

# 露店営業を行うにあたって

露店（出店の都度組み立てる組立式店舗または屋台）において、食品の調理及び提供等を行う場合は、以下の事項を守ってください。\*下線部は、法改正に合わせて令和3年6月1日から変更になりました。

## 1. 必要な設備（イメージ図）



## 2. 露店でできるメニュー 簡単な調理でできるもの だけです。

**直前加熱のもの (焼き鳥・フランクフルトなど)**

**簡単な飲料の調製**  
\*添加する水は市販の水のみ

**かき氷、わらびもち**  
\*使用する米は既製品  
※わらびもちは、きな粉をまぶす行為だけ

**加熱した食品を組み合わせたもの**  
(焼いたパン+焼いたソーセージ + 焼いた野菜、カレーとごはん)

**注：加熱した食品どうしの組合せや米飯は、加熱後の汚染を防ぐため、品目を限って管理しやすくする、非加熱品と一緒に扱わない等、制限があります。**

## 3. 露店でできないこと

**一次加工 (材料を洗う、切るなど)**

**大量に水を使う行為 (洗米など)**

**加熱後に包丁で切る**

**複雑な器具を使う調理工程 生もの入ったメニューなど**

**シェイカーでカクテルをつくる 多種類の飲料を混ぜ合わせる など**

**生クリームやフルーツを加える**

氷をくたく

# 営業設備の平面図（記入例）

