

KUROISO NICHIFYUICHI

飲食店営業（露店）の営業許可申請について

屋外での飲食物提供について、会場での調理を伴う提供、調理してきたものを器などに取り分ける場合、飲み物をコップに注ぐ場合など、食材が空気に触れる状況が生じる場合には露店商の営業許可が必要です。
許可申請について、簡単にご案内します。

許可の種別・及び条件

- 有効期間は5年間
- 下処理は仕込み場所で行う。
- 現場は加熱などの簡単な調理行為に限る。
- 生ものは提供しない
- 取扱品目は3品目以内（※酒類・喫茶類はまとめることができる）

許可の基準

- 施設は天井を設けること。
- 食品、容器を収納する戸棚等の保管設備を設けること
- 提供する容器は原則1回限りのもの。
- 給水設備（タンクの場合20L以上）を設けること。
- 手指の消毒をする消毒液を備えること。
- 合成樹脂製の蓋つきゴミ箱を備えること。

申請に必要な書類

- ①営業許可申請書→保健所にて入手（書き方は資料1参照）
- ②取扱食品概要書
- ③店舗の概要・平面図→上記の基準を満たしていること。（資料4参照）
- ④出店予定地の一覧表→保健所にて入手（書き方は資料2参照）
- ⑤食品衛生責任者設置報告書→保健所にて入手（書き方は資料3参照）
- ⑥食品衛生責任者の資格コピー（修了証書、調理師免許証など）
- ⑦営業者の登記簿謄本（営業者が法人の場合のみ）
- ⑧水質検査成績書（井戸水を使用する場合のみ）
- ⑨申請手数料（¥7400）
- ⑩仕込み場所が自店の場合、自店の営業許可証のコピー

取扱品目例

分類	取扱品目
煮物類	おでん類
お好み焼き類	お好み焼き類、たこ焼き類
焼き物類	いか焼き、焼き鳥類
蒸し物類	じゃがバター
麺類	焼きそば、ラーメン、うどん、そば類
揚げ物類	フライドポテト
ドッグ類	ホットドッグ類
酒類	日本酒、ビール、焼酎等
喫茶類	ところてん、甘酒類

申請までの流れ

