

1. 露店営業の調理品目について

愛知県（名古屋市及び豊田、岡崎、豊橋市を除く）の「露店営業許可で調理可能な品目」は別添の表のとおりです。表に記載された調理品目、調理工程の範囲内で営業してください。（表にない品目を露店で調理・製造することはできません。）また、露店営業は原則一店舗一品目です。

2. 臨時営業許可制度について

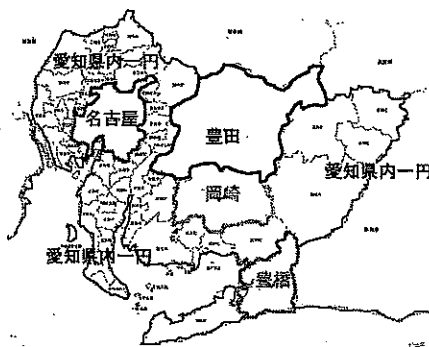
露店営業の調理品目にはないものは、自動車による営業許可の他、臨時営業許可を受ければ調理販売することが可能です。臨時営業の施設基準等については調理品目、調理工程により異なりますので新城保健所に来所の上、御相談ください。

なお、来所の際は、別添の「臨時営業施設での食品取扱状況調査票」を記入し、御持参ください。

	場所	期間	申請手数料
臨時営業	同一場所	概ね 屋内1ヶ月 屋外3週間	9,000円 又は 5,500円
露店営業	県内一円	5年	5,000円

3. 愛知県・名古屋市・中核市（豊田、豊橋、岡崎市）の許可営業区域について

露店・自動車営業に関し  
平成24年4月1日から愛知県と政令市・中核市許可間でお互いに営業許可を受けたものとみなす取扱いを行う。



愛知県内で露店・自動車により行う営業許可を取得されていない方は、新城保健所に来所の上、御相談ください。

4. 検便の実施について

愛知県では条例により、食品取扱者は、年2回以上の検便（項目：赤痢菌、サルモネラ属菌）を受けることになっております。食品取扱者の検便を実施していない方はお近くの保健所、又は検査施設で検便を実施し、出店当日までに検査項目の陰性を確認してください。

愛知県の保健所で営業許可を申請する場合、食品取扱者の検便実施について確認させていただきます。

5. 原材料の保管について

原材料の中に冷凍・冷蔵保管が必要なものがある場合、一時的にはクーラーボックス等で保管されると思います。しかし夏場のイベントでは気温の上昇が想定され、クーラーボックスだけでは長時間の冷蔵・冷凍保管は困難と考えられます。冷蔵の食品を取り扱う方は、冷蔵・冷凍保管場所の確保についても検討してください。

6. 飲食店営業の許可を受けた固定店舗で弁当等を調製し、会場で販売する際の注意事項について

- ①同一献立で 50 食以上調理する場合は検食（保存食）を実施してください。食数が 50 食未満の場合も検食を行うよう努めてください。（冷凍で 3 日以上保存。）
- ②適切な表示を貼付して販売してください。（原材料由来の添加物、アレルギー物質に注意してください。）

名称	唐揚げ弁当
原材料名	ご飯、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(大豆・小麦を含む)、焼鮭、その他おかず(一部に卵、えびを含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド)、香料、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	令和元年 8 月 24 日 13 時
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	東栄 はな子 愛知県北設楽郡設楽町田口字向木屋28-2

7. 調理する際の注意点

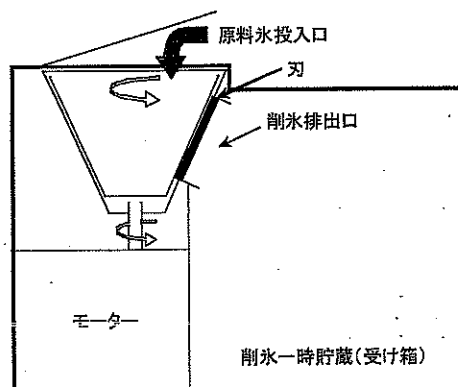
- ①卵の取扱い  
賞味期限内の卵を用い、割卵したらすぐに使用し、卵液等の状態で保存するのは避けてください。
- ②冷凍品を焼く場合は、冷蔵庫で解凍してから焼いてください。肉は生焼けにならないよう、中心部まで充分加熱してください。
- ③スノーボール（かき氷）  
愛知県では露店施設でのかき氷はスノーボール方式（密閉構造）での提供となっていますので、遵守してください。
- ④非加熱食品（冷やしキュウリや冷やしパイン等）を調理し販売する際は、保健所にご相談ください。

