

## 屋台・露店営業と自動車を利用して行う営業について

		屋台・露店営業	自動車を利用して行う営業		
業種		・飲食店営業	・飲食店営業 ・魚介類販売業 (処理・加工不可)	・飲食店営業 ・魚介類販売業 (頭落とし、内臓摘出、三枚おろし、処理済の切り身等の細切)	・飲食店営業 ・魚介類販売業 (ウロコ取り、皮引きを含む処理全般)
施設	給水設備	18L	40L	80L	200L
	作業場区画	テント等解放された場所で可	完全区画（車内作業場は一室を構成し、解放部分がないこと）		
	作業場	不潔な場所に設置しない	車内作業場の天井・床・内壁は清掃しやすい材質及び構造（耐水性で平滑）		
	洗浄設備	ポリタンク（蛇口付） 器具洗浄用と手洗い用 計2個	原材料及び器具を洗浄するための流水式洗浄設備 従事者専用の流水式手洗い設備（非接触蛇口）		
	排水設備	使用後の水を貯留できる設備 (バケツ等)	使用後の水を十分貯留できる汚水貯留設備（排水管→タンク等）		
	冷蔵設備	クーラーボックス（温度付）	冷蔵庫または冷凍庫（動力式で温度計付）		
	原材料の保管設備	衛生的に保管できる設備（ふたつきのプラスチックケース等）			
	洗浄剤、殺菌剤等の保管設備	衛生的に保管できる設備（ふたつきのプラスチックケース等）			
	廃棄物容器	ふたつきかつ耐水性で十分な容量があり、汚液及び汚臭の漏れないもの			
	消毒薬	アルコールスプレー等			
提供可能な食品		・加熱調理食品 (調理工程が簡易で、提供の直前に加熱調理〔焼く・煮る・揚げる等〕を行うもの) ・非加熱調理食品（削氷、アイス） ・飲料（清涼飲料水、酒）	・屋台・露店等で提供可能な食品 ・簡易な営業 (既製品、半製品の加熱調理、ソフトクリーム、米飯の炊飯、冷凍パンの焼成、自家製飲料)	・屋台・露店等で提供可能な食品 ・簡易な営業 ・2工程程度までの簡易な調理 (丼物、調理パン、トッピング付き菓子)	・制限なし
同日に提供できる品目数		一日1品目 (加熱1品目+飲料または非加熱1品目+飲料)	単一品目のみ	複数品目	複数品目
許可の限定		屋台・露店等の要綱に規定される食品に限定	簡易な営業に規定される食品に限定（品目の変更可能）	臨時施設の要綱に規定される食品に限定（品目の変更可能）	制限なし
食器		使い捨ての食器使用	使い捨ての食器使用	使い捨ての食器使用	制限なし