

# 営業許可申請の手引き(蔵本通り屋台用新規)

## 事前相談

屋台制作前に、営業内容(メニュー)・設備等について相談してください  
営業内容等に応じて許可に必要な施設・設備等について説明します

## 申請

開業予定の概ね2週間前に手続きをしてください

### ●電子申請で行う場合

食品衛生申請等システムを通じて下記書類を添付し申請  
※申請手数料は、これまで通り窓口での納付になります

### ●窓口で申請する場合

営業許可申請書に必要な書類等を添付し、手数料と併せて窓口へ提出

#### 手続きに必要な書類等

申請書	用紙は保健所生活衛生課にあります
施設平面図	事前相談済みのもの
提供食事一覧表	事前相談済みのもの (加熱調理食品に限ります。)
申請手数料	( 17,000円)
登記事項証明書	法人の場合(3ヶ月以内・写し可)
食品衛生責任者の資格を証明するもの	食品衛生責任者講習会修了証, 栄養士, 調理師, 製菓衛生師の免許証(写し可)
食品衛生協会費	( 15,000円)詳細は協会事務局へ(☎25-2635)

## 現場検査

営業施設を食品衛生監視員が許可基準に合致しているか検査します  
営業者の方も立ち会いをしてください

- 施設や設備などに不備等があれば、改善後、再検査となります
- 工事完了日等に合わせて検査日時を担当者と調整してください

## 営業許可

- 施設検査に合格した後、概ね2~3日程度で交付されます
- 営業許可証が交付されてから営業可能となります
- 施設内に営業許可証, 食品衛生責任者氏名プレートを掲示してください
- 許可後、住所、設備、名義等を変更する場合は、事前に相談してください

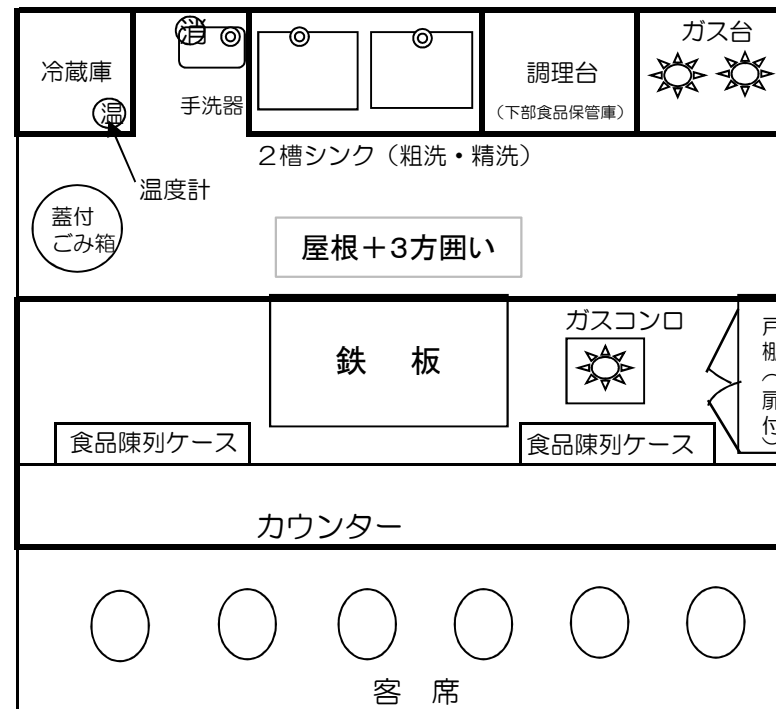
問い合わせ先：呉市保健所 生活衛生課

☎ (0823)25-3536 📠 (0823)24-6826

✉ E-mail:seisei@city.kure.lg.jp

## (設備配置の例)

2026.6



### 【設備等の主な指導ポイント】

- ☆ じんあい等による汚染を防止できるように覆いのある構造であること。
- ☆ 照明設備は、作業、清掃等を十分することができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
- ☆ 調理等の作業面は、地面から70cm以上の高さとする。
- ☆ 流し台は2槽シンクで各槽に蛇口を設置すること。
- ☆ 手洗器を使いやすい場所に設置すること。  
大きさは、JIS規格L710(約40cm×32cm)以上、蛇口は再汚染の少ないタイプ(レバーハンドル式:長さ15cm程度、センサー式等)とし、消毒薬容器を設置する。
- ☆ 排水管は全て公共下水道に接続すること。(ゴミ等の投入は厳禁)
- ☆ 消毒設備として湯沸器を設置することが望ましい。
- ☆ ふた付きの不浸透性材質のゴミ箱を備えること。
- ☆ 食品・食器等の保管設備は、地面から30cm以上の高さに配置し、扉付き保管庫とすること。また、保存基準のある食品は、電機式冷蔵庫及び温度計を備えて保管すること。
- ☆ 調理場等が建具等で囲まれる場合は、換気扇等を備えること。