食肉は充分加熱する

- ・肉の中心部が生焼けにならないよう十分に加熱する。
- ・冷凍品は予め、冷蔵庫などで解凍してから焼く。
- ・一度解凍したものは再凍結しない。



図 スノーボール方式の削氷機械略図（一例）  
（密閉式の構造を有すること）



＜お問い合わせ＞  
愛知県新城保健所環境・食品安全課  
（愛知県新城市字中野 6-1）  
電話 0536-22-2204  
FAX 0536-23-6358

露店により行う営業で調理、販売及び製造できる品目 (H30. 3)

1 飲食店営業

取扱品目	品目の説明	含まれる品目
甘酒	米飯と米麴を発酵させた甘い飲料、又は酒粕を溶かし甘味をつけたもの	
アメリカンドッグ	串に刺したソーセージに衣をつけて油で揚げたもの	
イートポテト	冷凍食品（じゃがいもを串に刺して衣をつけたもの）を油で揚げたもの	
いか焼	いかに醤油やタレなどをつけて焼いたもの	
潮汁、貝汁、豚汁、味噌汁	野菜、食肉、魚介類などを味噌、醤油などで調味又は煮込んで汁物にしたもの	
うどん、そば、中華そば	つゆと茹でた麺をあわせたもの（冷やしは除く） 具材は薬味程度とする。カレー、あんかけは不可。 ※少量のつゆと薬味程度の具材のもの（冷やしは除く）	まぜそば（油そば）※、 きしめん、きつね、たぬぎ、伊勢うどん
お好み焼き、チヂミ、広島焼き、リング焼	生地に野菜、卵、肉、イカなどの材料を加え、鉄板で焼き、ソース、マヨネーズ、青のりなどをかけたもの（お好み焼きは箸に巻いたものを含む）	ねぎ焼き
おでん、関東煮	魚肉練り製品、こんにゃく、大根、卵などを煮汁で煮込んだもの	
おやき	成型された冷凍又は冷蔵のおやきを焼いたり、蒸したりしたもの	
からあげ	一口大の肉や魚介類、加熱済の魚肉練り製品を調味して、油で揚げたもの（揚げた後にたれを絡めることは不可）	チキンナゲット、 手羽先
ぎょうざ、しゅうまい、春巻き	成型された冷凍又は冷蔵のぎょうざ、しゅうまい、春巻きを焼く、蒸す、茹でる、あるいは油で揚げたもの	
串かつ	串に刺した肉、魚介類、野菜などにパン粉の衣をつけて油で揚げたもの	
串焼き、焼鳥	鶏肉、豚肉、牛肉などを一口大に切り、串に刺して焼いたもの（つくね、食肉製品、野菜、魚肉練り製品を含む）	
五平餅	潰したご飯を板や串に付け焼いたものに、タレを塗り、あぶり焼いたもの	
コロッケ	成型された冷凍又は冷蔵のコロッケを油で揚げたもの	
さつまスティック	細切したさつまいもを油で揚げ、砂糖などをふりかけたもの	大学いも
酒精飲料	紙コップなどに酒類を入れ提供するもの（ビールサーバーなどによる提供を含む）	酒類製造業で樽詰めされた樽酒（柄杓で注ぐもの）、熱湯を用いたお湯割り
スノーボール	スノーボール方式の密閉式の構造を有する削氷機械を用い、氷をかき削ったものにシロップをかけたもの	
清涼飲料水（ホット、アイス）	(取扱要領別記1参照)	一人分ずつ個包装されたコーヒー豆を使用するコーヒーマシン（コーヒーのみ）、ストレート型ジュースディスペンサー

