

簡易な施設を設けて飲食店営業を始める場合には

許可申請の手引



露店営業や臨時営業など、簡易な施設を設けて営業する場合には、食品衛生法に基づく飲食店営業の許可を取得する必要があります。

	露 店 営 業	臨 時 営 業
業 種	飲食店営業	
区 分	金沢市一円において、出店の都度、簡易な施設を設け、簡単な調理により飲食物を提供する飲食店営業	金沢市内の <u>同一の場所で</u> 、簡易な施設を設け、簡単な調理により飲食物を提供する飲食店営業
許 可 期 間	5年間	1か月以内 (あらかじめ営業期間を決めて申請)
許 可 申 請 手 数 料 ※	16,000 円	3,200 円

※別途許可証の送料、講習会費用等が必要な場合がありますので、詳細は食品衛生協会へご確認ください。

金沢市内で営業を始める場合には

以下の手順で営業許可を取得して下さい。

- 1** 「石川県臨時営業等の取扱要領」に合致した施設を作る (5~6ページ)。
- 2** 金沢市保健所に営業許可申請を行う。
- 3** 金沢市保健所が行う施設の検査を受ける。

営業許可申請の手続き

1 ページ

営業許可申請書の書き方

2~3 ページ

施設の構造及び設備を示す図面

4 ページ

営業施設の基準

5 ページ

取扱食品

5 ページ

簡単な調理の要件

6 ページ

食品衛生申請等システムの利用方法

7 ページ

営業者が行うべき衛生管理

7 ページ

営業許可申請の手続き

事前相談

- あらかじめ以下のことをご確認の上ご相談ください。
 - ・施設の図面、設備の配置（図面をお持ちいただくとスムーズです。）
 - ・取り扱う食品、調理工程
 - ・食品衛生責任者の資格の有無（調理師、養成講習会修了者など）
- 営業開始予定日の10日前までには申請してください。
「食品衛生申請等システム」（→7ページ）又は保健所窓口にて申請できます。
- 申請には以下の書類等が必要です。
 - ① 営業許可申請書（→2～3ページ）
 - ② 施設の構造及び設備を示す図面（→4ページ）
 - ③ 食品衛生責任者の資格を示す資格証（資格がない場合は不要）
 - ④ 水質検査成績証（水道水、専用水道、簡易専用水道以外の水を使用する場合）
 - ⑤ 許可申請手数料（露店営業 16,000円、臨時営業 3,200円）
- ※別途許可証の送料、講習会費用等が必要な場合がありますので、詳細は食品衛生協会へご確認ください。
- ※「食品衛生申請等システム」で申請される場合は、後日窓口にてお支払いください。

施設検査

- 営業施設が施設基準に合致していることを確認します。（→5ページ）
- 申請書の記載内容に誤りがないか確認します。
 - ・施設基準に合致している場合、検査の日を許可日とします。
 - ・施設基準に合致していない場合は、許可することができません。
施設を改善し、再検査を受けてください。再検査を受け許可されるまで、営業はできません。

許可証の交付

有効期限

（臨時営業の期間または5年（露店営業））

- 申請に基づき許可証を発行します。
- 指定の郵送先に郵送します。
- 許可証は原則再発行しません。見やすい場所に掲示しておいてください。
食品衛生協会が販売する許可標識を掲示することもできます。

継続手続き

- 営業許可の継続を希望する場合は、有効期限が満了となる前に継続の申請をしてください。
- 継続の申請をしない場合、許可期限満了後は無許可となり、営業ができません。
期限に余裕を持って手続きしてください。
- 露店営業：営業許可の継続を希望しない場合は、廃業届の提出が必要です。
臨時営業：営業期間終了後、廃業届の提出が必要です。

食品衛生責任者の選任

営業の施設には「食品衛生責任者」を選任しておく必要があります。

「食品衛生責任者」は、営業者の指示に従い、施設の食品衛生上の管理を行う人です。食品衛生責任者講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること、営業者に対し必要な意見を述べることが規定されています。（食品衛生法施行規則第66条の2関係 別表第17）

