

食品営業許可を 受けるには？

特定簡易営業

特定簡易営業とは？

出店の都度組み立て式の店舗やその他簡易な施設を設けて、調理の方法が簡易な食品の提供を行う飲食店営業や、鮮魚介類の処理を伴わない販売のみを行う魚介類販売業があります。

これらの営業には許可が必要で、保健所長に営業許可の申請をし、施設基準に適合している場合に認められます。

許可手続きの流れ

事前相談

提供しようとする食品によって、必要な設備等が異なります。
施設基準等の説明を受けてください。

申請・検査日の予約

施設基準の適合を検査しますので、必ず検査日の予約をしてください。
検査日までに施設基準に適合するようにしてください。

申請・検査の実施

営業に使用する組み立て式店舗などの検査を行います。
申請書、設備等の図面、食品衛生責任者の資格を証する書面、手数料をお持ちください。

〔 交付には約7日かかります。 〕

許可証の交付

営業の開始

許可申請に必要な書類等

- 営業許可申請書
- 営業施設の設備および構造がわかる図面
- 食品衛生責任者の資格を証する書面(写し可)
- 営業許可申請手数料

手数料は、以下の方法で納付をお願いします。

- (1) 申請先の保健所窓口での「キャッシュレス決済」
- (2) 専用のウェブフォームを用いた「コンビニ決済」

コンビニ決済の場合、インターネットに接続できる環境およびメールアドレスが必要です。

ご利用方法については、申請先の保健所にお問い合わせいただくか、県のホームページをご確認ください。

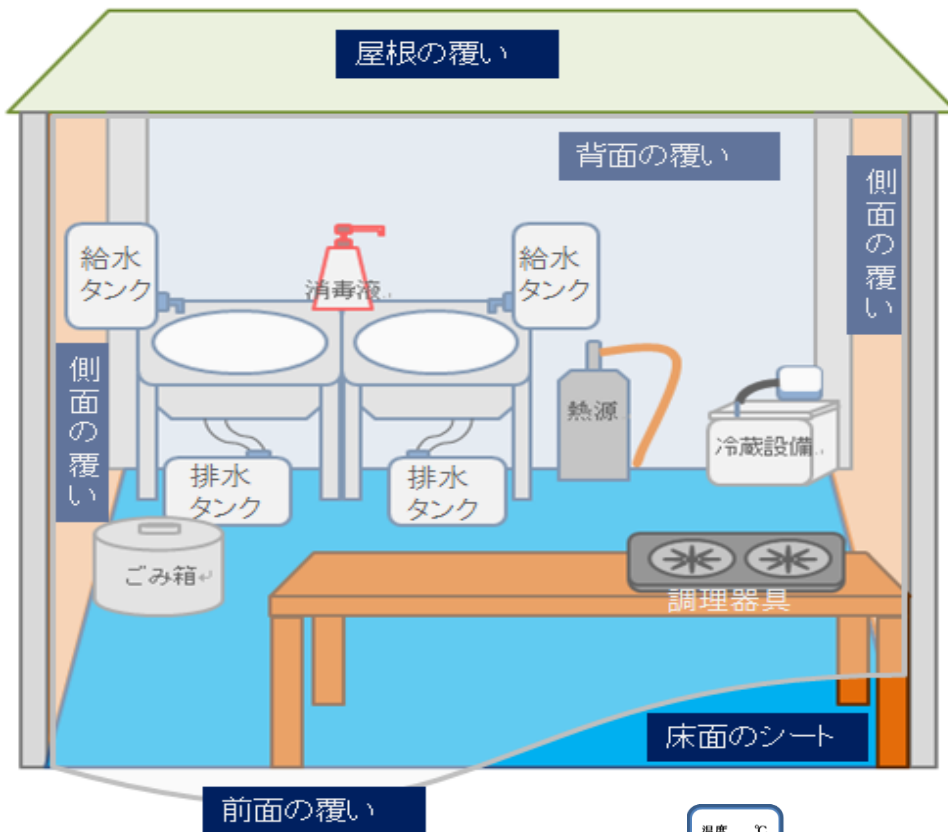
※ 上記によるお支払いが困難な場合は、申請先の保健所にお問い合わせください。

◆ コンビニ決済についてはこちら

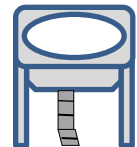
飲食店営業	17,600円
魚介類販売業	10,600円



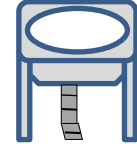
必要な設備(例)



手洗い設備



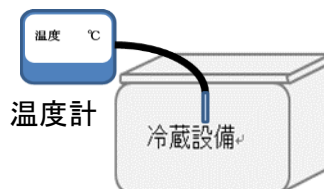
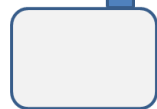
器具洗浄設備



給水タンク



排水タンク



許可の種類と取扱種目

営業場所	巡回移動営業	滋賀県内(大津市を除く)の複数の場所に施設を移動して行う営業。
	臨時的営業	一定の場所で行う営業。 (営業期間外は、施設を閉鎖・撤去する。)
取り扱えない食品	直前に加熱しない食品。(寿司、冷やしきゅうり、ケーキ等)	

