

# 露店飲食店営業について

露店飲食店営業については、施設の特異性から、取り扱える品目が制限されています。

原則、提供可能な品目は、**調理工程の簡易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いすることができる食品例をお読みいただいた上で、

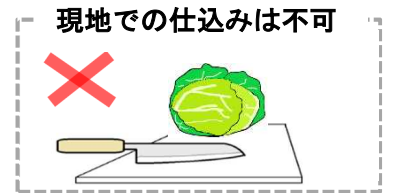
提供したい品目については個別にお問合せください。

## 注意事項

- 1許可で**同一営業日に取り扱える品目は、原則1品目**(飲料等の区分は除く)ですが、裏面の表における調理区分が同一であれば、同時に取り扱うことができます。表の例示品目以外の食品であっても、原材料及び調理工程等が類似している場合は取り扱い可能ですが、必ず品目及び調理工程を保健所に提示してご確認ください。
- 原則、生もの(生魚、生肉、生クリーム等)、生菓子は取り扱いできません。
- 原則、提供直前に加熱しないもの(生もの、生野菜、生果物、刺身、寿司、冷やし麺、おにぎり、サンドイッチ等)は調理提供できません(飲料等は除く)。
- 弁当等の組み合わせ食品や、直ちに喫食しないものは調理提供できません。
- 現地で、仕込み(肉・魚・野菜等の材料を洗う、切る、串打ち、素焼き等の処理)はできません。使用する具材等の食品は、市販品又は営業許可・届出を受けた施設等で提供当日に仕込んだもの(可能な仕込み作業の範囲は保健所に要確認)を使用してください。
- 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。
- 冷凍保存品は-15℃以下、冷蔵保存品は10℃以下で保管できる設備が必要です。



提供できない品目の一例



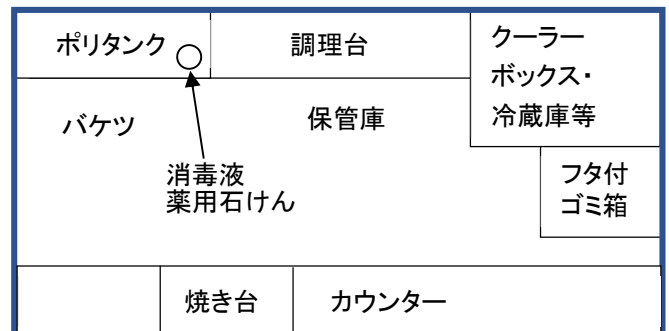
現地での仕込みは不可

## 必要な衛生的設備等(申請時に確認します)

- 1 「三方囲いで屋根のあるテント」あるいは「屋根のあるテント+ブルーシートなど三方を囲えるシート」
  - ※営業中は必ず**三方(右、左、後ろ)をすき間なく囲ってください。**
  - ※テントの前方は、カウンター、机等で区画してください。
- 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 排水タンク 又は バケツ等
- 4 フタ付のゴミ箱
- 5 クーラーボックス(発泡スチロールは不可) 及び 温度計
  - ※使用時は十分に保冷すること
- 6 薬用石けん 及び 消毒液
- 7 食品、使い捨て容器等を保管するフタ付の設備(プラスチック製衣装箱等)
- 8 作業場を清掃等するためのもの、ふきん・ペーパータオル等
- 9 手数料(新規) 11,000円



<図面例>



・申請方法、必要書類等は、許可パンフレット P8 参照

## 取り扱うことができる食品

調理区分	食品例	簡易な調理として現地でできる範囲
汁物	豚汁、おでん	許可施設等で事前に具材を仕込み、現地で加熱するもの
	おしるこ、ぜんざい	許可施設等で事前に仕込み、市販の白玉等を入れ、現地で加熱したもの。 ※あんは市販品を使用し、餅は市販の白餅を焼いてから入れ加熱すること
麺類(汁物)	温うどん、温そば、 ラーメン	ゆで麺を現地で茹でて、熱い汁と合わせるもの ※うどん麺、そば麺、中華麺はゆで麺を使用すること。また、冷やし麺類は不可。
焼き物 1 (鉄板以外)	焼き鳥、串焼き、 うなぎの蒲焼き	許可施設等で下処理、串刺し等したものを、現地で加熱するもの ※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
	フランクフルト	許可施設等で下処理、串刺し、現地で加熱するもの(焼き物2でも可)
焼き物 2 (鉄板)	お好み焼き、たこ焼き	許可施設等で細切等をした具材を、現地で水に溶いた小麦粉等と混ぜ合わせて焼くもの
	焼きそば、オムそば	許可施設等で細切等をした具材を、現地でゆで麺と共に焼くもの
焼き菓子	大判焼き、鯛焼き	現地で水に溶いた小麦粉等を焼き、あん類を合わせて焼いたもの
	ベビーカステラ 焼き団子	※あん類(あん、ジャム、カスタードクリーム等)は市販品を使用 団子は、半製品または市販品を、現地で焼くもの ※タレの壺漬け不可
揚げ物	唐揚げ、いか天ぷら	許可施設等で下処理、細切等をした具を、現地で調理した溶き粉につけて油で揚げるもの
	フライドポテト アメリカンドック	※練物等は市販品を使用 市販のソーセージ類に衣をつけて油で揚げるもの
揚げ菓子	チュロス、ドーナツ	現地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
ご飯類	丼の盛り付け	現地で加熱した上記区分等の食品または許可施設で当日調理した加熱済み食品を再加熱し、
	カレーライスの盛り付け	許可施設で炊飯した白ご飯に盛り付けるもの ※その場で炊飯不可 ※白ご飯以外の持込不可 ※具材は完全に加熱、半熟卵は不可 ※白ご飯は 10℃以下又は 65℃以上で保管すること ※「許可施設」や「加熱済み食品」の詳細は保健所にお問い合わせください
サンド類	ホットドッグ	許可施設等で仕込んだ具材を現地で加熱し、市販のパンにはさみ全体を十分に加熱するもの
	ホットサンド	許可施設でサンドしたものを、その場で加熱するのみ
飴菓子類	りんご飴、果実チョコ	許可施設等で串刺しした果物に、現地で加熱した飴、チョコレートをつけたもの
クレープ	クレープ	※クリームは、市販の植物性の冷凍ホイップドクリーム(泡立て済・絞り袋入り) あるいは缶入りスプレー式のみ使用可 ※果物は、缶詰やカット済冷凍品(市販品)のみ可、生野菜、生果物は使用不可



また、以下は上記の調理区分の食品と合わせて提供することができます。

飲料等	酒類、ジュース類の小分け	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)を現地で小分け ※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不可 ※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
	アイスクリームの小分け	アイスクリーム類(アイスクリーム類製造業で製造されたもの)を現地で小分け
	コーヒー、紅茶	コーヒー・紅茶等を現地で調製するもの
	かき氷	市販のブロック氷(冰雪製造業で製造されたもの)を、現地で削り、 市販のシロップ、練乳、缶詰果物をかけたもの ※味付氷、冷凍イチゴ等の果物を削るなど、水以外を含む凍結物を削ることは不可 ※果物は、缶詰やカット済冷凍品(市販品)のみ可、生果物は使用不可



その他、同時提供が可能な食品かどうかについては、保健所にお問い合わせください。