食品衛生責任者の資格

- ・食品衛生管理者、食品衛生監視員となることができる資格を有する者（医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、大学等で専門の課程を修了した者など）
 - ・調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者又は作業衛生責任者、食鳥処理衛生管理者
 - ・食品衛生指導員
 - ・食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会を修了した者
- 〔 選任した食品衛生責任者が資格者でない場合は、許可取得後1年以内に、講習会を受講する等により資格を取得してください。 〕

営業許可申請書の書き方

(表)

様式第4号（第8条関係）		令和3年6月1日					
【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】		整理番号： ※申請者、届出者による記載は不要です。					
(宛先) 金沢市保健所長		新規の営業許可の場合、○を つける。					
営業許可申請書・営業届 (新規、継続)							
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。 申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。							
(チェック欄 <input checked="" type="checkbox"/>)							
申請者・届出者情報	郵便番号：	〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：	〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	
	電子メールアドレス：	123abc@〇〇〇〇.〇〇.jp			法人番号：		
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	金沢市〇〇町1丁目〇番〇〇号					
	(ふりがな) 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	しょくひん たろう	(生年月日) 昭和〇〇 年 ○ 月 ○ 日	生			
	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：				
	電子メールアドレス：	456def@△△△△.△△.jp					
	施設の所在地	金沢市一円					
	(ふりがな) 施設の名称 屋号又は商号	おおばんやき たろう 大判焼き 太郎					
	(ふりがな) 食品衛生責任者の氏名	しょくひん はなこ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥 ※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。			
	HACCPの取組	受講した講習会（適正と認める場合を含む） 講習会名称 〇〇食品衛生協会 〇年 〇月 〇日					
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装		自由記載		大判焼き		←	
調理食品							
自動販売機の型番		業態	露店営業			←	
※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。							
<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理							
<input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理							
指定成分等含有食品を取り扱う施設						<input type="checkbox"/>	
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。						<input type="checkbox"/>	
営業の形態				備考			
営業届出	1	乳類販売業					←
	2						
	3						
担当者	(ふりがな) 担当者氏名	しょくひん じろう	担当者氏名	電話番号	〇〇〇 - 〇〇〇〇 - 〇〇〇〇		
	食品 次郎						

✓すると、国システム上で申請者住所、申請者名、施設所在地、施設名称、施設連絡先が非公開となる。

法人の場合は、法人名と代表者の肩書及び氏名を記載する。生年月日は記載不要。

食品衛生責任者の資格を囲む。
(資格の種類は1ページ参照)

養成講習会修了者は修了した講習会名と受講日を記載する。

実際に作る食品を記載する。

「露店営業」または「臨時営業」と記載する。

営業届出業種がある場合は、記載する。

申請者と同じ場合は「申請者に同じ」と記載する。

(裏)

【裏面（色塗り箇所）：許可のみ】			
申請者・届出者情報	法第55条第2項関係 (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。		
	<input checked="" type="checkbox"/> 該当には <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/> 該当する場合は✓		
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は 添加物の別 <input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング		
	(ふりがな) 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		
業種に応じた情報	使用水の種類 ① 水道水（ <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道） ← ② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水		
	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 <input type="checkbox"/> 生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/>		
	ふぐの処理を行う施設 <input type="checkbox"/>		
添付書類	(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		
	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 ← <input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 ← <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
	水道水、専用水道、簡易専用		
営業許可業種	許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考
	1 年 月 日	飲食店営業	露店営業 ←
	2 年 月 日		
	3 年 月 日		
	4 年 月 日		
備考	施設保管場所：金沢市○○町○丁目○番○号 仕込み場所：金沢市△町△丁目△番地 期間：令和〇年〇月〇日～〇月〇日		

