

簡易な飲食店営業等の許可申請手続きについて

簡易な飲食店営業等とは、加熱調理工程の簡易なものとして指定した品目のうち、取扱い品目等に制限を付けることにより、公衆衛生上必要な営業施設の基準を緩和し、又はその一部の適用を除外して許可を受けるものをいいます。

取扱品目の制限について

- 1 飲食店営業 おでん、焼鳥、たこ焼、いか焼、焼そば、お好み焼、アメリカンドッグ類、ラーメンその他の加熱調理食品のうち、一品目及び飲料に限ること。【米飯類、調理パンは取扱いできません】
- 2 喫茶店営業 削冰、清涼飲料水及びアイスクリーム類の小分け販売に限ること。
- 3 菓子製造業 今川焼類、焼だんご類、焼まんじゅう類その他の加熱製造食品のうち、一品目に限ること。【生クリーム類は取扱いできません】

必要書類

- 1 食品営業許可申請書（新規）（様式7号）
※ 法人として営業をする場合は、法人の登記事項証明書を添付して下さい。
※ 法人の場合は、登記されている代表者印を押印の上、持参して下さい。
- 2 別紙 営業設備の概要
- 3 営業施設の平面図
- 4 食品衛生責任者設置届（様式別記1号）
※設置届に資格証等の原本及びコピーを添えて下さい。
※法人の場合は、登記されている代表者印を押印の上、持参して下さい。
- 5 施設保管場所、仕込み場所、給水の方法、取扱品目、営業地区予定表
- 6 上水道以外の水（井戸水等）を使用する場合は、飲用に適することを証明した水質検査結果書

注意事項

- 1 施設の保管場所を管轄する保健所で申請し、書類審査終了後に保健所で対象施設を組み立ててもらい検査します（設備完成前に配置図面を持参のうえご相談下さい）。
- 2 施設の基準については裏面『施設基準』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こともありますのでご注意下さい。
- 4 船橋市の許可証では千葉県外での営業はできません。出店先都道府県の保健所で新たに許可を取得して下さい。
- 5 取扱い品目の変更、営業者の変更、施設の大幅な変更等、いずれの場合も新たに許可を取得しないと営業出来ませんのでご注意下さい。

施設基準

- 1 不潔な場所に設置しないこと。
- 2 許可された食品専用とし、取扱数量に応じた広さであること。
- 3 作業面は十分な明るさがあること。
- 4 器具を洗浄する設備を備えること。
- 5 従事者用の手洗い設備及び手指等の消毒設備を備えること。
- 6 食品の取扱いに十分な機械器具類を備えること。
- 7 客に飲食させるための食器等は、原則として使い捨てのものを備えること。
- 8 取扱い数量に応じた食品、器具及び容器包装を衛生的に保管する設備を備えること。
- 9 必要により冷蔵、冷凍、温蔵設備及び温度計を備えること。
- 10 給水容器を使用する場合は、耐水性の材料で造られ、ほこり等外部からの汚染を防止できるものとし、その容量は18ℓ以上のものとする。
- 11 ふたがあり、耐水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廃棄物容器を備えること。
- 12 使用後の水を十分に貯留できる汚水貯留設備を備えること。

(例業等で取り示)

別添 1

簡易な飲食店営業等で取り扱える食品（例示）

飲食店営業

分類	取 扱 品 目
煮物	おでん、スープ、モツ煮、豚汁、海鮮汁
焼き物	焼き鳥、焼き餃子、ウインナー焼き、焼きトウモロコシ、イカ焼き、磯辺焼き、イワシ焼き、鮎焼き、海鮮焼き、ホタテ焼き、ウナギの蒲焼き、
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き、チヂミ、タコス
茹で物・蒸し物類	田楽、じゃがバター
麺類	ラーメン、焼きそば、うどん・そば
揚げ物類	鶏唐揚げ、メンチカツ、コロケ、フライドポテト、揚げたこ焼き、揚げタコ
ドッグ類	アメリカンドッグ、フランクフルト、ホットドッグ
酒類	生ビール（ディスペンサー（サーバー）使用）

菓子製造業

分類	取 扱 品 目
焼き菓子類	今川焼き、たい焼き、大判焼き、焼き餅、五平餅、ワッフル、ベビーカステラ、ポップコーン、スイートポテト、クレープ、ナン
揚げ菓子類	ドーナッツ、チュロス、揚げパン
団子類	焼き団子、みたらし団子
まんじゅう類	焼きまんじゅう、おやき
その他	おしるこ

喫茶店営業

分類	取 扱 品 目
飲料	清涼飲料水
削氷	かき氷
アイスクリーム類	ディッシュアップアイス、押し出し式アイス

※ 一覧表にない食品については、別途健康福祉部長に協議すること。

※ H28.3.22 県庁確認 取扱可

豚串焼き（中心部まで十分に加熱できる肉塊の大きさとすることを指導）

ソーセージ串焼き

別添 2

簡易な飲食店営業等取扱要綱に係る文言について

1. 「ドッグ類」とは、魚肉練り製品又は食肉製品のソーセージ類にパン粉等の衣を付け揚げたもの、又は、ソーセージ類を加熱しパンに挟んだものをいう。
2. 「加熱調理食品」及び「加熱製造食品」とは、加熱後そのままの状態を提供する食品をいう。
3. 「調理工程が簡単」とは、仕込み場所で細切等簡易な加工または処理した原材料を焼く、揚げる、煮るなど、単一の工程で調理が完結することをいう。
4. 「同一機械器具類」とは、熱源が同じで、焼きそばやお好み焼きなどの加熱調理を同じ鉄板等で行える機械器具類のことをいう。
なお、異なる調理器具類が一体となっている場合でも、熱源が同じであれば、同一機械器具類という。
5. 「削氷」とは、規格基準に適合した氷を削り、容器に盛り、シロップをかけたものをいう。
6. 「生クリーム類」には、カスタードクリーム及びホイップクリームを含む。
7. 「仕込み場所」とは、原材料の保管及び簡易な加工又は処理を行う場所をいう。