

# 露店営業許可について

## 1 露店営業とは

露店営業とは、曳車、屋台、組立式等で移動性のあるものに施設を設けて、不特定多数の者を対象に食品を調理し提供する形態の営業です。静岡県内で露店営業を行うためには、県内のいずれかの保健所で露店形態の飲食店営業許可を取得する必要があります。

## 2 露店営業における提供品目

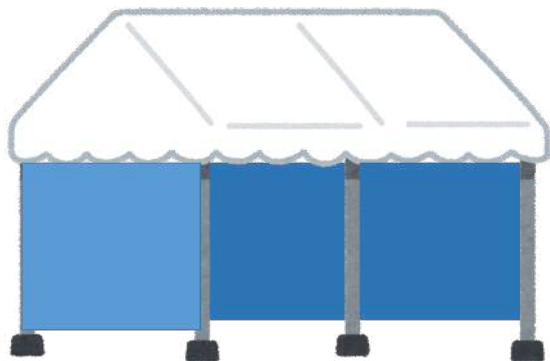
提供できる調理品目		提供できない調理品目
許可を要する食品（例）	許可を要しない食品（営業届出は必要）	
・酒類（ビールサーバー等による提供を含む。） ・かき氷（冰雪製造業において製造された氷を使用すること） ・焼とり ・フライの類 ・たこ焼き、お好み焼き、焼きそば ・中華そば類 ・喫茶類等 ・菓子製造業類似製品（きんつば、たい焼、今川焼、クレープ等）など	・かるめ焼 ・あめ細工 ・わた菓子 ・焼いも ・炒り豆 ・爆弾あられ ・ゆで栗、甘栗 ・甘酒 ・ポップコーン ・チョコバナナ ・りんごあめ、いちごあめ ・焼きとうもろこし	・生食用食品（生食用鮮魚介類、生食用食肉、生卵等） ・アイスクリーム類（ディッシュアップ等小分けして販売するものは除く）
		提供を避けてほしい品目 ・生野菜 ・浅漬け、冷やしきゅうり ・市販品以外のジュース ・前日に調理した食品など

## 3 衛生管理の留意点

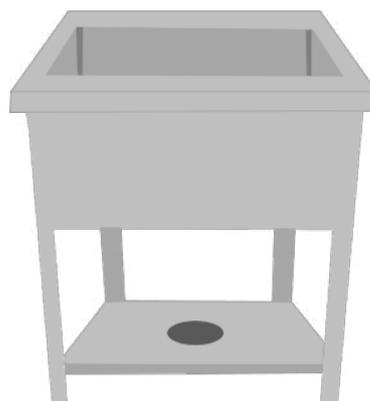
- 取扱品目数や取扱量は施設の規模等に見合ったものとし、簡易な調理としてください。
- 冷蔵が必要な原材料（肉、魚、処理した野菜等）は調理直前まで冷蔵してください。
- 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行ってください。
- アイスクリーム類を小分けする場合は、温度計付冷凍庫で保存し、開封したものは翌日に持ち越さないでください。また、かき氷の氷は専用の衛生的な容器で保存してください。
- 営業場所以外で仕込み行為（原材料の細切等）を行う場合は、提供当日に営業許可を受けた施設等で衛生的に行ってください。
- 提供食品は前日に調理を行わず、**加熱調理食品については提供直前に十分加熱**し、残品は翌日に持ち越さないでください。
- 食中毒発生リスクのある生野菜（きゅうり、レタス、トマト等）をそのまま提供することは避け、ジュース類は市販品を小分けして提供してください。
- 調理従事者の健康状況の確認、手洗いの徹底、使い捨て手袋の着用等、衛生管理を徹底してください。

#### 4 露店営業に必要な設備（例）

① テント（三方囲い必要）



② シンク（幅長さ共に 30cm 以上）



③ 蛇口付き給水タンク（容量 40 L 以上、蛇口内径 13 mm 以上） と 排水設備

※水栓は再汚染防止構造（手指で触れなくても水が止まる構造）とするか、定期的に洗浄し衛生的な管理をしてください。



給水



排水

<タンク容量について>

※大量の水を要する複雑な調理は避けてください。

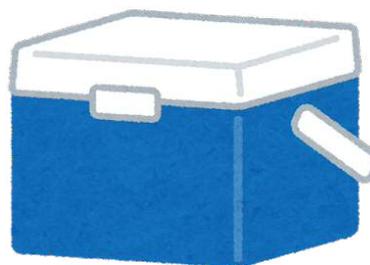
※簡易な調理であっても営業場所で仕込み行為（原材料の細切等）を行う場合や、複数品目を取り扱う場合は 80 L 以上のタンクが必要となります。

④ 手洗い用消毒石けん と 殺菌設備



⑤ クーラーボックス（温度計を入れる）

※常温品のみ取り扱う場合は省略可



⑥ ごみ箱（フタ付き）



⑦ 保管設備

※原材料等を衛生的に保管できるもの

