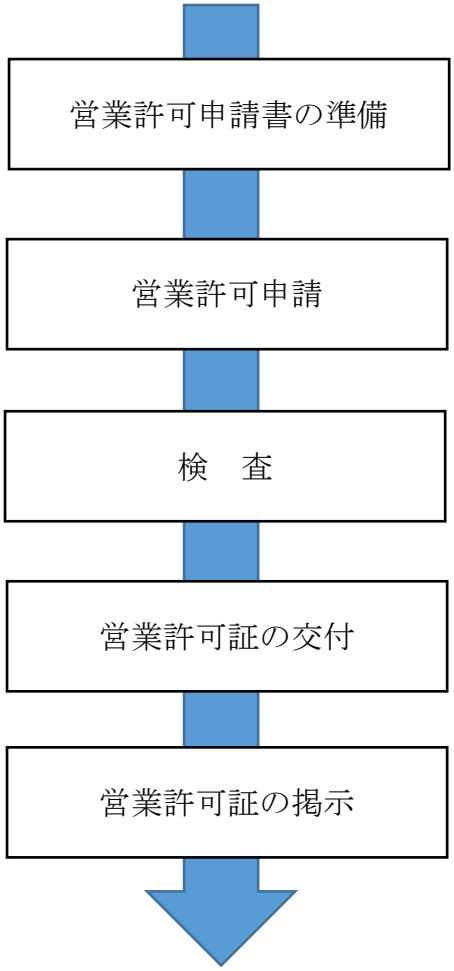
構造	◇　屋根を設け、調理又は加工する設備にほこりが入らない構造であること。 ◇　清掃等を容易に行うことができる構造であること。
照明設備	◇　作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を有する照明設備を必要に応じて備えること。
給排水設備	◇　次に掲げる営業の区分に応じ、水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水又は飲用に適する水を一日の営業においてそれぞれに定める量の水を供給し、かつ、排水を保管することができる貯水設備を有すること。 ア　調理又は加工に水を必要とする営業　約四十リットル イ　ア以外の営業　約二十リットル
手洗い設備	◇　従業者の手指を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。
冷蔵設備等	◇　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、温度計を備えること。
保管設備	◇　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。
廃棄物容器等	◇　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	◇　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（以下この表において「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。 ◇　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。 ◇　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	◇　作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備えること。

【問い合わせ先】

奈良市保健所保健衛生課　奈良市三条本町１３－１はぐくみセンター内

０７４２－９３－８３９５

＜申請手続きの流れ＞



・申請に必要な書類などを用意して下さい。
・事前相談される際には、管轄保健所をご確認の上、施設の図面（レイアウト）をご持参下さい。

・保健所へ書類を提出し、申請手数料を納付します。
・申請当日は営業時に使用する機材一式を持参して下さい。

・申請当日は営業時に使用する機材一式を持参して下さい。
・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。

・機材一式の検査が完了した後、保健所の監視員が「営業許可証」交付の日を指示しますので、後日保健所の窓口まで受け取りにきて下さい。

・営業許可証は営業中、見やすい所に掲示して下さい。

Ⅰ　営業許可申請に必要なもの

（提出書類等）

□　**１　営業許可申請書**
：保健所で配布しています。

□　**２　施設の平面図**
：調理場内の平面図

□　**３　水質検査結果（食品製造用水（26 項目）＋残留塩素）**
：水道水以外を利用する場合のみ

□　**４　申請手数料（６１００円）**

□　**５　施設・設備**
：申請時機材一式の検査を行いますので、保健所に持参して下さい。

（提示書類）

□　**１　法人にあっては登記事項証明書（6 ヶ月以内のもの）**

□　**２　食品衛生責任者の資格を確認できるもの**

Ⅱ　食品衛生責任者について

施設ごとに食品取扱者のうちから「食品衛生責任者」を定める必要があります。

◇**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　食品衛生責任者講習会※を受講した者

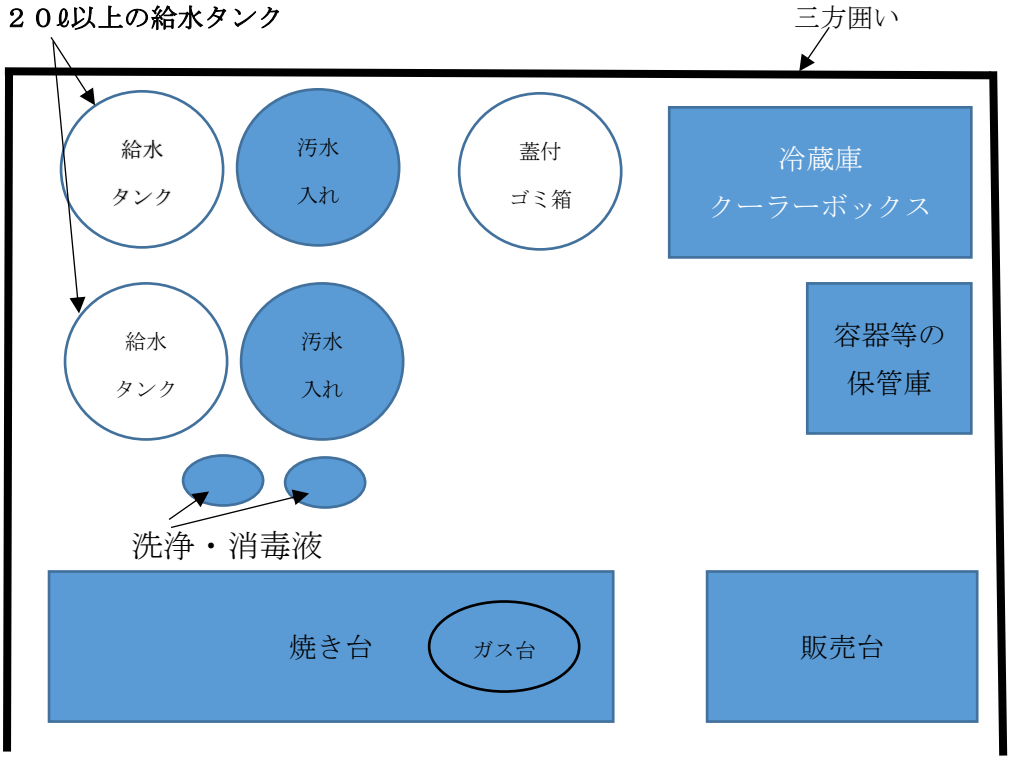
C　食品衛生管理者又は食品衛生監視員になることのできる資格を有する者

※食品衛生責任者講習会を受講希望の方は、食品衛生協会（TEL：0742-93-6777）にお問い合わせください。

Ⅲ　平面図

≪施設のサンプル図≫　　◎テント形式をとります。

平面図



必要な設備
・テント ・三方囲い ・コック付きの給水タンク（２０ℓ以上） 調理用 手洗い用 ・排水バケツ ・保管設備 ・廃棄物容器（蓋付） ・冷蔵設備等 ・調理器具等 ・清掃器具

Ⅳ　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、水道水以外を使用する場合には、消毒装置及び浄水装置を備えるなどしてください。
塩素以外での殺菌処理をお考えの方は、保健所までご相談ください