

露店で飲食店営業を始めようとする方へ

テント等の簡易な施設で飲食店営業を行う場合は、食品衛生法に定められている飲食店営業の許可を取得する必要があります。営業許可の有効範囲は、**岐阜県内全域**となります。

※既に岐阜県の営業許可を取得されている場合は、岐阜市内での営業も可能です。

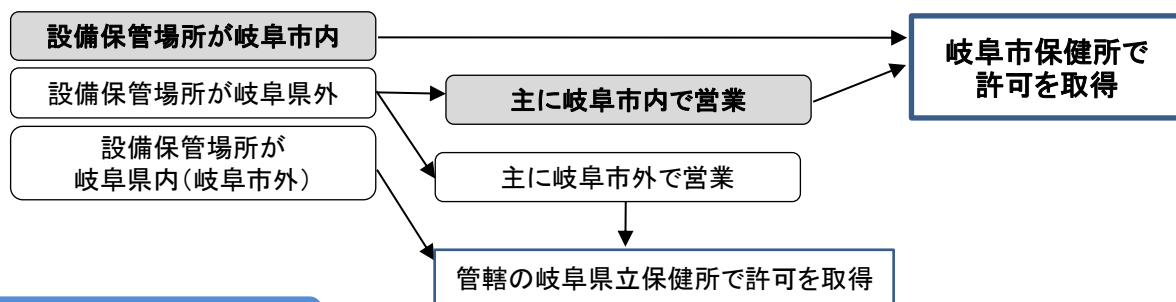
業種	内容	調理・加工の範囲
飲食店営業 (露店)	出店の都度、テント等簡易な施設で簡易な調理を行う営業	別表「取り扱うことのできる食品」のとおり

営業を行うには、まず、保健所に営業許可申請を行い、施設基準に適合しているか検査を受け、営業許可を取得することが必要です。

営業許可を取得した後は、施設や設備が基準どおりに維持管理されているか点検等し、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理（マニュアル・記録作成）を行う必要があります。

申請先

設備の保管場所や主たる営業先によって、申請先が異なります。



申請に必要なもの

【提出書類】

- ・営業許可申請書・営業届（新規・更新） 様式第7号
- ・施設の構造・設備の図面

【お持ちいただくもの】

- ・設備一式 ※施設要件参照
- ・食品衛生責任者であることを証明するものの原本又は写し（例：調理師免許証、養成講習会受講修了証書など）
- ・登記事項証明書の原本又は写し ※営業者が法人の場合のみ

申請時に、設備を確認しますので、
設備一式を車に積んでご来所ください。

手数料

業種	申請手数料（円）
飲食店営業（露店）	16,000



eラーニング案内サイト
(岐阜県食品衛生協会)