ぜんざい、しるこ	あんを溶かした中に餅や白玉団子などを入れ温かい状態で提供するもの	
雑煮（ぞうに）	餅及び具を汁で煮たもの	
たこ焼	生地をたこ焼き専用の鉄板に流し入れ、その上に、タコ、キャベツ、紅しょうがなどを入れ、球状に焼き、ソース、マヨネーズ、青のりなどをかけたもの（揚げたこ焼きを含む）	明石焼き
チーズボール	冷凍食品（ボール状のチーズに衣をつけたもの）を油で揚げたもの	
でんがく	串に刺した豆腐などに木の芽などで香りをつけた味噌を塗り焼いたもの	麩田楽
どて煮	一口大に切った内臓肉、スジ肉を味噌、砂糖などで煮込んだもの	
煮するめ	戻したスルメ又はイカを煮汁で柔らかく煮たもの	
フライドポテト	冷凍食品（じゃがいもを細切したものなど）を油で揚げたもの	
フレンチドッグ（フランクフルト）	ソーセージ（食肉製品に限る）を油で炒めたもの	
ポテト	じゃがいもを蒸すなどしてバター又はマーガリンを付けたもの	
ホルモン焼	小腸、大腸などの内臓肉を焼いたもの	
焼貝、焼魚	アユやマスの塩焼、うなぎの蒲焼、大アサリ焼、サザエのつば焼きなど魚介類を焼いたもの	ウニ焼
焼そば	中華麺とキャベツ、肉、イカなどの具を炒めて、ソースなどで調味したもの（味変わり（ケチャップ味など）を含む）	オムそば、焼きうどん
焼肉、野菜炒め	一口大の牛・豚などの肉、食肉製品及び野菜を主体に、焼網や鉄板などで焼いたりするもの（中心部まで十分加熱すること）	タンドリーチキン、豚キムチ、チキンねぎポン
焼餅	餅を焼き、醤油などで調味したもの	いももち、ばたばた焼き
野菜の素揚げ	カットした野菜を油で揚げ、塩などをふりかけたもの	トルネードポテト、野菜チップス

## 2 菓子製造業

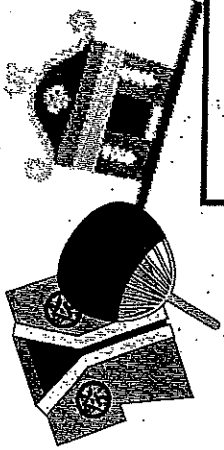
取扱品目	品目の説明	含まれる品目
飴細工	砂糖を熱し、飴状になったものを用いて造形物にしたもの	水飴
あんまき	薄く細長い生地であん類を巻いたもの	
大判焼	生地を焼き型に流し込んで、あん類、カスタードクリームなど（既製品。惣菜は不可）をのせ、その上にさらに生地をのせて、高さの低い円筒形にしたもの	
果実飴	割り箸を刺したリンゴ、イチゴなどに砂糖水を加熱した飴を回しつけ、固めたもの	
果実チョコ	割り箸を刺したバナナなどに溶かしたチョコレートをコーティングし、固めたもの	野菜チョコ（ベジチョコ）

カステラ焼	生地を小さな焼き型に流し込んで焼いたもの	
カルメラ焼	ザラメに少量の水を加え加熱して溶かし、重曹を加えてかき混ぜ、炭酸ガスで発泡したところで冷やし、軽石状に固めたもの	
クレープ	生地を薄く焼いた皮にチョコレート、あん類、ジャム類（惣菜は不可）を挟んだもの	
穀物膨張菓子（砂糖などで調味したもの。）	米などの穀物に圧力をかけ、一気に開放することによって膨らませたもの	キャラメルポップコーン
しんこ細工	米の粉を蒸して餅状にしたものに細工を加えたもの	
せんべい焼	生地を鉄製の型で薄く焼いたもの	いかせんべい、たこせんべい
たい焼	生地を鯛などをかたどった焼き型に流し入れ、中にあん類、カスタードクリームなど（既製品。惣菜は不可）を入れ焼いたもの	クロワッサンたい焼、パイ生地たい焼、バナナ焼（バナナ型のたい焼）
たません	鉄板などで卵を焼き、せんべいではさんだもの	
チュロス、ドーナツ	生地を油で揚げたもの	
べっこう飴	砂糖を加熱し溶かした後、金型などに流し込んで冷やしたもの	
みたらしだんご	串に刺した団子を焼き、砂糖醤油のタレをかけたもの	
ワッフル	生地をワッフルの型に流し込んで焼き、チョコレート、あん類、ジャム類をかけたもの	
わらび餅	デンプン水を水で練り、砂糖を加え指先大にしたものを茹でてから、冷やしたものにきな粉などをかけたもの	

