露店飲食店営業について

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。

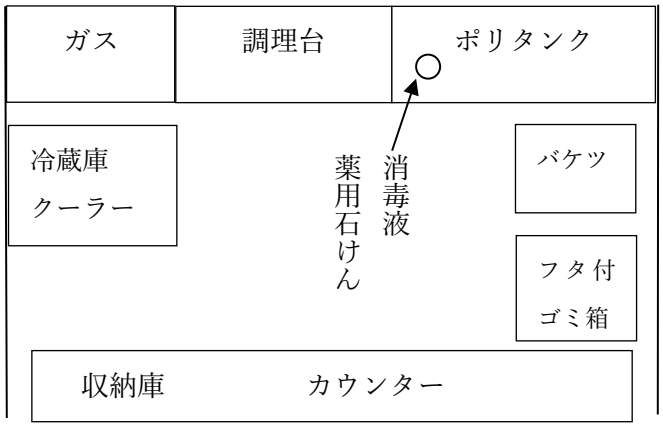
・弁当のような組み合わせ食品や、直ちに喫食する形態でないものは調理提供できません。

・冷凍が必要なものは－15℃以下、冷蔵が必要なものは 10℃以下で保管できる設備が必要です。

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　清掃用具
9　手数料（新規）　11，000円



問い合わせ：　徳島県南部総合県民局保健福祉環境部（美波）生活衛生担当　TEL 0884-74-7343

（別表）

調理区分	例	簡易な調理として現地で行える範囲
汁物類	豚汁、おでん おしるこ、ぜんざい	・事前に仕込んだ具材を煮込む。 ・市販品を加温する。
麺類	うどん、そば、ラーメン、	・ゆで麺をゆで、スープと合わせる。 ※冷やし麺類は不可。
焼物類	焼き鳥、串焼き、 フランクフルト うなぎの蒲焼き	・事前に仕込んだ具材、半製品又は市販品を焼く。
お好み焼類 焼きそば類	お好み焼き、たこ焼き 焼きそば	・事前に仕込んだ具材、水、粉を混ぜて鉄板で焼く。 ・麺、事前に仕込んだ具材を鉄板で焼く。
揚物類	唐揚げ、いか天ぷら、 フライドポテト、 アメリカンドック	・事前に仕込んだ具材を必要に応じて衣をつけて揚げる。 ・半製品又は市販品を揚げる。
サンド類	ホットドッグ、タコス、	・事前に仕込んだ具材を焼き又はゆで、市販品のパン類とあわせ、全体を十分に加熱するもの。 ※生の野菜を十分加熱せずに合わせることは不可。
焼菓子類	大判焼き、鯛焼き ベビーカステラ、 焼き団子	・事前に仕込んだ具材、水、粉を混ぜて焼く。 ・団子は、半製品又は市販品を焼く。
揚菓子類	チュロス、ドーナツ	・水、粉を混ぜて揚げる。
あめ菓子類	果実飴 果実チョコ	・事前に仕込んだ具材にあめやチョコレートをからめたもの。
クレープ	クレープ	・水、粉を混ぜて焼く。 ※クレープの具材として、生の野菜、果物及び生クリームは不可。
ごはん類	カレーライス、丼の盛り付け	・事前に仕込んだ具材を焼き、揚げ、白飯に盛り付ける。 ※白飯は、できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。 ※炊飯する場合は、許可施設で炊飯後65℃以上に保温すること。 ※カレーは、市販品又は許可施設で当日調理したものを再加熱すること。

飲料等	清涼飲料水、甘酒、酒類、 コーヒー、紅茶、かき氷、 アイスクリームの小分け	・市販品の清涼飲料水や酒類を注ぐ。 ・かき氷は削氷、アイスクリームは市販品を小分けする。 ※使用する氷は市販品とすること。 ※かき氷は、市販品のシロップ及び練乳並びに缶詰果物をかけたものとし、水以外の氷（味付氷、果物氷等）の使用は不可。