

新規に食品営業を開始される方に

屋台、露店等での飲食店営業

<食品営業許可申請から許可証交付までの流れ>

事前相談及び申請書の提出場所は以下のとおりです。

千葉県内に施設の保管場所がある場合 → 保管場所を管轄する保健所
千葉県外に施設の保管場所がある場合 → 千葉県内で主に営業する場所を管轄する保健所

① 事前相談

- ・ 事前相談時に、申請に必要な書類を窓口でお渡しし、記入方法等を説明します。
- ・ 取扱い予定の品目が、屋台、露店による営業が可能な品目か確認します。

② 水質検査の実施

- ・ 水道水以外（井戸水等）を使用する場合は、水質検査を実施し、飲用に適する水であることが必要です。

③ 申請書類提出及び施設調査

<申請書類の提出>

- ・ 記入の際は黒のボールペン等をお使いください。（鉛筆、消せるボールペンは不可）
- ・ 申請書提出時に書類審査を行い、不備がないことを確認したのち、施設が基準に合致しているか調査します。
- ・ インターネットでの申請も可能ですが、保健所窓口での食品営業許可申請手数料の納付と保健所での施設調査が必要です。

<施設調査>

- ・ 申請書提出時に保健所駐車場で施設調査を行います。
- ・ あらかじめ電話で来所日時をご連絡の上、申請する施設一式をお持ちください。

④ 許可証の交付

- ・ 施設調査の結果、施設基準に適合していれば、食品営業許可がおります。
- ・ 営業許可証の交付は後日となります。（施設調査日から概ね2週間程度）
- ・ 営業の区域は、「県内一円」（千葉県内全域）となります。

市川保健所（市川健康福祉センター）
生活衛生課課
〒272-0023
千葉県市川市南八幡5-11-22
TEL：047-377-1103
FAX：047-377-5013

〈申請に必要なもの〉

- 食品営業許可申請書・営業届（新規、継続）
 - ・申請者が法人の場合、法人番号（**13桁**）の記載が必要です。（『国税庁法人番号公表サイト』と調べると検索サイトが出ます）
 - ・申請書に食品衛生責任者の資格要件や、資格を取得した講習会の名称及び受講日を記載する必要がありますので、あらかじめ申請書に記載いただくか、修了証等をお持ちください。
- 施設の構造及び設備を示す図面
 - ・手書きでも可。
 - ・継続申請時にも必要となりますので、コピーを保管しておくことをお勧めします。
- 水質検査の成績書（水道水以外の水を使用する場合）
 - ・写しでも可。
- 申請手数料：千葉県収入証紙。保健所や食品衛生協会で購入が可能です。
 - ・飲食店営業 16,000円
- 施設一式
 - ・記入例参照

〈食品営業許可取得後〉

- ・営業時にはHACCPに沿った衛生管理が必要となります。
- ・申請事項の変更（申請者住所、法人の代表者、屋号、食品衛生責任者、設備等）、廃業、相続には手続きが必要ですので、事実が発生したらすみやかに保健所までご相談ください。
- ・営業者が変更になる場合（法人と個人の切り替えを含む）、新規に許可を取り直す必要があります。
- ・営業許可には期限があります（概ね5年間）。継続申請は期限が切れる月に行ってください。

〈インターネット手続き用ログインID及びパスワードについて〉

- ・厚生労働省の食品衛生申請等システムを利用することにより、各種手続きをインターネットで行うことができます。
- ・インターネット手続きに必要なアカウントの作成（ログインID及びパスワードの取得）は、原則として事業者自身で実施してください。
- ・書面で申請される方で、すでにアカウントをお持ちの方は申請時にログインIDを保健所にお知らせください。アカウントをお持ちでない方には、保健所でアカウントを作成し、許可証と併せてログインID及びパスワードを交付します。これらは、今後の手続き等に必要となりますので、紛失しないよう管理をお願いします。
- ・インターネットでの手続きであっても、食品営業許可申請手数料は保健所窓口で納付していただきます。

食品衛生申請等システム：<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

- ・スマートフォン・モバイル端末からはアカウント作成は可能ですが、営業許可申請等の機能は提供されていません（令和4年8月現在）。これらの機能を利用するには、スマートフォン等をパソコン画面表示モードに切り替えるか、パソコンから手続きしてください。
- ・複数のアカウントを統合する機能はありません。



〈屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱 別表〉

公衆衛生上必要な営業施設の基準

1 施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
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おそれのあるもの（以下「食品等」という。）を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。
3 照明設備は、作業並びに清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）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機能を有すること。ただし、作業面において十分な明るさを有する場合には、この限りでない。
4 十分な量の省令別表第17第4号イに規定する水道事業等により供給される水又は省令第67条第5号に規定する飲用に適する水を施設の必要な場所に供給することができる給水設備を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であり、容量は18リットル以上のものとする。
5 従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を有すること。
6 18リットル以上の廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
7 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
8 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染が防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
9 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を有しており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
10 食品等を洗浄するための洗浄設備を有すること。なお、食品衛生上支障がない場合には、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 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、保守及び点検を行うことができる構造であること。
12 作業に応じた機械器具等を備えること。
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。
14 組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃を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にあっては、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。

〈取扱品目〉

その場で客に喫食させるか、又は短時間のうちに喫食されることを前提としてそのまま喫食可能な状態とした、以下の表の食品に限る。

	取り扱うことのできる品目
<p>・加熱調理食品</p> <p>・非加熱調理食品 の中から<u>1品目</u> <u>及び飲料</u></p> <p>同一営業日に取り扱える食品は<u>1品目</u>のみ ただし、<u>別営業日に取扱い品目を変更することは可能</u></p>	<p>○加熱調理食品 おでん、焼鳥、たこ焼き、いか焼き、焼そば、お好み焼、ドッグ類、ラーメン、今川焼、ドーナッツ、焼だんご類、焼まんじゅう類その他加熱調理食品であって調理工程が簡易で、客への提供直前に加熱調理を行うもの</p> <p>○非加熱調理食品 かき氷、ところてん又はアイスクリーム類（ディッシュアップアイス及び押し出し式アイス）</p> <hr/> <p>○飲料 （ア）缶、瓶、ペットボトル、ディスペンサー等に密封充填された清涼飲料水及び酒類をその場で開封しコップ等に直接注ぐ （イ）（ア）の清涼飲料水同士、酒類同士及び清涼飲料水と種類を提供するコップに直接注ぐ （ウ）コーヒー、紅茶等を熱湯により抽出し提供する （エ）（ア）から（ウ）に氷を加えて提供する</p>

〈食品等取り扱い上の制限〉

- （1）おにぎり、カレーライス等の米飯類、サンドイッチ、ハンバーガー等の調理パン類及び漬物等の提供は行わない。
- （2）生食用野菜、生食用鮮魚介類、生食用食肉及び生卵等非加熱での喫食を前提とした食品並びに冷蔵保存を要する生クリーム類及び乳類の提供は行わない。ただし、これらを原材料として使用し、加熱調理して提供する場合を除く。
- （3）飲料に使用する清涼飲料水、酒類及び氷雪並びにかき氷に使用する氷雪並びにアイスクリーム類は、法に基づく各製造業の許可を取得した施設で製造されたものであり、法第13条第1項の規定により定められた規格若しくは基準に適合するものに限る。
- （4）客に飲食させるための食器類は、使い捨てのものを使用する。