

露店営業に関して

令和6年2月現在

※ 豊川市民まつり協働会（豊川商工会議所）では営業許可等に関する責任は負いませんので、露店営業に関する詳細は、直接豊川保健所にお問い合わせいただき、正しく営業してください。

愛知県ホームページ内「食品営業許可について」に掲載の

「自動車による営業並びに露店営業、臨時営業及び短期営業に関する取扱要領」より抜粋

第1 趣旨

この要領は、愛知県食品衛生条例（平成12年条例第10号、以下「県条例」という。）第3条及び第3条ただし書きの適用を受けて行う自動車による営業並びに愛知県手数料条例別表第6食品営業許可事務の項（以下「手数料条例別表」という。）に掲げる露店営業、臨時営業及び短期営業の取扱いに関する事項について定める。

第2 定義及び対象となる営業

2 「露店営業」における手数料条例別表でいう「簡易な調理」とは、最終加熱工程程度等、第31（2）に示す施設の構造及び設備において、食品衛生上支障がない調理を行うことをいう。

また、「出店の都度、組立式の店舗その他の簡易な施設」には、自動車を営業設備として、車外に簡易な調理を行うための調理場を設置する場合も含まれるものとする。

第3 施設基準及び取扱食品

2 自動車による営業、露店営業及び臨時営業における取扱食品

（2）露店営業

「露店営業」において、簡易な調理により取扱うことができる食品は、次のものをいう。

なお、取扱食品は1施設につき1品目を原則とする。

ア 別表2に示すもの

イ 別表3の要件を満たすもの

第4 営業許可

営業許可事務については、「愛知県食品衛生総合情報処理システムの運用について」（平成12年3月31日付け12食獣第91号）（最終改正 令和3年5月26日）に基づくほか、次によるものとする。

2 露店営業

（1）営業許可

ア 申請者は、露店営業を行う場合は、施設保管場所を管轄する保健所において、営業許可の申

請を行い、許可を受けること。

イ 保健所は、申請者から営業許可の申請があったときは、第22に規定する簡易な調理であることを確認する。

ウ 県内の保健所設置市において営業許可を受けた施設については、県内の区域における営業許可を受けたものとみなし取り扱うものとする。

エ 申請者は、他県に施設保管場所がある場合は、主たる営業区域を管轄する保健所において営業許可の申請を行い、許可を受けること。

オ 営業者は、施設保管場所等に変更が生じた場合は、速やかに営業許可を受けた保健所へ、変更の届出を行うこと。

（2）営業許可申請書

申請者は、営業許可申請書に次のとおり記載する。

ア 営業許可業種の備考欄に、屋内で営業する場合は「露店営業（屋内）」、屋外で営業する場合は、「露店営業（屋外）」と記載する。

イ 施設の所在地欄には、施設保管場所の住所に続けて（ ）内に「施設保管場所」と記載する。この際、他県に施設保管場所がある場合は、施設保管場所に代えて主たる営業場所の住所を記載し、続けて（ ）内に「主たる営業場所」と記載する。また、これらの記載に続けて、（ ）内に「愛知県内一円」と記載する。

例：○○○○（施設保管場所）（愛知県内一円）

ウ 主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装欄には、取扱食品1品目を記載する。

エ 営業許可申請書には、「施設の構造及び設備の概要」（様式第1号）を記載し、添付する。

（3）営業許可証

ア 保健所は、営業許可証に次の通り、記載する。

（ア）施設の所在地欄は、申請書の施設の所在地欄の記載内容とおりに記載する。

（イ）許可条件欄として、「露店営業（屋内）に限る」又は「露店営業（屋外）に限る」の条件を付す。

イ 営業者は、愛知県食品衛生規則第2条第2項に基づき、交付された許可証又は標札を施設に掲示すること。標札を掲げる場合にあっては、許可証を施設に備え置くこと。

※ 上記情報は、あくまで抜粋です。詳細は、必ず保健所に

問い合わせいただき、正しく許可を取ってください。

加熱品		非加熱飲料及びかき米	
工程	内容	工程	内容
原材料	<ul style="list-style-type: none"> ・流通品又は許可施設等の衛生的な施設で下処理された原材料を使用すること。ただし、半製品又は既製品を使用する場合は、流通品・食肉を使用する場合、一口大程度までの大きさであること 	原材料	<ul style="list-style-type: none"> ・飲料は流通品を使用すること。ただし、許可施設等で、茶葉・コーヒー豆等を水又は湯で抽出し、冷却したものは流通品を含むこと ・乳及び乳飲料を使用しないこと ・かき米に使用する米は米穀製造業で製造されたものを使用すること
加熱	<ul style="list-style-type: none"> ・施設では原材料のカット、細切、成型、串打ち等の下処理を行わないこと ・一度の加熱工程で調理が終了し、速やかに提供する食品であること（茶葉、コーヒー豆等を熱湯抽出する加熱飲料を含む） 	分注・削米	<ul style="list-style-type: none"> ・施設では分注又は削米以外の調理を行わないこと ・飲料は直接容器に分注し、速やかに提供する ・飲料に米を入れる場合は、米穀製造業で製造された米を使用し、米は衛生的な器具で取り扱うこと ・かき米は、衛生的な機器を用いて削米し、速やかに提供する
加熱後	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱後は簡易な調味、トッピング以外の行為を行わないこと ・調味は常温保存が可能な調味料を使用すること ・トッピングは簡易なものであって、衛生的に取り換える量及び種類であること ・調味、トッピングは衛生的な器具を用いて行うこと ・茶葉、コーヒー豆等を熱湯抽出した米を人入れる場合、米穀製造業で製造された米を使用し、米は衛生的な器具で取り扱うこと 	分注・削米後	<ul style="list-style-type: none"> ・分注・削米後は簡易な調味以外の行為を行わないこと ・調味は常温保存が可能な調味料を使用すること ・調味は衛生的な器具で行うこと
容器	使い捨て容器を使用すること	容器	使い捨て容器を使用すること
機器	使用する器具は洗浄が簡易に行えるものであること	機器	使用する器具は洗浄が簡易に行えるものであること

※米穀類は冷凍食品等の既製品に限ること

別表2

「露店営業」において簡易な調理により取り扱うことができる食品

甘酒、アメリカンドッグ、イートポテト、いか焼き、潮汁、うどん（冷しうどんを除く。）、お好み焼き、おでん、おやき、貝汁、からあげ、関東煮、ぎょうざ、串かつ、串焼き、五平餅、コロッケ、さつまスティック、しゅうまい、酒精飲料、しるこ、スノーボール、清涼飲料水（ホット、アイス）、ぜんざい、雑煮、そば（ざるそば、冷やしそばを除く。）、たこ焼き、チーズボール、チヂミ、中華そば（冷し中華を除く。）、でんがく、どて煮、豚汁、煮するめ、春巻き、広島焼き、フライドポテト、フレンチドッグ（フランクフルト）、ポテト、ホルモン焼、味噌汁、焼貝、焼魚、焼そば、焼鳥、焼肉、焼餅、野菜炒め、野菜の素揚げ、リング焼き

あめ細工、あんまき、大判焼、果実飴、果実チョコ、カステラ焼、カルメラ焼、クレープ（チョコレート、あん類及びジャム類に限る）、穀物膨張菓子（砂糖等で調味したもの）、しんこ細工、せんべい焼、たい焼、たません、チュロス、ドーナツ、べっこう飴、みたらしだんご、ワッフル、わらび餅