※食品衛生責任者の資格をお持ちでない場合、食品衛生協会主催の養成講習会を受講申込してください。

【会場集合方式】受講料10,000円（一般）をお持ちください。（市協会窓口で支払）

【eラーニング方式】事前にインターネット上で申込・支払を完了してください。

入金後に受講者に送付される「受講開始のご連絡」メールの内容を申請時に窓口で確認します。

別表 取り扱うことのできる食品

原則食1品目で、1工程のみで完成する簡易な調理に限ります。
 ※食品の中分類が同一のものは同一店舗（区分）内で取り扱えます。

【加熱品】

中分類	簡易な調理の内容	品目例
煮物類	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で前処理後に煮込んだものを仕入れ、その場で再度煮込んだもの。 許可施設等で細切したものを仕入れ、その場で煮込んだもの。 	おでん、煮込み（どて煮等）、豚汁、けんちん汁 等
粉物類	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具とその場で水に溶いた小麦粉等を混ぜ合わせて焼いたもの。 許可施設等から仕入れ、冷蔵したあん類又はクリーム類をその場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又は焼いたクレープで冷蔵したあん類又はクリーム類を包んだもの。 ※生クリームを使用しないこと（常温保存可能なクリームは使用できる）。	お好み焼き たこ焼き たません 等 たい焼き、大判焼き、人形焼き、クレープ 等
焼めん類	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具と市販のめん類をその場で焼いたもの。 ※その場で生めん、乾めんを茹でないこと。	焼きそば、焼きうどん、焼ビーフン 等
串焼類	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で細切、串打ち等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。 ※その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。	牛串、ねぎま、焼き鳥、焼き魚 等
焼肉類	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等で細切、味付け等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。 ※その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。	焼肉、鶏ちゃん、ホルモン焼き、フランクフルト 等
焼米飯類	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。 	五平餅、焼きおにぎり 等
ホットドック	<ul style="list-style-type: none"> 食肉製品（ソーセージ）を仕入れ、冷蔵した具をその場で加熱（焼く、茹でる）し、市販のパン（ホットドック用）にはさんだもの。 ※パンを素手で取り扱わないこと。	ホットドック
ピザ類	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。 ※生地に具材をのせる行為は前処理施設で行うこと。	ピザ、ピザトースト、キッシュ 等
焼菓子	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品をその場で焼いたもの。 	みたらしだんご、磯辺餅、いももち、手焼きせんべい、おやき 等
焼パン	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で焼成したもの。 	パン、焼ドーナツ 等
揚物	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で揚げたもの。 ※その場での衣付けは「唐揚げ」のみに限る。（その場で小麦粉等を水に溶いた簡易な衣付けに限る。） <ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で揚げたもの。 ※シナモンシュガー等をまぶさないこと。	唐揚げ、コロック、アメリカンドック 等 フライドポテト 等 揚げパン、ドーナツ 等
茹物・蒸物	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で茹でるか、蒸したもの。 	水ぎょうざ、蒸しぎょうざ、中華まん等の饅頭 等
めん類	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、加温した汁又はソースと冷蔵した具を、その場で茹でためん類に盛り付けたもの。 同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物をその場で茹でためん類に盛り付けたもの。 ※水さらしなど水を大量に使用する工程を行わないこと。 ※温かい状態で提供するものに限り。	うどん、そば、ラーメン、パスタ、即席麺類 等
汁粉類	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から仕入れ、その場で加熱し容器に盛り付けたもの。 ※温かい状態で提供するものに限り。 ※その場で餅をつかないこと。	汁粉、ぜんざい、甘酒 等
レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> その場で市販のレトルトパウチ食品を湯煎等で加温し、開封、小分けしたもの。 	レトルトおでん、レトルト焼きそば 等
丼物類	<ul style="list-style-type: none"> 許可施設等から完成品を仕入れ、その場で加温して米飯に盛り付けたもの。 その場で市販のレトルトパウチ食品を加温して米飯に盛り付けたもの。 同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物を、米飯に盛り付けたもの。 ※その場で完成品の加温、盛り付け以外の調理を行わないこと。	カレーライス、ハヤシライス、牛丼 等

【非加熱品】

大分類	中分類	簡易な調理の内容	品目例
氷	氷	<ul style="list-style-type: none"> その場で市販の氷を削氷機で削り、カップ等の容器に盛り付け市販のシロップ等で調味したもの。 ※氷雪の規格基準に適合する氷を使用すること。 ※氷を素手で取り扱わないこと。 	かき氷
アイス	アイス	<ul style="list-style-type: none"> その場で市販のアイスクリーム類をコーン等の菓子又はカップ等の容器に盛り付けたもの。 ※ディッシャーアイス又はカートリッジ式アイスに限るものとする。 ※アイスクリーム類に直接接触する器具は、使用の都度、流水洗浄すること。 	アイスクリーム
菓子 その他	甘味 食品	<ul style="list-style-type: none"> 市販の製品を仕入れ、その場で小分けしたものにきな粉、黒蜜等をかけたもの。 ※その場で細切しないこと。 	わらび餅