該当する場合は✓

該当するものに✓

施設の構造設備を示す図面に
✓し添付する。

水道水、専用水道、簡易専用

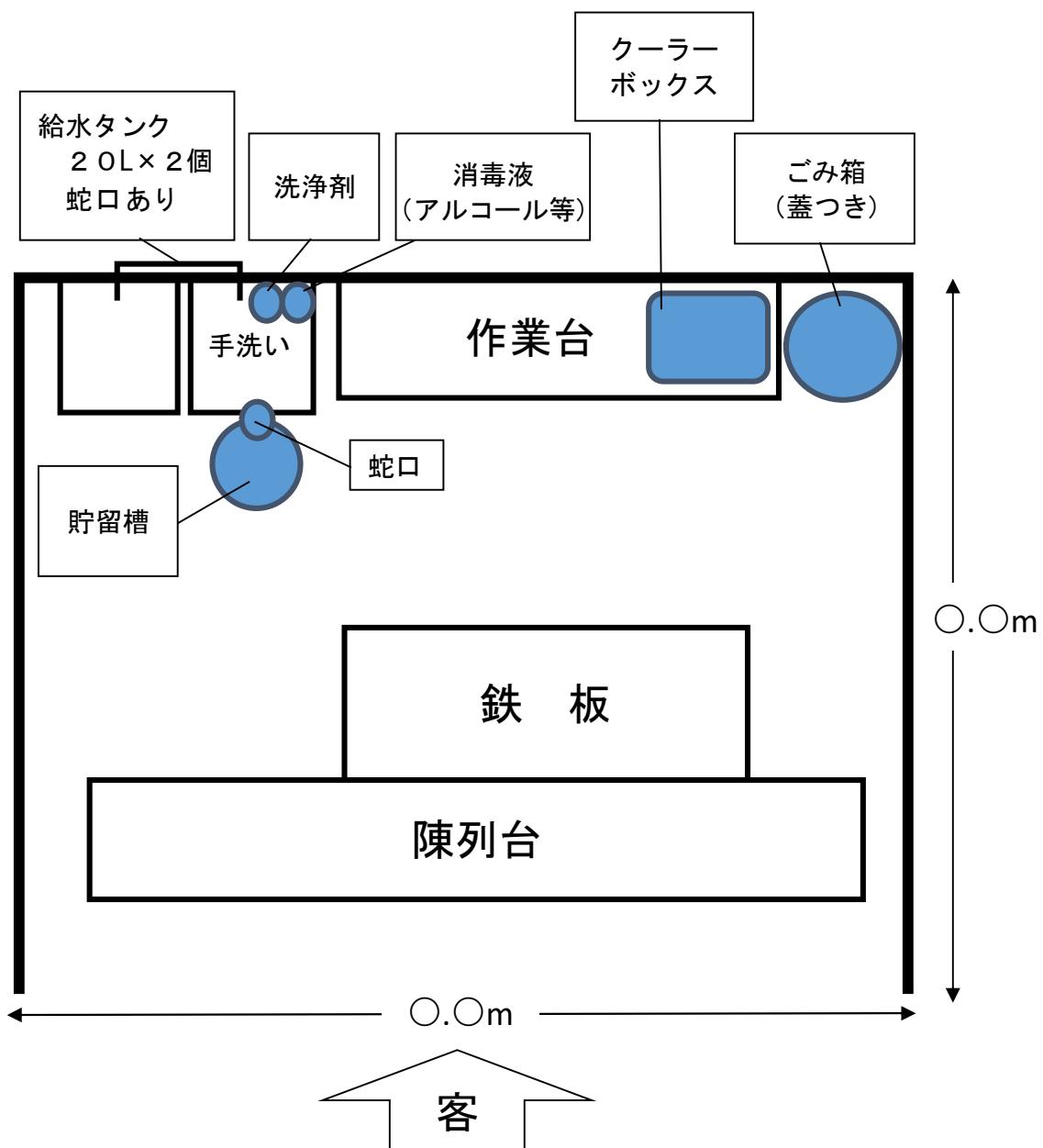
「露店営業」または「臨時営業」
と記載する。

・施設の保管場所
・仕込み場所
の住所を記載する。

臨時営業の場合は期間を記載
する。

施設の構造及び設備を示す図面

記載例



記載事項の例

以下の事項が分かるように記載してください。

- | | |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 各方向の寸法 | <input type="checkbox"/> 作業台 |
| <input type="checkbox"/> 従業員用の手洗い、洗浄剤、消毒液、
シンクや貯留槽 | <input type="checkbox"/> 調理器具
(鉄板、ガスコンロ、焼き台
フライヤー、かき氷機 等) |
| <input type="checkbox"/> 給水タンク (容量 (L)) | <input type="checkbox"/> 廃棄物 (ごみ) の保管場所 等 |
| <input type="checkbox"/> 排水設備 | |
| <input type="checkbox"/> 冷蔵庫 (R)、冷凍庫 (F)
クーラーボックス | |

営業施設の基準

石川県臨時営業等の取扱要領より

区画	施設は、耐水性のテント等で、屋根を有し、側面及び背面を囲うことができ、使用しない場合には衛生的に保管管理できる構造の施設であること。
	屋内で営業する場合は、屋根を省略し、従業員以外の者が容易に立ち入ることができない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。
給水設備	水道水又は飲用に適する水を衛生的に供給することができる給水設備が設けかれていること。 給水タンク等に貯水する場合は次に掲げる要件を満たすこと。 ・貯水タンクの容量は約40リットル以上とし、水道水を使用すること。 ・蛇口を有すること。
排水設備	給水量に応じて適切に排水できる設備（貯留槽等）を備えること。
