

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	1 8 L	4 0 L	8 0 L	2 0 0 L
	作業場区画	テント等解放された場所で可			
	作業場	不潔な場所に設置しない			
	洗浄設備	ポリタンク（コック付） 1 個以上 (器具洗浄用兼手洗い用)			
	排水設備	使用後の水を貯留できる設備 (バケツ等)			
	冷蔵設備	クーラーボックス（温度付）			
	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のしないもの			
	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