

露店営業許可について

1 露店営業とは

露店営業許可とは、給水・排水設備のない場所で、食品を調理し販売するための許可です。原則として調理販売できる食品は、直前に加熱するものです。

静岡市内で露店営業する場合は、静岡県・静岡市・浜松市のいずれかの露店営業許可が必要です。そうざい製造業、菓子製造業、飲食店営業（仕出し・弁当）の許可を持っている施設で作った食品の取り売りに、許可は必要ありません。

2 露店営業における取扱い品目

提供可能食品	条件付提供可能食品	許可不要食品	調理販売不可食品
直前加熱食品 例)・焼き鳥 ・フライ ・たこ焼き ・お好み焼き ・焼きそば ・フランクフルト ・きんつば ・たい焼き ・今川焼き など	酒類 (カクテル等の調合をしないこと) かき氷 (氷雪製造業で製造した氷を使用すること)	単純加工品 例)・わたがし ・りんご飴 ・焼き芋 ・ポップコーン ・甘栗 容器包装入り食品 (販売のみ) 例)・ペットボトル飲料 ・缶コーヒー など	生食用食品 例)・さしみ ・鰯 など 弁当類 例)・おにぎり ・サンドウィッチ ・牛丼 など その他 例)・生ジュース ・ソフトクリーム ・アイス など

3 露店営業許可の種類について

	通常の営業許可	期間限定の営業許可
許可期限	5年	おおむね10日以内
営業場所	静岡県内	同一の場所
手数料	16,000円	16,000円
食品衛生責任者の資格	必要 調理師等の資格がない場合は、講習会受講の必要あり (6時間、受講料1万円程度)	免除
検便の実施	年2回	1回(3か月以内)

4 露店営業に必要な設備

- 水タンク（蛇口付き・40L以上（20L以上のタンクを使用のこと））
- 洗浄槽（廃水バケツ。巾・長さ30cm以上）
- 消毒装置（液体せっけん）
- 食器等保管設備（密閉出来るもの。発泡スチロール・段ボール不可）
- 廃棄物容器（ふた付き）
- 冷蔵設備（必要な場合。クーラーボックス可。保冷材・温度計を装備すること）
- 殺菌設備（ガスコンロ・次亜塩素酸ナトリウムなど）
- テントなど（三方囲いのできるもの。屋根のある場所のみの営業の場合、要相談）

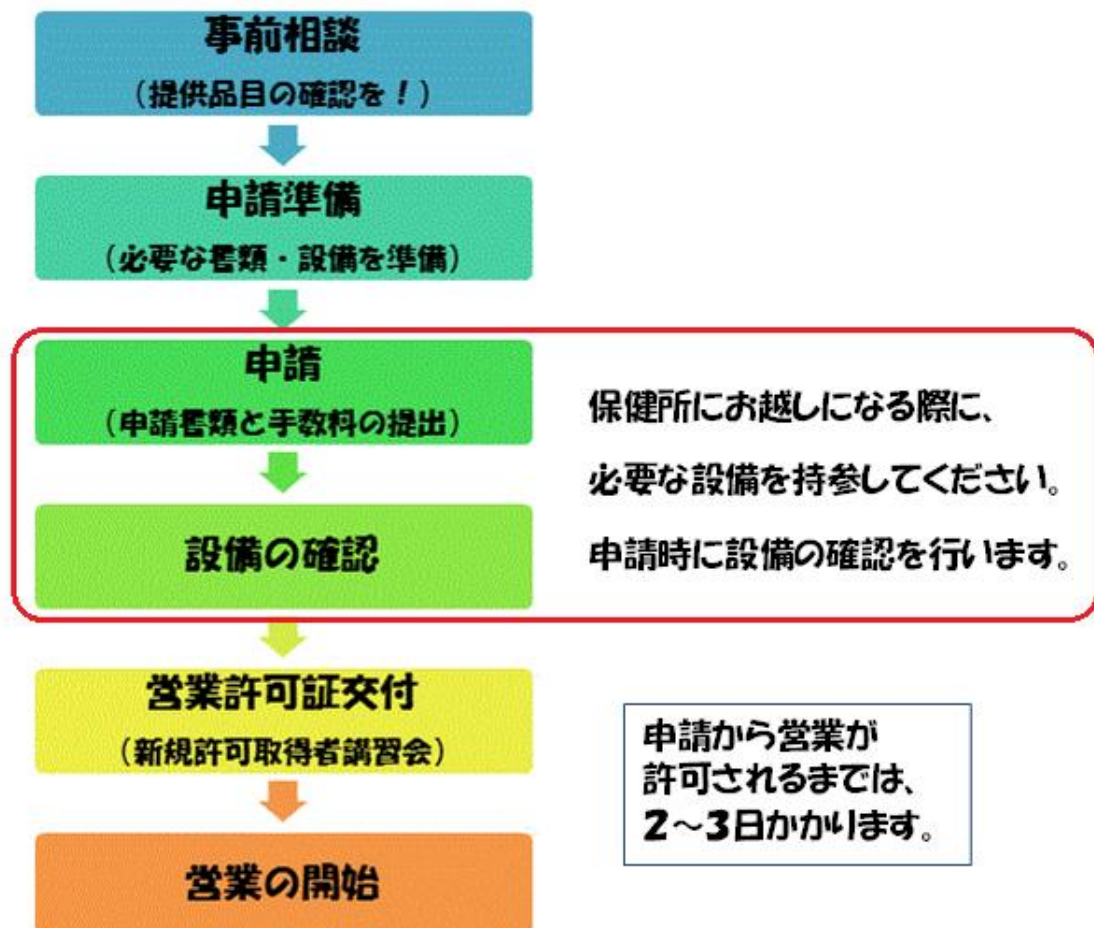


5 営業許可申請に必要な書類等

- 営業許可申請書
- 登記事項全部証明書（原本・申請者が法人の場合）
- 保菌検査受診済が確認できる書類（3か月以内）
- 図面（レイアウト図）
- 食品衛生責任者の資格証明書（原本）又は誓約書
- 営業許可申請手数料 16,000円

6 露店営業許可の取得について

許可が下りるまでに、設備を確認してから2～3日必要です。
必要設備を車に積み、必要書類を持って保健所食品衛生課にお越しください。
手続きから許可までの流れは、次のとおりです。



7 申請の窓口

葵区・駿河区の方……静岡市保健所 食品衛生課 営業指導係
静岡市葵区城東町24番1号 保健所棟2階
電話:054-249-3161

清水区の方……………静岡市保健所清水支所 生活食品衛生係
静岡市清水区旭町6番8号 清水区役所2階
電話:054-354-2384

こんなことに注意してください！！

イベントでの露店営業には、食中毒につながる要因がたくさんあります。



食中毒予防のポイント① につけない

石けんで手を洗う！

使い捨て手袋は
マメに交換！

食材、包材の直置きNG！

食中毒予防のポイント① につけない

リスクの高い食材は
ラップで包む

調理器具も
しっかり洗う！

食中毒予防のポイント② ふやさない

食材は 保冷材は
必須!!
適正温度で保管！

大量に
作り置きしない

食中毒予防のポイント③ やっつける

生焼け、生煮えはキケン！
火はしっかり通す



手間がかかる料理は、露店のメニューには向いていません。

能力オーバーは事故のもと！ 無理のないメニュー選びを！