手洗い設備	洗浄剤・消毒液を備えた流水式手洗い設備が設けられていること。ただし、シンクは、食品衛生上の支障がない場合、貯留槽で代用することができる。
冷蔵設備	必要に応じて食品を保管する冷蔵・冷凍設備を有すること。
廃棄物容器	廃棄物を入れる容器は、汚液が漏れないよう蓋のついた構造であること。

取扱食品

金沢市臨時営業等の取扱要領より

1. 取扱食品は1施設につき1品目を原則とする。
(品目の考え方については担当までお問い合わせください。)
2. 簡単な調理の要件(→6ページ)を満たしていること。ただし、以下の食品は提供できないこととする。
 - (1) 生食する食品
食品例：生食用鮮魚介類及びこれを用いた食品（刺身、すし等）、生食用食肉、生野菜サラダ、生卵等
 - (2) 食中毒の発生が懸念される食品
食品例：おにぎり、十分な加熱調理を行わない卵料理等
 - (3) 簡易な調理工程ではない食品
食品例：巻き寿司
 - (4) 加熱後に冷却や成形工程を伴う食品
食品例：冷やしそば、餅つき

簡単な調理の要件

1. 加熱品

工程	工程管理内容
原 材 料	<ul style="list-style-type: none">・流通品又は許可施設等の衛生的な施設で下処理、又は調理された原材料を使用すること・施設では原材料のカット、細切、成形や串打ち等の下処理を行わないこと
加 热	<ul style="list-style-type: none">・一度の加熱工程で調理が終了し、速やかに提供する食品であること・加熱した食品を組み合わせる場合は、加熱後速やかに行うこと・許可施設等で調理したものを持ち込む場合は、適切な温度で管理し、十分な再加熱を行うこと
加 热 後	<ul style="list-style-type: none">・加熱後は簡易な調味、トッピング以外の行為を行わないこと・トッピングは簡易なものであって、衛生的に取り扱える量及び種類であること・調味は常温保存が可能な調味料を使用すること・調味、トッピングは衛生的な器具を用いて行うこと・加熱飲料に氷を入れる場合、氷雪製造業で製造された氷を使用し、氷は衛生的な器具で取り扱うこと
保 管	温度管理が必要な食品については、使用、調理又は提供の直前まで適切な温度で保管すること