業種		取扱品目(作業)の制限
飲食店営業	2槽以上の洗浄用流し(流し1槽と洗浄機の設置を含む)を有する営業施設	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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。 ○ 加熱直後の味付け、加工食品のトッピング等の付随する行為(提供後すみやかに喫食され、衛生上支障がない場合に限る。)を認める。 ○ 食材の細切等、衛生上支障のない仕込み行為を認める。 ○ 仕込み行為を要しないコーヒー、紅茶、ジュース等の飲料に限る。 ○ 市販の氷によるかき氷、市販のアイスクリームによるディシャー式アイスを認める。 ○ 加熱殺菌されたソフトクリームミックスを使用し、機械に充填し製造、容器に分注して販売する営業に限る。
	1槽の洗浄用流しを有する営業施設	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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。 ○ 加熱直後の味付け、加工食品のトッピング等の付随する行為(提供後すみやかに喫食され、衛生上支障がない場合に限る。)を認める。 ○ 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。 ○ 仕込み行為を要しないコーヒー、紅茶、ジュース等の飲料に限る。 ○ 市販の氷によるかき氷、市販のアイスクリームによるディシャー式アイスを認める。 ○ 加熱殺菌されたソフトクリームミックスを使用し、機械に充填し製造、容器に分注して販売する営業に限る。
魚介類販売業		<ul style="list-style-type: none"> ○ 処理を伴わない鮮魚介類の販売に限る。 ○ 使い捨て容器を使用すること。

特定簡易営業の施設基準

特定簡易営業の施設基準は、滋賀県食品衛生基準条例で定められていますので、この基準に適合しなければなりません。
特に、次の点には注意が必要です。

- 屋外に設置する場合の屋根、背面および側面は、雨水が漏水しない不浸透性の材質で風雨に耐える堅牢性を有するものであること。また、床面は、雨水が浸水しない不浸透性の材質のものを設置すること。
- 屋根、背面および側面は、埃、ちり等を防ぐことのできる隙間のないものとし、営業していない時は、前面も同様に閉鎖できる構造であること。
- 原材料および器具の保管設備は、ほこりや異物が混入しない構造の扉のある棚や蓋のある容器であること。
- 営業施設の冷蔵設備は、機械式で温度管理ができるものであること。
- ただし、原材料等が十分に保管できる大きさで、仕込み場所等を出発し、営業終了時まで10℃以下で保冷できる場合は、クーラーボックス等の設備でも認められること。
- 貯水槽、給水栓、流し、排水槽等の給排水設備は、適切に手洗いや、器具の洗浄ができる構造であること。

滋賀県食品衛生基準条例 共通基準(別表第4)

- 1 営業施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造または設備および食品を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 2 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。
- 3 営業施設の構造および設備
 - (1) 屋外に設置する場合は、屋根等を設けるほか、背面および側面には、覆いを設けること。
 - (2) 必要に応じて、作業および清掃等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照明設備を設けること。
 - (3) 流水式の手洗設備を設けること。ただし、営業施設の周辺に当該設備がある場合は、この限りでない。
 - (4) 手指の消毒剤を備えること
 - (5) 廃棄物を入れる容器または廃棄物を保管する設備は、次に掲げる基準に適合すること。
 - ア 不浸透性および十分な容量を有すること。
 - イ 清掃を容易に行うことができ、かつ、汚液および汚臭が漏れない構造であること。
 - ウ 廃棄物を入れる容器にあっては、蓋を備えていること。
 - (6) 原材料を種類および特性に応じた温度かつ汚染の防止が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設けること。

- (7) 営業施設で使用する洗淨剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することができる設備を設けること。
- (8) 添加物を使用する営業施設にあつては、添加物を専用で保管することができる設備または場所を設け、および計量器を備えること。
- (9) 食品または添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有し、かつ、温度計を備えた冷蔵設備または冷凍設備を設けること。ただし、飲食店営業にあつては、冷蔵保存または冷凍保存を要しない食品のみを取り扱う場合は、この限りでない。
- (10) 器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。
- (11) 1日の営業において18リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を設けること。ただし、営業施設内に十分な量の飲用に適する水を供給することができる給水設備が設けられている場合は、この限りでない。
- (12) 飲食店営業にあつては、食品等を洗淨するため、洗淨設備を設けること。

■ 県保健所 ■

営業所の所在地を管轄する次の保健所へお問い合わせください。

なお、大津市内の営業所については、大津市保健所へお問い合わせください。

所管地域	保健所名	TEL/メールアドレス
草津市、守山市、 栗東市、野洲市	草津保健所 <草津市草津三丁目14-75>	TEL:077-562-3549 メ-ル:ea30300@pref.shiga.lg.jp
甲賀市、湖南市	甲賀保健所 <甲賀市水口町水口6200・甲賀合同庁舎1階>	TEL:0748-63-6149 メ-ル:ea3104@pref.shiga.lg.jp
近江八幡市、 東近江市、 日野町、竜王町	東近江保健所 <東近江市八日市緑町8-22>	TEL:0748-22-1266 メ-ル:ea32300@pref.shiga.lg.jp
彦根市、愛荘町、 豊郷町、甲良町、 多賀町	彦根保健所 <彦根市和田町41>	TEL:0749-21-0284 メ-ル:ea3305@pref.shiga.lg.jp
長浜市、米原市	長浜保健所 <長浜市平方町1152-2・湖北合同庁舎1階>	TEL:0749-65-6664 メ-ル:ea3405@pref.shiga.lg.jp
高島市	高島保健所 <高島市今津町今津448-45>	TEL:0740-22-3552 メ-ル:ea35300@pref.shiga.lg.jp