(注意)

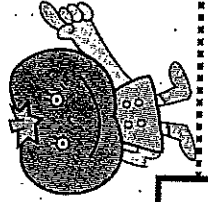
トッピングについては、市販のソース等をつける行為については可能であるが、「あえる」行為は不可とする。なお、用いるソース等は市販品とし、要冷蔵品、要冷凍品、餡、カレー、具があるものは不可とする。また、明らかにその食品の品目としての幅を超えるようなものは除き、あくまで一般的ななものに限る。（例：五平餅にあんこ）





# 露店営業をされる皆様へ

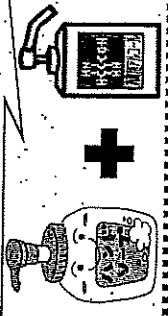
検便の実施はもちろん、  
調理前の健康チェック  
も忘れずに！



## 手洗い

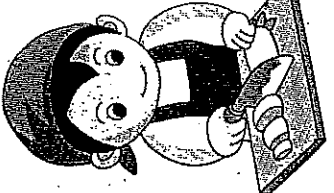
●こまめに手を洗いまししょう

水だけでは汚れは落ちません！  
洗剤と消毒剤を使いましょう！



## 下処理

食品営業許可証  
保健所長 団



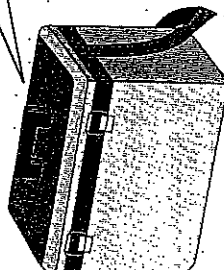
●営業許可を取得している施設等の  
衛生的な場所で行いまししょう

(露店営業施設では最終工程のみ  
を行いまししょう)

## 食品の保存

温度計

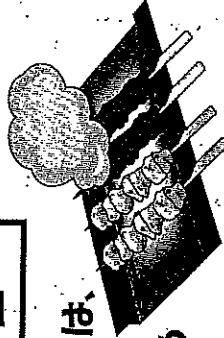
●原材料を冷蔵・冷凍で  
保存する必要がある  
場合は、専用の冷蔵・  
冷凍設備で  
保存しまししょう



## 調理

●加熱が必要な品目は、  
中心部まで  
十分加熱しまししょう

●長時間の作り置きは  
やめまししょう



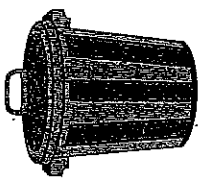
## 許可証の掲示

●店頭の見やすい  
場所に掲示  
しまししょう

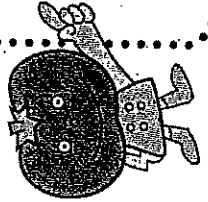
食品営業許可証  
保健所長 団

## ゴミ・排水

●ゴミは7タ付きの  
ゴミ箱に入れまししょう  
●手洗い、調理に使用  
した排水は適切に処  
理しまししょう

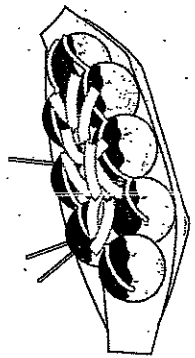


●原材料等は、原則として当日中に使いまきまししょう  
●食器類は、原則としてワンウェイ式としまししょう  
●清涼飲料水、酒精飲料、スノーボールに使用する水は水雪製造業の許可施設で製造  
されたものを使用しまししょう (清涼飲料水及び酒精飲料に使用する水は、  
砕氷された状態で販売されているものを使用しまししょう)