2. 非加熱飲料及びかき氷等

工程	工程管理内容
原 材 料	<ul style="list-style-type: none">・流通品を使用すること。ただし、許可施設等で、茶葉、コーヒー豆等を水又は湯で抽出し、冷却したものは流通品に含むこと・乳及び乳飲料を使用しないこと（常温品を除く）・氷は氷雪製造業で製造されたものを使用すること
分 注 ・ 削 氷	<ul style="list-style-type: none">・施設では分注又は削氷以外の調製をしないこと・飲料は直接容器に分注し、速やかに提供すること・衛生的な器具で取り扱うこと
分 注 ・ 削 氷 後	<ul style="list-style-type: none">・分注・削氷後は簡易な調味以外の行為を行わないこと・調味は常温保存が可能な調味料を使用すること・衛生的な器具で取り扱うこと

3. 容器等

容 器	使い捨て容器を使用すること
器 具	使用する器具は洗浄が簡易に行えるものであること

食品衛生申請等システムの利用方法

申請書の提出は保健所の窓口または、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」で行うことができます。

食品衛生 システム

検索

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspse/page/login.jsp>

手順1 食品等事業者情報登録 (初回のみ)

手順2 各種申請の手続き

食品衛生申請等システムに関するお問い合わせ先（ヘルプデスク）

電話：080-4953-0566

（受付時間 8時30分～18時00分）

メール：TJ-fas-helpdesk@tjsys.co.jp

※18時00分～8時30分及び土日祝日
はメール受付のみ。



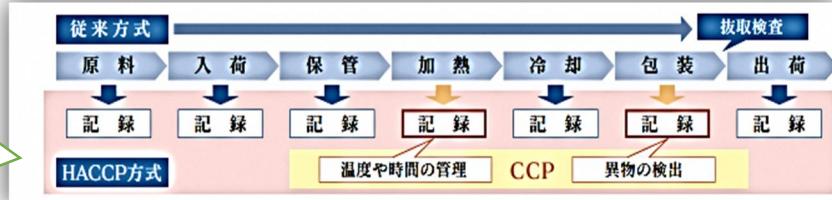
営業者が行うべき衛生管理

営業施設はHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務づけられています。

○食品製造に携わる従業員が50名以上の製造所…「HACCPに基づく衛生管理」を実施

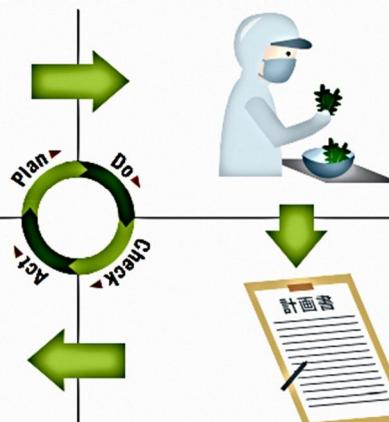
○飲食店、製造所の店頭で販売を行う施設…「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施

原材料の受け入れから出荷までの各段階ごとに安全性をチェックし、特に重要な工程を連続的に管理します。



一般的な衛生管理および
HACCPに沿った衛生管理
に関する基準に基づき衛生
管理計画を作成し、従業員
に周知徹底を図ります。

衛生管理計画および手順書
の効果を検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直します（工程に変更が生じた際等も実施）。



衛生管理計画に沿って、
日々の衛生管理を実施
します。

衛生管理の実施状況を
記録し、保存します。

厚生労働省のホームページに掲載された各業界団体が作成した手引書を参考にすることで、導入が簡単に進められます。

HACCP 手引書

検索

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



<お問い合わせ先> 金沢市福祉健康局保健所衛生指導課

電話：076-234-5112 FAX 076-220-2518 メール：eishi-s@city.kanazawa.lg.jp

（講習会に関すること 金沢市食品衛生協会 電話：076-234-5115）

※記載内容は令和3年8月現在の内容です。

R3. 8