【飲料】

大分類	中分類	簡易な調理の内容	品目例
酒類	酒類	<ul style="list-style-type: none"> 市販の酒類を開缶開封し、又は開栓したもの（容器に入れる行為を含む）。 その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。 ※ビールサーバーによる提供を行う場合は、専門の業者により管理調整されたものを用いること。 ※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。 	日本酒、ビール、焼酎 等
喫茶	飲料	<ul style="list-style-type: none"> その場で市販の飲料（酒類を除く）を開缶し、又は開栓したもの（加温及び容器に入れる行為を含む）。 その場でお茶、コーヒーを温湯で抽出したもの。 その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。 ※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。 	ジュース、お茶、コーヒー等

注意事項

- 営業許可は、原則、1施設につき1許可とします。
- 露店営業は、食中毒防止の観点から取扱品目（調理の範囲）を制限しています。
- 原則1品目ですが、次の事項を満たした場合に限り、複数品目取り扱うことが可能です。
 - ア 同一の調理器具類を使用し加熱調理を行う。
 - イ 取扱品目ごとに使用する食材から想定される危害が同様である。
 - ウ 取扱品目ごとに専任の者が調理し、かつ、同一の調理器具での食材を取り扱う場所が定まっており、交差しない。
 - エ 複数品目を取り扱っても衛生上支障がない（主たる取扱品目以外の付随する品目であり、かつ取扱量が少量等）。
- （4）上記ア～エを満たさない場合は、施設内を区分し、区分ごとに次の設備を設け、区分ごとに1品目を取り扱うこととします。
 - 給水設備 / 手洗い設備 / 洗浄設備（手洗い設備と兼用可） / 排水設備 / 冷蔵又は冷凍設備 / 容器等保管設備 / 廃棄物容器（蓋付）
- （5）取扱食品と併せて、容器包装に入れられた飲料（市販の酒類、清涼飲料水等の規格基準に適合しているもの）を開封又は開栓し販売することができますが、営業許可施設以外で製造した飲料（いわゆる自家製）は取り扱うことができません。
- （6）調理にあたっては、次のことを遵守してください。
 - ア 事前に前処理等を行う場合は、飲食店営業等の営業許可施設及び同等以上の設備のある前処理施設で行うこと。
 - イ 前処理等を行う場合は、販売（提供）する当日に行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵保管すること。
 - ウ 施設内では、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡易な調理加工に限ることとし、原料の細切、成型、串打ち、包あん等の加工、又は魚介類の内臓抜き等の処理はその場で行わないこと。
 - エ 生もの（刺身、すし等）及び生クリームは取り扱わないこと（生クリームは原材料として使用し、加熱処理して提供することは可）。
 - オ トッピング（簡易なものに限る。）を行う場合は、清潔なトング等を使用し、素手で取扱わないこと。
 - カ 調理済み又は開封済み残品（調味料等、常温で保存可能なものを除く。）を翌日に持ち越さないこと。

施設要件

場 所	屋外	屋内
構 造	耐水性テント等	パーテーション等
区 画	耐水性テント、パーテーション、シート及び幕等による区画を設置。	
区 画	3方の側壁 + 屋根 + カウンター	3方の側壁 + カウンター
床	必用に応じて ※食品衛生上支障がある場合には、耐水性材料（ビニールシート等）	—
給 水	18L以上 ※水道事業等により供給される水は又は飲用に適する水を用いる。	
手洗い設備	<ul style="list-style-type: none"> ・シンク又は貯留槽（バケツ） ※貯水タンクを利用した流水式手洗い設備を設ける。 ・洗剤と消毒液 ※消毒効果のある液体せっけんのみの設置も可。 	
器具等 洗浄設備	シンク（必要に応じて） ※使い捨て容器を使用することから、手洗い設備のシンク兼用可。	
排 水	貯留槽（バケツ） ※給水量に応じて排水できること。	
冷蔵冷凍設備	氷・ドライアイス・保冷剤・蓄冷剤（クーラーボックス等）・温度計 ※常温品のみを取扱う場合は省略可。	
保管設備	食器等保管設備	
廃棄物容器	ふた付きごみ箱	

※HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を行うために、温度計や記録様式などもご準備ください。

施設・設備例

