

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、簡易な施設を設けて食品を調理して販売するための許可です。調理とは、食品を切ったり加熱したりするだけでなく、既製品をカップに注いだり、盛り付けたりする行為も含まれます。

簡易な施設での営業となるため、調理工程を簡易にする、直前加熱のメニューにするなど、食品衛生上のリスクを減らす工夫をしてください。

なお、そうざい製造業や菓子製造業等の許可を持っている施設で製造した食品を販売するのみで調理しない場合は、露店営業許可は必要ありません。

2 露店営業における取扱い品目の例

提供可	条件付きで提供可	許可不要	提供不可
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 ・生ビール ・ジュース (既製品を注いで提供) ・ホットコーヒー 等	かき氷 (冰雪製造業で製造した氷を使用すること) アイスクリーム (既製品の小分け販売に限ること) 調理・洗浄に多くの水を要する食品※ (必要な容量の水タンクとシンクを用意すること)	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 等 ※主たる営業区域または営業場所の保健所へ「営業の届出」が必要	生食用食品 例)・さしみ ・寿司 ・生卵 等 提供自粛 加熱工程がなく、洗浄・殺菌や低温管理を要する食品 例)・生ジュース ・冷やしキュウリ ・野菜サラダ 等

※ごはんとおかずを組合せた調理品(カレー等)や、頻回洗浄を要する調理器具を使用する食品(シェイカー使用のカクテル等)。タンク容量の目安は80L以上。

3 露店営業許可の条件等

許可条件	露店形態の飲食店営業に限る。 生食用食品を提供してはならない。
許可期限	5年
営業場所	静岡県内(県内の別の保健所で取得した許可も市内で使用可)
手数料	16,000円
食品衛生責任者になるための資格	・調理師 ・製菓衛生師 ・栄養士 ・食品衛生管理者 ・食品衛生責任者養成講習会(有料講習)の修了者 など

4 露店営業に必要な設備

- 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）
- 蛇口付きの貯水槽（水タンクなど40L以上。営業内容に応じた容量の貯水槽を用意すること）
- 排水設備
- 手指を洗浄消毒できる装置
- 洗浄設備（巾・長さ30cm以上）
- 殺菌設備（ガスコンロ・次亜塩素酸ナトリウムなど）
- 保管設備（食器や食材を衛生的に保管できるもの）
- フタつきのごみ箱
- テントなど（三方囲い等により調理場外からの汚染リスクを少なくできるもの）

5 営業許可申請に必要な書類等

- 営業許可申請書
- 図面（レイアウト図）
- 営業許可申請手数料 16,000円
＜必要に応じて必要な書類＞
 - 水質検査成績書（26項目）（井戸水等を使用する場合）
 - 誓約書（食品衛生責任者になるための資格を未取得の場合）
- ＜確認のため用意をお願いしたい書類＞
 - 登記事項全部証明書（申請者が法人の場合）（コピー可）
 - 食品衛生責任者の資格証明書（コピー可）

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5営業日ほど必要となることがあります。余裕をもって許可を申請してください。許可を申請する時は、必要設備を車に積み、必要書類を持って保健所までお越しください。

露店営業に関するご質問は、主な営業場所ごとに、下記の問い合わせ先までお願いします。

主な営業場所が駿河区・葵区の方	主な営業場所が清水区の方
【静岡市保健所 食品衛生課】 静岡市葵区城東町 24-1 城東保健福祉ビル 保健所棟 2階 TEL:054-249-3161	【静岡市保健所 清水支所】 静岡市清水区旭町6-8 清水庁舎 2階 TEL : 054-354-2384