

## 大津市内で特定簡易営業(露店等)を始められる方へ

出店の都度、テント等を組立て、飲食物を調理等し、反復継続的に(連続4日又は年間4回を超えて)不特定多数の方に飲食物等を提供しようとする場合は、許可申請を行い、特定簡易営業(いわゆる露店)の許可を取得する必要があります。

特定簡易営業には、以下の2つの形態があります。

### ○ 巡回移動営業

短期間(5日以上、概ね15日以下)又は反復して(年5回以上)行う営業で、あらかじめ申請した複数の場所を移動する形態のもの。

### ○ 臨時的営業

一定の場所に施設を設け、短期間(5日以上、概ね15日以下)又は反復して(年5回以上)行う営業で、営業期間外は施設を撤去又は閉鎖する形態のもの。

なお、大津市内で特定簡易営業を行おうとする場合は、大津市保健所の営業許可を取得する必要があります、滋賀県内の大津市以外の保健所や他府県内の保健所の営業許可では行えませんので、ご注意ください。

また、大津市保健所では、テント等の検査場所を確保するため、原則、申請をしようとする

**1週間以上前に事前予約**が必要となります。

(※現地でテント等を組み立てていただきます。)



## ●許可手続きの流れ

事前予約 → テント等の施設検査(設備確認) → 許可申請の受付 → 許可処理 → 許可証の交付

- 施設検査時には、検査に必要な手洗いシンク、洗浄用シンク、給水・排水タンク、冷蔵設備等の設備をテント等の中に設置する必要がありますが、**1つでも不備があれば、許可を取得することはできません。**また、**施設検査時に動作確認を行います。**  
なお、施設基準の詳細は、別リーフレット「食品関係の特定簡易営業(臨時的営業及び巡回移動営業)について」をご確認ください。
- 許可証は、申請から概ね3～5営業日後の交付となり、原則、窓口での受け取りとなりますが、**申請時にレターパック等をお渡していただければ、許可証を郵送することも可能です。**

## ●申請時に必要なもの

- 営業許可申請書
- 施設の構造及び設備配置状況がわかる平面図
- 申請手数料(現金、飲食店営業の場合16,800円)
- 食品衛生責任者の資格を証する書類(写しでも可)
- 仕込み場所がある場合、仕込み場所の許可証(写しでも可)
- (巡回移動営業の場合)巡回する全営業場所の位置図
- (臨時的営業の場合)営業を行う場所の位置図
- (臨時的営業の場合)営業者が当該設置場所の所有者または管理権限者でない場合は、営業期間を明確にした営業計画書



※次ページのとおり、HACCPに沿った衛生管理が義務化されたことにより、**衛生管理計画書も併せてご持参**いただくようお願いいたします。

## ●HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法が改正され、令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。これにより、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する必要があります。

### ■HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは

比較的取り組みやすい基準です。**各業界団体が作成した手引書※を参考にし、衛生管理計画書を作成した上で、衛生管理を行い、記録の作成や保存等を行うものです。**手引書は厚生労働省ホームページに掲載されており、「衛生管理 手引書」で検索してください。



分類		飲食店営業の主な施設基準概要等	
構造	調理施設の区画等	営業施設は、食品等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。	
	床面、内壁及び天井	床面が耐水性の材質であること。 屋外に設置する場合は、屋根等を設けるほか、背面及び側面には覆いを設けること。 <b>※屋外の施設については、床面にシートを敷き、天井及びテントの前後左右が隙間なく覆われていることを確認します。また、屋内のみの施設については、テーブル等で前後左右が区画されていることを確認します。</b>	
設備等	給水タンク※	容量 18L 以上 <b>※給水タンクは、飲料水用として製造されたものである必要があり、灯油用タンク等では認められません。</b>	
	洗浄用シンク及び食品の取扱い条件等	1槽	2槽
		・調理の方法が簡易(加熱工程のみ)な操作で、提供直前に加熱する食品に限る。(ただし、衛生上支障のない味付けや加工食品のトッピング等は可能) ・仕込み行為は、たこ焼き等の粉類を水等で溶く行為に限る。	・調理の方法が軽易(加熱等の 2~3 工程)で提供直前に加熱する食品に限る。(ただし、衛生上支障のない味付けや加工食品のトッピング等は可能) ・食材の細切等、衛生上支障のない仕込み行為も行える。
		・使い捨て容器を使用すること。(1槽及び 2 槽共通)	
	排水タンク	給水タンク容量以上が必要。	
	手洗い設備	流水式の手洗い設備が1槽以上必要。 ※洗浄用シンクと別に設ける必要があり、水栓の共用も不可。	
	消毒装置	手洗い用のハンドソープ等が必要。	
	冷蔵設備	温度計が設置された機械式冷蔵庫又はクーラーボックスが必要。 ※クーラーボックスについては、仕込み場所等を出発し営業終了時まで10℃以下に保存できる場合のみ認められる。	
	ごみ箱	蓋つきのごみ箱が必要。	
	保管設備	原材料及び器具等の保管設備として、蓋付きケース、戸棚等が必要。	
	照明設備	作業等を行うのに必要な照度を確保できる照明設備が必要。	
	換気設備	換気を十分に行うことができる換気扇等が必要。	

### ■加熱せずに取り扱える食品等の例(洗浄用シンク1槽及び2槽共通)

- ・市販の氷を削氷したかき氷の提供
- ・ディシャー式での市販のアイスクリームの提供
- ・市販のソフトクリームミックスを使用し、機械に充填・製造したソフトクリームの提供
- ・既製品の清涼飲料水等を混合したドリンク類の提供

※提供を考えているメニューが、取扱可能なものか不明な場合は、事前に保健所まで相談してください。