

露店で食品営業を始める皆さんへ



★ 露店営業とは

祭礼、興行等の際に仮設に半固定的な施設を設け、食品の調理、加工、販売等を行う営業です。

★ 露店営業で取扱うことのできる食品（原則、1 催事 1 品目）

露店内でできることは、加熱や小分け盛り付け等簡単な調理工程のみです。
そのため、肉・野菜のカット等の仕込み作業が必要な場合は、あらかじめ仕込み場所(※)で行う必要があります。

(※)仕込み場所とは

飲食店営業等の許可を受けている施設等で、露店営業に用いる食品材料をあらかじめ調理加工するところをいいます。



露店内で、肉・野菜のカット等の仕込み作業はできません！



露店内でできるのは、加熱、小分け、盛り付けのみです。

露店営業で取り扱い可能な食品例（原則、提供する直前に加熱調理する食品に限ります）

分類	例示品目
焼き物類	焼きとり、焼きそば、たこ焼き、お好み焼き、フランクフルト、いか焼き、鮎の塩焼き 等
揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト、串かつ、コロッケ、揚げ餃子、揚げシュウマイ 等
煮物類	おでん、豚汁、煮イカ 等
蒸し物類	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ 等
麺類	ラーメン、そば、うどん 等
菓子類	クレープ、たい焼き、りんご飴、チョコバナナ 等

★ 営業許可申請の手続き

1. 事前相談

営業する場所によって、事前相談や申請の窓口が変わります。

- 水戸市内で営業する場合 → 水戸市保健所
- 水戸市外で営業する場合 → 住所地を管轄する保健所

2. 申請

【申請時に必要な書類等】

- 営業許可申請書（食品衛生責任者の設置を含む）
- 施設の構造及び設備を示す図面
- 仕込み場所の営業許可証の写し（市外の場合）
- 申請手数料（16,300円）



- 水質検査成績書（井戸水利用の場合）

3. 施設調査

申請と同時に施設の調査を行いますので、申請施設（露店テント）を持参してください。
保健所の駐車場空きスペースに施設を設営してください。保健所の担当者が施設の確認をします。

4. 営業開始

- ・ 施設基準に合致していることが確認できた場合、調査日の翌日から営業可能となります。
- ・ 調査から2週間ほどで営業許可証を交付します。
- ・ **営業許可証は、営業中は常に露店テントに掲示して下さい。**
- ・ 検便を1年に1回以上受けてください。
- ・ HACCPによる衛生管理を実施してください。

★ 設備について

① 三方（天井・背面・左右側面）を囲うテント
店舗及び調理室は、組立解体式等適当な方法により、区画し、これを他の用途に共用しないこと。

⑦ 保冷設備

原材料及び食品の保存をするために十分な大きさを有する冷蔵設備（クーラーボックス等）を設けること。また、温度計を備えること。

⑥ 食器

使い捨て食器等を使用し、衛生的に保管すること。

⑧ ゴミ箱

汚液や汚臭が漏れない構造であること。また、排水は公衆衛生上支障がないよう処理すること。



② 給水設備、バケツ

手洗いは容量18リットル以上の容器を備え、飲用適の水を使用すること。衛生上支障がない場合に限り、手洗い設備と器具類洗浄用設備を兼用しても差し支えない。

③④⑤ 手洗い備品

石鹸、ペーパータオル、アルコール消毒液を手洗い設備に備えること。



【問合せ先】

水戸市保健所 保健衛生課 食品衛生係
水戸市笠原町993-13
電話 029-243-7328

