



YouTube で解説
(たべしず動画)

露店営業許可について

1 露店営業とは

- 露店営業とは、簡易な施設を設けて食品を調理して提供するための営業許可です。
- 調理とは、加熱したりすることだけでなく、食品を切る行為、盛付け、飲み物をコップに注ぐ行為等を含みます。物品販売のみの場合は、許可は不要です。
- 場所を固定して継続して営業することは出来ません。
- 簡易な施設での営業となるため、次の2点を順守してください。
 - ①既製品や半製品を利用して工程を簡易にすること、②直前加熱のメニューにすること

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	かき氷 (冰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 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
	アイスクリーム (既製品の小分け販売に限ること)		提供自粛
	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)		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

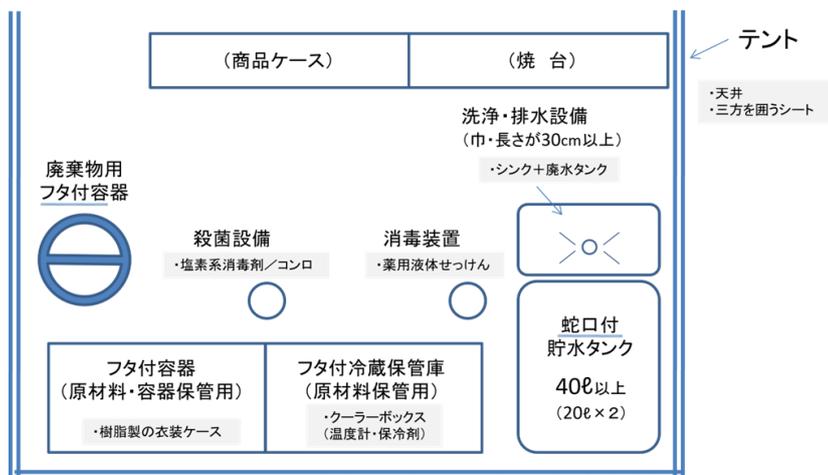
※ごはんとおかずを組合せた調理品(カレー等)や、頻回洗浄を要する調理器具を使用する食品(シェイカー使用のカクテル等)。タンク容量の目安は80L以上。

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(新規の場合)
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 ※資格者がいない場合は、養成講習会受講の誓約書が必要

4 露店営業に必要な設備

- 冷蔵設備（温度計・保冷剤）
- 蛇口付きの貯水槽（40L 以上）
- 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
- 保管設備
- フタつきのごみ箱
- テント・三方囲い



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
- 水質検査成績書（井戸水等の場合）（新規：26項目。以降10項目／年）
- 登記事項全部証明書（申請者が法人の場合のみ）（コピー可）
- 食品衛生責任者の資格証（コピー可）

6 露店営業許可の申請について

許可が下りるまでに、設備を確認後、5営業日ほどかかります。余裕をもって申請してください。申請する際は、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。オンラインで、窓口で手数料を支払う前に、許可申請することも可能です。

食品衛生申請等システム URL : <https://ifas.mhlw.go.jp/about.htm>



営業の事業譲渡について

食品衛生法に基づく営業の事業譲渡を行った場合は、譲受人は、新たな許可を取得することなく、営業者の地位を承継することができます。届出の手続きが必要になりますので、事前に、保健所に相談するようにしてください。

【問合せ先（営業場所により異なります）】

葵区・駿河区：食品衛生課（葵区城東町 24-1 保健所棟 2階、TEL054-249-3161）

清水区：保健所清水支所（清水区旭町 6-8 清水庁舎 3階、TEL054-354-2384）