露店飲食店営業について（徳島保健所作成の一部改変）

露店飲食店営業については、施設の特殊性から、取り扱える品目が制限されています。
原則として、提供可能な品目は、調理加工の簡単なもので提供直前に加熱するものに限られます。
次の注意事項及び裏面の取り扱うことができる食品例をお読みいただいた上で、提供したい品目については個別にお問合せください。

注意事項

・原則、1許可で同一営業日に取り扱える品目は１品目です。
ただし、裏面の表における調理区分が同一の品目のうち、衛生上支障がない場合に限り、同時に取り扱うことができます。（揚げ物：冷凍食品のコロッケ・唐揚げ・フライドポテトを同時に提供する等）

・原則、生もの（生魚、生肉、生クリーム、生菓子等）は取扱えません。

・原則、提供直前に加熱しないもの（生もの、生野菜、刺身、寿司、冷やし麺、おにぎり、サンドイッチ等）は提供できません。（飲料、かき氷等は除く）

・現場で、カット、串刺し等の仕込みはできません。許可施設等の衛生的な調理施設で行ってください。
また、仕込みは提供する当日に行い、提供直前まで冷蔵保管してください。

・加熱調理後に切る、和える、組み合わせる等の手を加える行為はできません。

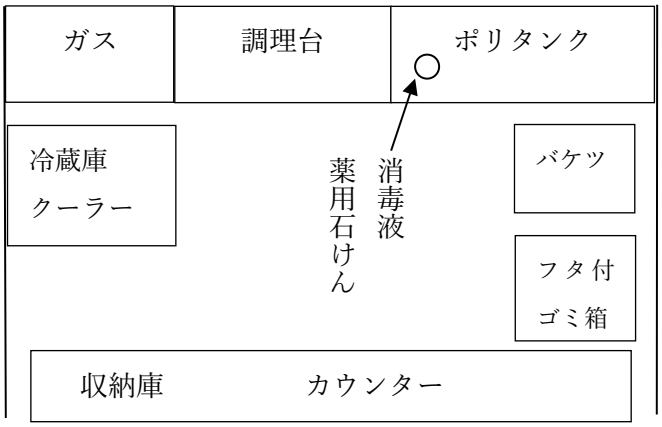
・弁当のような組み合わせ食品や、直ちに喫食する形態でないものは調理提供できません。

・冷凍するものにあっては－15℃以下、冷蔵するものにあっては 10℃以下で保管できる設備

必要な衛生的設備等

1　三方囲いで屋根のあるテント
　※営業中は必ず三方（右、左、後ろ）を囲ってください。

2　蛇口等が付いた流水式ポリタンク（40L以上）
　足りない場合は計40L以上になるように
　ポリタンクを追加すること
3　フタ付のゴミ箱
4　クーラーボックス（発泡スチロールは不可）
5　石けん（薬用石けん）及び消毒液
6　フタ付の食品等の保管庫
　（プラスチック製衣装箱等）
7　排水タンク又はバケツ等
8　清掃等するための専用の用具
9　手数料（新規）　11，000円



問い合わせ：　徳島県東部保健福祉局＜吉野川保健所＞生活衛生担当　　TEL 0883-36-9016

露店飲食店営業で取り扱うことができる食品

調理区分	食品例	調理方法等
汁物・煮物	スープ、豚汁、おでん 田楽、でこまわし	許可施設等で細切し煮込んだものを、その場で再加熱するもの
焼き物	焼き鳥、串焼き うなぎの蒲焼き	許可施設等で下処理、串刺し等をして加熱したものを、その場で再加熱するもの　※食材は短時間で中心部まで十分に加熱ができる大きさとすること
お好み焼き	お好み焼き、イカ焼き、 たこ焼き	許可施設等で細切等をした具材を、その場で水に溶いた小麦粉等と混ぜ合わせて焼くもの
麺類（汁物）	温うどん、温そば、 ラーメン、温そうめん	めん類をその場で茹でて加熱した汁と合わせるもの ※うどん麺、そば麺、中華麺はゆで麺を使用すること
麺類（焼き物）	焼きそば、オムそば	許可施設等で細切等をした具材を、その場でゆで麺と合わせて焼くもの
揚げ物	唐揚げ、天ぷら フライドポテト	許可施設等で下処理、細切等をした具を、その場で調理した溶き粉につけて油で揚げるもの
ドッグ類	フランクフルト アメリカンドック	ソーセージ類をそのまま若しくは衣をつけて焼くか油で揚げるもの
サンド類	ホットドッグ、タコス ホットサンド	許可施設等で下処理し加熱した具を、その場で市販のパンにはさみ全体を加熱するもの ※ホットサンドは許可施設でサンドしたものを、その場で加熱するもの
市販品	冷凍食品、レトルト食品、インスタント食品	その場で加熱し、盛り付けるのみの単純な処理を行うもの
丼物	カレーの盛り付け 丼の盛り付け	必要な営業許可（そうざい製造業等）を取得している施設で調理加工された食品を仕入れ、これを再加熱し、盛り付けるのみの単純な処理を行うもの ※その場で炊飯することはできません。 ※具材は完全に加熱すること　※半熟卵は不可
焼き菓子	大判焼き、鯛焼き ベビーカステラ	その場で水に溶いた小麦粉等を焼き、許可施設で製造されたあん類を合わせて焼いたもの
揚げ菓子	チュロス、ドーナツ	その場で水に溶いた小麦粉等を絞り袋で油に絞り出し、揚げたもの
団子	みたらし団子	許可施設等で成形、串刺しされた団子に、醤油をぬって焼いたもの
飴菓子類	りんご飴、フルーツ飴 チョコバナナ	許可施設等で串刺しした果物に、その場で加熱した飴、チョコレートをつけたもの
汁粉類	おしるこ、ぜんざい	許可施設等で事前に仕込んだものに、市販の白玉等を入れ、その場で加熱したもの　※餅を入れる場合、市販の白餅を焼いてから汁に入れ加熱すること
クレープ	クレープ	※クリームを使用する場合は、植物性の冷凍ホイップドクリーム（すでに泡立てられて絞り袋に入れられたもの）のみ可 ※生果物の使用不可。果物は、市販の缶詰やカット済冷凍品を用いること
かき氷	かき氷	氷雪製造業で製造された市販のブロック氷を、その場で削氷したものに、市販のシロップ、練乳、缶詰の果物をかけたもの ※生果物の使用不可。果物は、市販の缶詰やカット済冷凍品を用いること

以下は上記の調理区分（1つのみ）の食品と合わせて提供することができます。

飲料	酒類・市販のジュース類・アイスクリーム・甘酒の小分け、コーヒー、紅茶	各許可施設で製造された酒類（酒類製造業）・ジュース類（清涼飲料水製造業）、アイスクリーム類（アイスクリーム類製造業）等をその場で小分けするもの、コーヒー・紅茶等をその場で調製するもの ※ミキサー・シェイカーを用いたミックスジュース、スムージー、カクテル等の提供及び野菜・果物をその場で搾って提供することはできません ※マドラーの使用は、その都度使い捨てを使用する場合のみ可 ※氷は市販のロック氷（その場で砕くことは不可）を用いること