新城保健所

環境・食品安全課 TEL 0536-22-2204



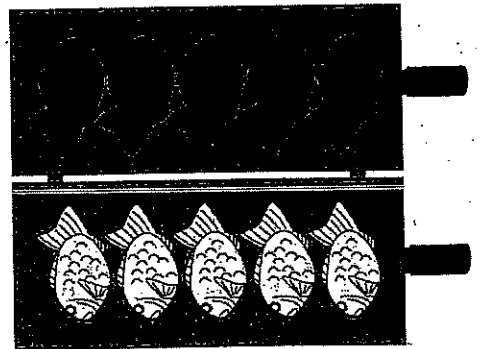
# 露店により行う営業で調理、販売及び製造できる品目 (平成31年4月1日現在)

## 飲食店営業

甘酒	おでん、関東煮	コロツケ	たこ焼	ポテト
アメリカカンドック	おやき	さつまスティック	チーズボール	ホルモン焼
イートポテト	からあげ (一口大の肉や魚介類等)	酒精飲料	でんがく	焼貝、焼魚
いか焼	ぎょうざ、しゅうまい、春巻き	スノーボール	どて煮	焼そば
潮汁、貝汁、豚汁、味噌汁	串かつ(肉、魚介類、野菜など)	清涼飲料水(ホット、アイス)	煮するめ	焼肉、野菜炒め
うどん、そば、中華そば (冷やしは除く)	串焼き、焼鳥	ぜんざい、しるこ	フレンチドック (フランクフルト)	焼餅
お好み焼き、チヂミ、広島焼き、リング焼	五平餅	雑煮(ぞうに)	フライドポテト	野菜の素揚げ

## 菓子製造業

飴細工	クレープ(中身はチョコレート、あん類、ジャム類に限る)	べっこう飴
あんまき	穀物膨張菓子(砂糖等で調味したもの。)	みたらしだんご
大判焼	しんこ細工	ワッフル
果実飴	せんべい焼	わらび餅
果実チヨコ	たい焼	
カステラ焼	たません	
カルメラ焼	チュロス、ドーナツ	



露店は原則一店舗一品目です。

露店品目でないものを屋外で調理する場合は、臨時営業の許可を取得する必要があるります。保健所へお問い合わせください。(イベント開催直前だと許可が間に合わないこともあります。お早めにお問い合わせください。)



従事者の健康チェック表

年 月 日

責任者確認

従事者氏名	チェック項目 (○または×を記入する)						備考
	下痢・腹痛・おう吐などの有無	手指に傷等の有無	発熱の有無	調理時の服装は適切か	手指の洗浄・消毒は適切に行っているか		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							

※ ×がついた項目については、その改善策を備考欄に記入すること。



# 表示の書き方

アレルギー表示  
えび、かに、小麦、  
そば、卵、乳、落  
花生の7品目が  
入っていたら、必  
ず書く

添加物を多い順に  
書く

事項欄を設けず、  
原材料名欄に  
原材料と「/」で明  
確に区分し記載し  
てもよい

冷蔵の場合は温度  
も書く

県名を省略しない

名称	唐揚げ弁当
原材料名	ご飯、鶏唐揚げ(小麦を含む)、 煮物(里芋、人参、ごぼう、その 他)(大豆・小麦を含む)、焼 鮭、その他おかず(一部に卵、 えびを含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整 剤、グリシン、着色料(カラメ ル、カロチノイド)、香料、保存 料(ソルビン酸K)
消費期限	2019.7.23 18時
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	東栄 はな子 愛知県北設楽郡設楽町田口字 向木屋28-2

原材料を配  
割合の多  
い順に書く

産地表示の記載  
及び原材料名に関する相談

相談先:  
新城設楽  
農林水産事務所  
0536-62-0544

上記以外の相談

相談先:  
新城保健所環境・食品安全課  
Tel 0536-22-2204 Fax 0536-23-6358

