

飲食店営業(露店)の許可について

●露店営業とは、曳車、屋台、組立式で移動性の有るもの及び軽自動車に施設を設けて食品の調理、加工、販売をする営業をいいます。営業許可を所得する場合は、下記の点に注意してください。
(普通車以上の自動車では露店営業は不可)

1. 曳車、屋台、及び組立式の営業許可を申請する場合は、主たる営業区域を所管する保健所に、軽自動車の場合は、申請者の住居地を所管する保健所に申請する。
2. 営業中は、営業許可証を常に携帯しておくこと。また、軽自動車の場合は営業予定地届出書を携帯すること。
(軽自動車の場合は、予め営業予定地の届出が必要)
3. 露店の提供食品は、生食用食品は提供できません。
生食用鮮魚介類、寿司、食肉の刺身、タタキ等及びゆでがに、氷菓子(アイスクリーム、アイスキャンディー等)を調理・製造して販売することはできません。
◎別紙を参照し、不明な点はあらかじめ相談してください。
4. 露店営業の許可は静岡県内で営業ができ、おおむね5年間営業できます。
5. 食品の調理、取扱い等に従事する者は、健康な者であること。
調理従事者は全員年2回以上保菌検査(検便)を実施し、記録を1年間保存すること。
飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき又はその疫病の病原体を保有していることが判明したときは、そのおそれがなくなるまでの期間、食品に直接接触することのないよう食品の取扱い作業には十分注意してください。
6. 衛生保持について、食中毒等の発生のないよう下記の点に充分注意してください。
 - ① 営業施設の補修に努め、排水、廃棄物等についても適正に処理し、周囲に迷惑がかからぬよう、衛生管理に努めること。
 - ② 食品に直接接する器具の表面は、使用前入念に洗浄し、又は清掃すること。特にふきん、包丁、まな板は、少なくとも1日1回は洗浄の後、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、営業時間中は常に衛生的にしておくこと。
 - ③ 食品等の仕入れにあたっては、品質、鮮度、表示等を点検すること。
 - ④ 食品等は、当該食品等に適した状態又は方法で衛生的に保存すること。
冷蔵庫に食品を収納する場合は、内部の温度が10℃以下になった後に行うこと。
 - ⑤ 生鮮食品の使用にあたっては、異物の付着又は混入を点検し、異物等が認められた場合には、その部分を除去すること。
 - ⑥ 提供する食品は、充分加熱調理したものを提供すること。
手洗い設備にはせっけん及び消毒液を備え、常に使用できるようにし、食品を取り扱う前、用便後、生の食肉等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる時等、適切な時期に手指の洗浄・消毒を行うこと。
7. 道路等を使用して営業する場合は警察署長の許可を要する等、他法令にも注意し適正に営業すること。