

食品を求めるあなたのために

二年 ○木○作 ○田○紀 ○城○○く

1、はじめに

- ・基本内容

「食品販売をする際の許可や資格について」

- ・動機

昨年、総合でB級グルメについて取り組みはじめた。そして、自分たちが開発したメニューを販売するために、自分たちでどんな方法で販売できるか、また、安全に食品を提供するため、条件や資格などは、どのようなものがあるのだろうかと思い、グループ三人でそれぞれ、固定の店舗、移動販売、屋台販売に分かれ、違いを調べることにした。

2、調査内容

「固定店舗」



松尾ジンギスカン上春別支店「みどり」の店主 柳原恵子さんは、更新不要な栄養士と5年に一度更新が必要な食品衛生指導員の資格を持っている。飲食店を営業するのに、許可の申請は必要ないが、必要な資格はない。しかし、最低限栄養士の資格は取っておいたほうが良いと話してくれた。

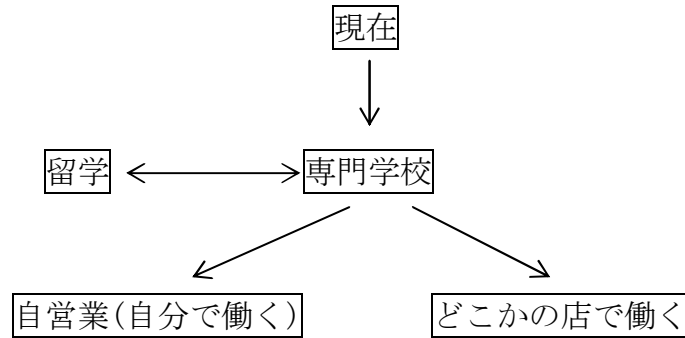
みどりの営業時間は10時～16時で、予約がある場合は夜も開ける。

店に保健所が検査に来ることがあるのだが、みどりでは一回も指導を受けたことがなく、表彰されたこともあるそうだ。



「固定店舗を営業するには」

はじめに現在からどのような流れで開業するか考えてみよう。



自分で開業するための手順

- ①ジャンル決定&メニュー開発。
- ②場所を決める。
- ③道具をそろえる。
- ④許可申請
- ⑤宣伝
- ⑥開業

といったような順番で成り立っている。

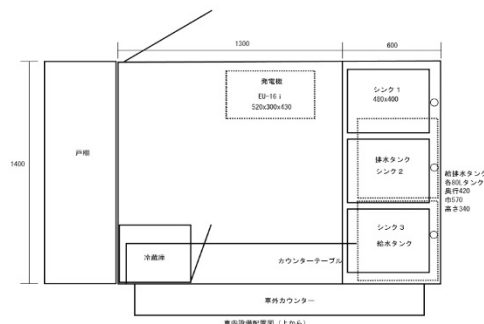
《北海道内の専門学校例》

- ・札幌ベルエポック製菓調理専門学校
- ・札幌観光ブライダル製菓専門学校
- ・光塩学園調理製菓専門学校
- ・北海道中央調理技術専門学校
- ・辻調理師専門学校

「移動販売」

《移動販売の営業許可証の取得に必要な書類など》

- ①車内の配置図(例)



- ②営業許可申請書
- ③許可申請の手数料
- ④営業、営業設備の概要
- ⑤仕込み場所の営業許可のコピー
- ⑥食品衛生責任者の資格を証明するもの

《車両に関して》

- ①耐久性
- ②十分な面積
- ③固定の屋根や壁が必要
- ④十分な明るさのある構造
- ⑤清掃しやすく、細かいちりやほこり、虫が入らない構造

《食品取扱に関して》

- ①生ものは扱えない
- ②車内での調理は、加熱や盛り分けをする程度

《必要設備》

- ①洗浄設備
- ②保管設備
- ③電気装置
- ④換気設備
- ⑤冷蔵設備
- ⑥耐久性のある流水受槽式手洗設備
- ⑦飲用に適した40L以上の給水タンクと排水タンク
- ⑧蓋付きで耐水構造があり、掃除しやすい廃棄物容器

「簡易屋台」

《屋台営業許可の具体的な流れ》

1, 事前相談

屋台を入手する前に、必ず保健所に事前相談に行く。

この時、屋台の設計図を持参して、食品衛生責任者について予め決めておく。

2、屋台営業許可申請書の作成

事前相談で許可が出たら、申請書類を作成する。

申請に必要な書類は三種類ほどある。

(屋台営業許可申請書、営業設備の大要2部、食品衛生者の資格証明書)

屋台以外の自宅などで仕込みをする場合は、事前にその場所においても営業許可を取得する必要がある。

3、屋台営業許可申請

屋台完成10日前に提出する。屋台のタイプ別に手数料も支払う。また、施設検査の日時も決めておく。

4、施設検査

申請の際に決めた日時において施設検査が行われる。この時、経営者は立ち会う必要がある。

検査の結果、基準に適合していない場合は、手直しが必要になり、再検査を受けることとなる。

5、屋台営業許可書の交付

無事に検査が終了したら営業許可が下り、許可証が交付される。交付はその場ではなく、営業許可が下りた通知書が郵送され(電話の場合もある)、この通知書と受領印を持って保健所で受け取る。有効期間は5年間である。

6、屋台開業

許可証は屋台の見やすい場所に掲示しなければならない。

《イベント時に取扱いできない食品例》

食品名	取扱いできない理由
寿司 刺身	加熱行為がなく腐敗しやすい ただし、容器包装に入れられた、鮮魚介類を使わない寿司(かんぴょう巻き、かっぱ巻き、いなりずしなど)を仕入れて販売することは可能
ソフトクリーム	アイスクリーム類製造の許可を要する ただし、カセット式の場合は、床、屋根、四方の壁を有する構造で、流水式の洗浄設備と手洗い設備、冷凍設備を設置する施設であれば可能
日本そば、うどん、冷やし中華	保存性が悪く、調理に当たり多量の水を使用する
牛乳	法令等により、保存基準(温度)が定められている
食肉製品(ハム、ソーセージ、燻製など)	10度以下 10度以下 燻製は20度、または50度以下
魚肉ねり製品	10度以下 120度で4分間
豆腐	90度で40分間加熱
冷凍食品	-10度以下

3、まとめ

《中学生の私たちが、開発した商品を販売できる方法》

[固定店舗]

実際の施設がなく、すぐに用意することも出来ないので、今の私たちには固定店舗を用いて、食品を販売することは不可能である。

[移動販売]

設備について決まりが厳しく、そして大型車両などを用意すること、また、免許を取ることは不可能である。

しかし、リアカーなどを用いて販売する場合は資金、設備があれば可能となる。

[簡易屋台]

屋台を用いて販売する場合は、資格、許可に関しても不可能ではなく、商品は限られているが、可能となる。

《私達ができる事》

調査の結果今の私たちにできる販売方法は、許可の取得などの面を考慮して仮説でもできる屋台などでの販売だとわかりました

4、利用資料

簡易屋台を用いて販売する場合の申請手順について

小高行政書士事務所 屋台営業許可手続きの流れ

<http://kyoninka.gyouseisyoshi-kodaka.com/Insyokuten/Yatai/Kyokatetudukinonagare.html>

北海道内の専門学校の場合について

専門学校ガイド

<http://www.senmon-gakkou.jp/search.php?cmd=search&pref=1&kategory=24>

移動販売許可の取り方について

移動販売許可の取り方

<http://www.alpha-net.ne.jp/users2/bethesun/F19.htm>

移動販売の車両配置図の例の画像

A, R, customs

<http://ar-customs.com/ark/catering-.html>