

露店営業について

営業の特殊性から、露店営業及び臨時営業等取扱要領により運用している。

適用範囲：季節的又は一時的に行われる祭礼又は催事とし、その期間中の営業とする。

定義：組立式等簡易な施設を設け営業をするもので、営業期間終了後は、その施設を撤去する形態をいう。

適用業種：飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、水産加工食品販売業

取扱品目：1施設あたり1品目とする。

	分類	品目
飲食店営業	煮物類	おでん、豚汁、煮込み等、煮て販売するもの
	焼き物類	焼きとり、牛串、豚串、いか焼き、焼き魚、焼きそば、たこ焼き、お好み焼き、焼きソーセージ類、五平餅（許可営業施設においてあらかじめ成型された五平餅をその場で焼いて販売する場合に限る。）、焼きおにぎり（許可営業施設においてあらかじめ成型されたおにぎりをその場で焼いて販売する場合に限る。）等、焼いて販売するもの
	揚げ物類	から揚げ、フライドポテト、アメリカンドッグ等、あらかじめ揚げる状態に加工されたものを揚げて販売するもの
	蒸し物類	蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等、蒸して販売するもの
	酒類	酒類（コップなどで小分け販売するもの）
	その他	ハンバーガー又はドッグ類（その場で加熱調理したパティやソーセージ類をパンにはさみ直ちに客に提供するものに限る。）、喫茶店営業に定める品目
喫茶店営業		かき氷、ところてん、飲料（フロート類及び酒類を除く。）、アイスクリーム類（いわゆるソフトアイスに限る。）
菓子製造業	焼菓子類	焼団子、焼きまんじゅう、クレープ、たい焼、回転焼等
	揚げ菓子類	ドーナッツ類、揚げまんじゅう等
	飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼等
	その他	果実チョコ（果実にチョコをからめたもの）、ポップコーン（キャラメル等をからめたもの）
水産加工食品販売業	塩蔵魚介類 乾燥魚介類	塩蔵魚介類及び乾燥魚介類であって保存性の高いもの

取扱食品の制限等

- (1) 生もの（さしみ、馬刺し等）は取り扱わないこと。
- (2) 煮る、焼く、揚げる等、加熱調理するものにあっては、その食品の中心部まで十分に加熱すること。
- (3) 加熱調理後の細切や和える等の複雑な調理工程を必要とする品目は取り扱わないこと。
- (4) 米飯類（五平餅、焼きおにぎりを除く。）は取り扱わないこと。
- (5) 原材料の細切等の仕込行為はその場で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用す

る場合は、清潔な調理、加工施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで冷蔵保管すること。

- (6) 飲食店営業にあって酒類を提供する場合は、併せて酒類以外の飲料を提供することができる。
- (7) ハンバーガー及びドッグ類に使用する野菜類は、その場で加熱調理したものをを用いること。
- (8) かき氷の削氷機は密閉式とし、原料の氷は氷雪の成分規格に適合するものであり、あらかじめ削氷して貯蔵した氷の使用は認めないこと。
- (9) 果実等をその場で搾汁する生ジュースは取り扱わないこと。
- (10) いわゆるソフトアイスとは、アイスクリーム類製造業の施設で製造され、個別の包装容器に入れられたアイスクリーム類を、専用の器具を用いてにコーン又はカップに盛り付けるものをいうこと。
- (11) クリームを使用する場合は、あらかじめ調整された製品を、その保存基準を守って使用すること。
- (12) 焼菓子類には、焼いた後、ジャム、はちみつ等を塗ったものを含むこと。
- (13) あん類は、あん類製造業の許可を有する施設において調製されたあんを使用すること。
- (14) 生めんのゆで行為等その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わないこと。
- (15) 塩蔵魚介類及び乾燥魚介類で保存性の高いものとは、魚肉中の塩分濃度が3%を超えるものをいい、たらこ、かずのこ等の魚卵塩蔵品及び塩辛を含むこと。
- (16) 「1品目」とは、おでん、豚汁、焼きとり等の具体的な一つの品目をいうものであり、調理方法が同じであっても、同時に複数の品目を取り扱うことはできない。

【露店営業施設・臨時営業施設の共通基準】

(1) 施設の構造等

ア 施設は、不潔な場所に位置しないこと。

イ 作業場は、専用とし、作業が能率的にできる構造で、取扱量等に応じた面積を有すること。

(2) 作業場の設備

ア 屋根、側壁及び床面を有し、清掃しやすく衛生的な構造であること。ただし、露店営業にあって地面からのじんあいの飛散を防止できる構造であるときは、床面を省略することができる。屋根及び側壁の材質は厚手の合成樹脂又は防水布とすることができる。

イ 採光又は照明が十分であること。

(3) 食品の取扱設備

ア 食品の種類、取扱量に応じた器具及び容器を備えること。

イ 動かし難い機械器具類は、作業及び洗浄又は清掃が容易な位置に配列すること。

ウ 食品に直接接触する器具及び容器は、その構造、材質等が衛生的に良好で、洗浄

及び消毒が容易であること。

エ 食品、添加物、器具及び容器包装を個別に、かつ、衛生的に保管できる戸棚、保管容器等の保管設備を設けること。

(4) 給水設備及び汚物処理設備

ア 使用水は、十分供給されていること。この場合において、水道水以外の水を使用するときは、次のとおり給水すること。

- ① 使用水は、水質検査の結果、飲用に適すると認められたものであること。
- ② 水源は、便所、汚水だめその他不潔な場所から相当な距離にあり、外部からの汚染のおそれがないこと。

イ 衛生的で十分な容量のある不浸透性の廃棄物容器を備えること。

【露店営業施設の基準】

(1) 作業場の設備

手指洗浄設備を設け、手指の消毒薬を備えること。

(2) 食品の取扱設備

ア 衛生的に作業のできる調理台等を設けること。

イ 使用する食器は使い捨てのものであること。ただし、器具容器洗浄設備及び器具容器消毒設備を設けた施設で洗浄消毒する場合は、使い捨てのものとしなないことができる。

ウ 必要に応じて、取扱量に応じた衛生的な冷蔵又は冷凍設備を設けること。

(3) 給水及び汚物処理設備

ア 必要に応じて、外部汚染のおそれがなく、その構造、材質等が衛生的に良好で、飲用に適する水を十分に供給できる容量の貯水タンクを設けること。

イ 下水道その他衛生上支障ない場所へ排水する場合を除き、必要な容量の排水容器を設けること。